

SIMPLISSIMO !

Cuisiner à l'italienne avec mille et une astuces

Allan Bay

Introduction

On devient chef – cela ne fait aucun doute. Il faut pour cela une pincée de connaissances culinaires, mais seulement une petite pincée ; habituellement, on en hérite à travers l'ADN des grands-mères et des mères, du moins en Italie. Il faut également un certain nombre de vertus qu'il me semblerait correct de définir comme « civiles », celles décrites dans le décalogue du chapitre suivant ; et quelques astuces.

Ces vertus sont fondées sur la méthode, ce qui étymologiquement signifie la juste voie pour atteindre le but, enrichie d'un ingrédient irremplaçable, le calme. Et aussi sur le plaisir de rechercher de bons produits ; sur le fait de consacrer quelques journées d'ennui aux préparations de base à conserver dans le congélateur ; de tout peser, l'œil étant l'instrument de mesure le plus trompeur ; d'exécuter n'importe quel plat avec la recette sous le nez, la mémoire trahissant plus souvent qu'il n'y paraît ; de préparer et doser les ingrédients dont on a besoin, qu'ils soient tous prêts, et piaffant d'impatience, quand on commence à cuisiner. En général, on appelle ces vertus « trucs » ou « secrets ». Mais les vrais trucs et les vrais secrets sont sous nos yeux, c'est à nous de les voir. Et, permettez-moi de le dire, ils aident à affronter au mieux les vicissitudes de la vie, bien au-delà du seul amour de la bonne cuisine.

L'astuce principale consiste à ne pas chercher à trop en faire. Inutile de s'empêtrer dans des préparations complexes nécessitant une grande habileté, des compétences importantes et des dizaines d'essais. Par chance, la cuisine italienne et celle de ses voisins sont si riches en recettes qu'il est très facile d'en dénicher de bonnes, savoureuses et simples à réaliser, propres à satisfaire toutes les exigences. Ce sont de telles recettes que vous trouverez dans ce livre.

Simplissimo s'adresse à qui aime rendre heureux ses amis et lui-même en proposant des plats savoureux et faciles à préparer. Il explique comment mettre la table et choisir un vin. Il énumère les techniques de cuisson à connaître et les bases à préparer – une

bonne base est à tout coup le « truc » gagnant –, les plats mythiques, toujours un peu trahis – mais jamais dénaturés – pour les mettre à la portée de tout le monde. Et de nombreuses autres recettes ayant la caractéristique déjà énoncée d'être simples, savoureuses, appétissantes et joliment présentées.

Quiconque écrit un essai, qu'il soit politique ou gastronomique, devrait être objectif, quel que soit son propos. Quant à moi, je n'ai même pas essayé. Simplissimo est un livre à part. C'est la synthèse de ce que j'ai rencontré de meilleur au cours de ces dernières années – ou plutôt de ce que j'ai considéré comme le meilleur. Il se fait donc le défenseur de ce que je définis comme la bonne cuisine. En résumé : des plats savoureux, et peu importe qu'ils soient ou non de race pure, c'est-à-dire qu'ils respectent une tradition ou, mieux, une Norme, avec un « N » majuscule, je vous l'assure. S'ils trahissent une tradition, peu importe. Pourvu qu'ils soient savoureux. Et faciles à réaliser.

J'ai essayé d'écrire le plus simplement possible et de me faire comprendre. J'espère y être parvenu. J'ai utilisé des termes et des expressions inhabituels dans les livres de cuisine, qui sont toujours, à mon avis, un peu trop froids et techniques. Je déteste le froid et la technicité. Je déteste les textes aseptisés. J'ai essayé d'écrire chaleureusement et « humainement », en mettant toujours au premier plan la passion pour la bonne table, la mienne et celle de celui qui, en lisant ce livre, décidera de partager sa passion avec moi.

En n'oubliant jamais que la cuisine est un grand jeu. Un très beau jeu, le plus beau du monde, auquel il vaut toujours la peine de participer pour bien vivre. Mais c'est un jeu. Jouons ensemble.

Spaghetтини aux fruits de mer

Les plus somptueuses pâtes de la mer. Elles réjouissent tout le monde.

Pour 8 personnes. 1 kg de spaghetтини – c'est un plat unique ! –, 400 g de petites seiches, 400 g de petits calamars, 24 cigales de mer, 24 queues de crevettes, 40 coques, 40 moules, sauce tomate +, huile, persil, sel.

Nettoyez les seiches et les calamars et plongez-les dans un court-bouillon + froid, faites-les cuire 6 minutes à partir du moment de l'ébullition et égouttez-les. Faites cuire les cigales de mer et les crevettes privées de leur filament noir pendant 3 minutes. Coupez les mollusques en morceaux d'environ 2 cm et la pulpe des cigales de mer en petits dés. Ouvrez les coques à la casserole, décortiquez-en 30 et filtrez le fond. Procédez de même avec les moules. Dans

une grande poêle, mélangez tous les fruits de mer et liez avec 8 cuillerées de sauce tomate en dosant le sel (peu car le fond des coques et des moules est salé). Faites cuire, égouttez et faites sauter les spaghettini dans la grande poêle en ajoutant un peu d'huile et 2 verres de fond des coques et des moules. Parsemez de persil haché et servez.