

DANS LE FRIGO DES CHEFS



Les cuisiniers, c'est un peu comme nos enseignants lorsque nous étions enfants : on était toujours surpris de les croiser ailleurs qu'à l'école. Et pourtant, chez eux aussi ils cuisinent... Ils nous ont ouvert la porte, et celle de leur réfrigérateur. Il dit quelque chose de leur vie - jamais à la maison, toujours aux fourneaux -, et des fondamentaux de leur métier : la technique, la passion, l'instinct, l'improvisation.

Par Sébastien Demorand

Nicolas Magie

Dans son frigo



Une bouteille de sauce soja Kikkoman, « *la meilleure* », un camembert « *daubé* », une bouteille de rosé de Nouvelle-Zélande, « *bon, mais ouvert depuis trop longtemps* », un magret de canard, « *cuit sur la plancha, pour les enfants* », des feuilles de kombava de la Réunion, « *bien dans un court-bouillon pour un poisson* », des Kinder Country , « *je vous jure que je n'en mange jamais* », un paquet de nouilles chinoise, un paquet de filets de porc fermier, un moulin à poivre cinq saveurs, « *pour les épices, ni lumière ni chaleur* », un bouteille de Patxaran basque, deux pots de crème fraîche, deux paquets de beurre doux à la fleur de sel de Noirmoutier.

Dans sa tête

« *Je ne m'occupe jamais de mon frigo, je ne supporte pas d'aller au supermarché. Je fais le marché le dimanche matin et à midi on a déjà mangé tout ce que j'ai acheté ! Ce dont j'ai besoin, c'est d'un peu de fleur de sel et de sauce soja. Basta. J'aime bien faire des conserves de sardines, on vient d'en avaler quatre pots !* »

Dans ses casseroles

« *On va poêler à l'huile d'arachide les filets de porc, trois minutes de chaque côté. Déglacez la poêle avec un peu d'eau, grattez bien les sucs, incorporez une noix de beurre. Quand le mélange est couleur noisette, re-déglacez à la sauce soja, puis ajoutez quelques feuilles de kombava ciselées, un peu de sucre, du poivre et une touche de beurre frais. Emincez les filets de porc, puis mélangez les avec le jus de cuisson et des nouilles chinoises que vous aurez fait sauter quelques instants à l'huile d'olive. Crousti-fondant, non ?* »

Nicolas Magie, chef du Saint-James Bouliac, une étoile. 3, place Camille-Hostein, 33270 Bouliac.

19 Janvier 2017

<http://www.loptimum.fr/gout-du-jour/dans-le-frigo-des-chefs>