

- 1 -

Nibble

LA BOUFFE, RIEN D'AUTRE.





NUMÉRO SPÉCIAL :

**AMÉRIQUE DÉBARQUE
À PARIS**

REPORTAGE :

**LA BIÈRE LA PLUS
FORTE DU MONDE...**

INTERVIEW :

AVEC UN BIÉROLOGUE

DAN CRETU :

L'ART DE MANGER

FUSION DU JOUR :

FOOD AND SHOES



— 1 —

Nibble

LA BOUFFE, RIEN D'AUTRE.





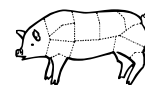
Edito



Je concède, tout n'est pas faux. Il est vrai qu'aux États-Unis, comme les statistiques le montrent, plus de personnes sont obèses, mais heureusement tous les américains ne le sont pas. Il est aussi vrai que c'est le pays roi du fast food. Les endroits où l'on peut en trouver ne manquent jamais. Tout est bon marché, et le consommateur, qu'il soit réellement pressé ou juste paresseux n'a même pas besoin d'extraire son derrière du siège de sa grosse voiture car il n'y a pas un «bâtiment de fast food» sans «drive in». Je suis désolé pour tous ces anglicismes mais, malheureusement (ou heureusement) les équivalents en français n'existent pas vraiment.

Donc, en effet le cliché est à moitié vrai. Oui seulement à moitié, car il y a aussi de très bons restaurants partout, et nombreux sont les américains qui ne mangent jamais au fast food, ne vont pas une fois par an au «Mc Do'» (abréviation que les américains n'utilisent jamais d'ailleurs).

En fait, je pourrais dire que le choix des restaurants est beaucoup plus varié qu'en France. D'abord, un restaurant est toujours assimilé à un pays ou une culture. Car n'oublions pas, les États-Unis ont été construits par des immigrants. Du coup, un restaurant est le plus souvent: italien, mexicain, français, thaï, vietnamien, etc... Il est assez rare de trouver un endroit qui n'est rattaché à aucune nationalité. Comme vous pouvez le deviner, les restaurants mexicains, en général tenus par de véritables mexicains immigrés, florissent partout, même dans le nord au plus près du Canada.



Sommaire



News

p.8

- Subway, du fromage et des putes... /p.10
- Le brunch est mort, vive le slunch. /p.11
- New York débarque à Paris /p.12
- Les oeuvres de Dan Cretu /p.14
- Be smart, go to Smart Store /p.15
- La Food Bank d'Émilie Baltz /p.16

Reportage: La bière

p.18

- Interview d'un bièrologue /p.20
- La bière la plus forte du monde /p.22

Food & Shoes

p.24

Dossier: L'Amérique

p.26

- L'Amérique débarque à Paris /p.28
- Chroniques d'un food-trip aux États-Unis /p.34

Les conseils d'Octave

p.36

- Quatres règles pour reconnaître une vraie pizza italienne /p.36

Les recettes du mois

p.38

- Milkshake au surfizz /p.38
- Pains de fruits confits /p.39
- Cupcakes aux calissons /p.40

