



Des grands chefs de cuisine régionaux livrent des recettes pour tous les âges

Cet ouvrage signé Chantal Clopt Neuvecelle et Sandra Haidinger-Bina réunit des recettes pour les gourmets de 4 mois à 99 ans

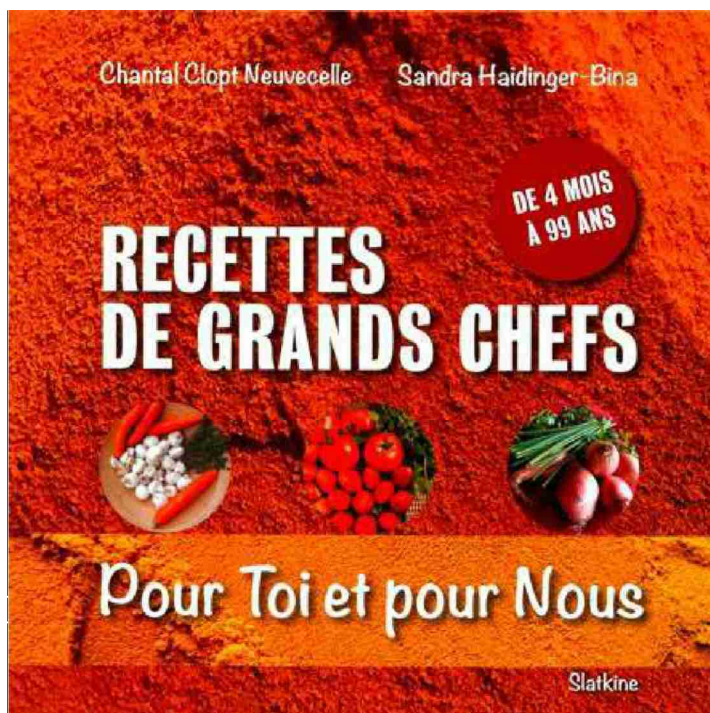
Prenez deux jeunes femmes passionnées de saveurs improbables, d'épices, d'herbes aromatiques, ajoutez le désir, donc l'idée de proposer des recettes dont les éléments conviennent aux tout petits enfants comme aux adultes, déniché dix-neuf chefs de cuisine prêts à se lancer dans l'aventure, et vous obtiendrez un ouvrage d'une originalité décoiffante.

Par où commencer? Par les cuisiniers, voyons, puisqu'ils sont mis en vedette dans le titre et dans des interviews ciblées sur les saveurs appréciées ou non.

Quelques stars étoilées se sont glissées dans le palmarès. On pense à Gilles Dupont, du Lion d'Or, à Cologny; Damien Coche, du Domaine de Châteauevieux; Dominique Gauthier, du Chat Botté; Patrick Laporte, de la Réunion, à Veyrier; Bernard Lonati, de La Colombière; ou Maryline Nozahic, qui cache son macaron Michelin du côté d'Yverdon (La Table de Mary).

N'oublions pas quelques bistrotiers de grande tenue, les Fracheboud, Durandea, Taffonneau, Lehmann, Tracol, etc.

Toutes ces belles âmes culinaires proposent donc des recettes dont certains éléments peuvent se



retrouver dans les petits pots pour bébés, respectivement de 4 à 7 mois, puis de 7 à 18. Le plat complet, lui, est destiné aux parents, qui n'ont ainsi pas besoin de créer trois préparations distinctes.

J'ai l'impression que vous désirez un exemple. Alors analysons le filet de féra poêlé de Gilles Dupont. À part le poisson, la recette réunit une ribambelle de légumes et une sauce rappelant une vierge additionnée de câpres, tomates séchées, citron.

Lorsque vous avez paré et fait sauter les végétaux, mixez-en une

partie pour le plus petit bébé. Pour le plus grand, écrasez de la pomme de terre, émiettez un peu de féra, ajoutez un soupçon de sauce.

Pour les adultes, Gilles met de l'ail (inutile), des croûtons, et le tour est joué!

On vous l'avait dit que Chantal et Sandra ont eu une idée géniale, pas vrai? **A.G.**

«Recettes de grands chefs»

Chantal Clopt Neuvecelle et Sandra Haidinger-Bina, 144 pages, Éd. Slatkine, 29 fr.