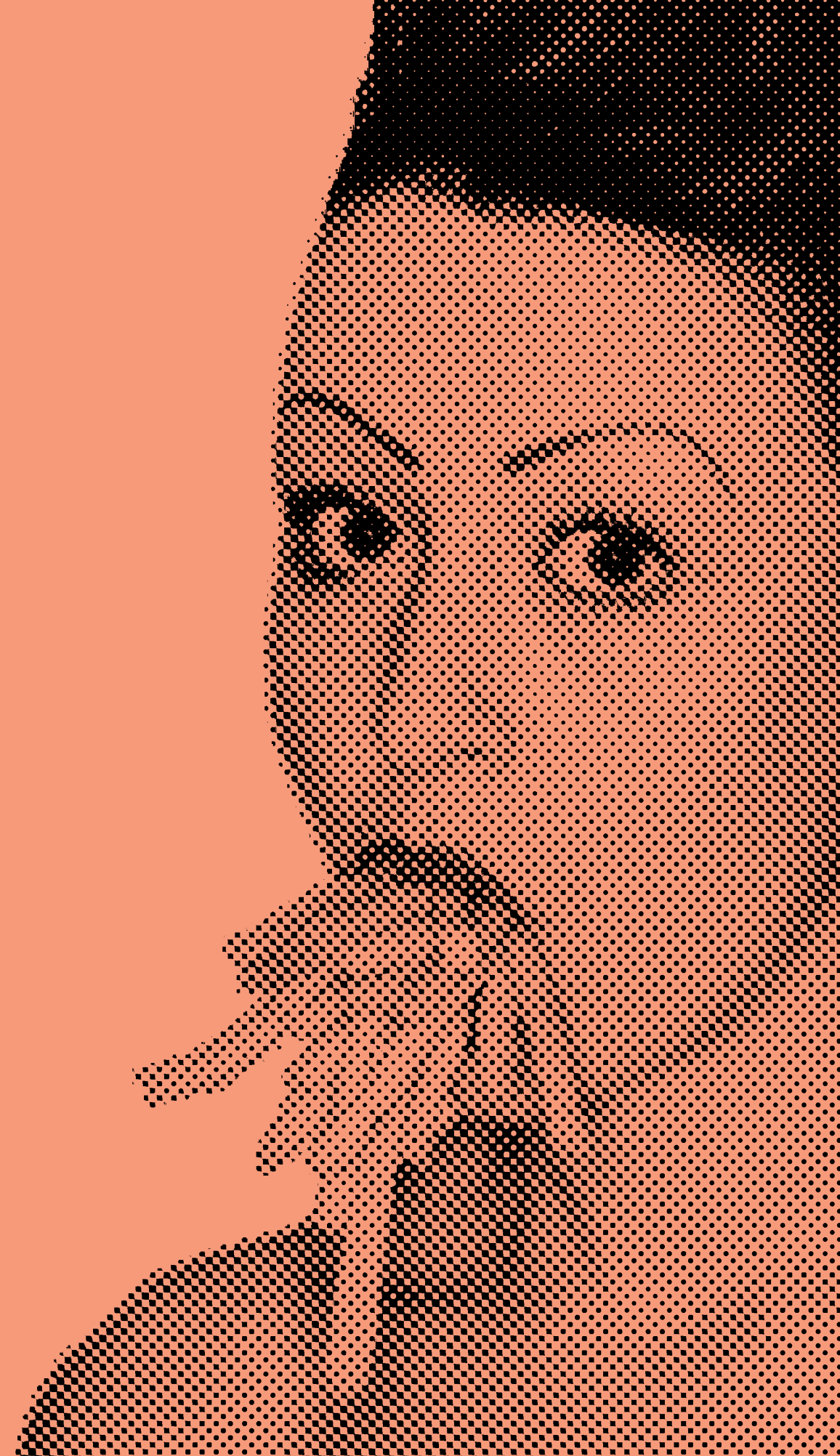
Le flyer à la cool

p.41

News



Une équipe de gourmands, fans de restaurants et de bons petits plats ont été envoyés sur le terrain pour vous concocter ce qui se fait de mieux en ce moment. Leur mission est de partager avec vous tous les meilleurs bons plans restaurant de Paris. Constitué d'amateurs éclairés de cuisine Française et du Monde, ils sont ouverts à toutes les expériences : de la plus petite cantine au restaurant chic ou branché.



AU SECOURS, LES ITALIENS NE BOIVENT PLUS DE CAFFÈ ESPRESSO!

Avant en Italie c'était café, café, café à toutes les heures, normal c'est la boisson nationale au prix fixé par l'Etat. Sauf que cette année, je suis tombé de ma chaise quand ma très chère amie Carola, a commandé «un caffè d'Orzo, per piacere».

Au début, j'ai pensé que le «Orzo» était une marque qu'elle affectionnait en particulier. Voyant le café arriver sur table, je n'ai pas tilté, vu qu'il ressemble trait pour trait à son lointain cousin le sacro-saint-café-arabica-espresso-what-else qu'on aime et qu'on déguste en Italie. Mais l'odeur qui se dégageait de la tasse m'a clairement interpellé! Une vague odeur d'herbes grillées, de céréales toastées..

Je demande donc tout de suite à Carola, «ma che cosa è questo caffè d'Orzo?» Moue pensive de Carola: «Mais tu ne connais pas? Pourtant ici, tout le monde boit ça, c'est bio, c'est mieux!»

Mais qu'est ce que c'est que ce truc? Le caffè d'Orzo est littéralement un café d'Orge (vous savez la céréale qui fait partie de la famille du blé). En fait, cet ersatz de café est un héritage de la seconde guerre mondiale. Pendant le conflit, le café qui venait forcément de loin n'était pas facile à approvisionner, les italiens c'étaient donc rabattus sur ce café d'orge en attendant de retrouver leur arabica chéri.



SUBWAY (RE)LANCE LE MENU RACLETTE

Dés le 1er décembre, Subway ré-éditent le Sub Raclette. Un sandwich chaud au fromage à raclette, jambon, dinde ou pepperoni au choix (et comme toujours, le pain et les légumes sont au choix).

Je ne sais pas s'il est bon (je ne mange pas de fromage, et oui...) mais le visuel donne envie! N'hésitez pas à venir donner votre avis si vous le goûtez, ce sandwich m'intrigue...



DES CHOCOLATS PERSONNALISABLES

Cela fait quelques mois que le concept à été lancé mais je viens tout juste de tester. Pour ceux qui ne connaissent pas déjà les produits Big Bang, voici quelques explications.

1. Vous choisissez une des 3 bases de chocolat bio équitable: chocolat noir, lait ou chocolat blanc.

DU FROMAGE & DES PUTES.

Tout le monde en rêver, quelqu'un l'a fait: le calendrier de l'avent alliant de jolies filles et différents types de fromages! découvrez chaque jour une nouvelle image insolite!

→ **L'adresse du blog**
: www.dugromagedesputes.tumblr.fr



Le brunch est mort, vive le slunch



Le brunch est devenu tellement populaire qu'il en perd totalement sa vraie vocation. J'ai vu l'autre jour dans un restaurant au menu du brunch des tacos et guacamole!

Je crie au scandale. Un brunch c'est des oeufs, du bacon, du pain, des viennoiseries (parce qu'on est Français et que c'est bon), des fruits frais, du jus de fruit et une boisson chaude. Point de guacamole en vue. Eventuellement du jambon ou du saumon fumé. De toute façon, je me suis fait la réflexion que le vrai bon brunch c'est celui qu'on prépare chez soi tranquille, de préférence l'hiver pour ensuite retourner l'estomac plein se lover sous la couette ou en tout cas, aller finir sa nuit direct sur le canapé avec un petit DVD en fond.

Je fais donc de la résistance dans la brunchattitude. Cependant, ma meilleure pote de Paris toujours à la pointe de la tendance, m'a dit que j'étais totalement has been. Renseignement pris, le slunch c'est donc un goûter pour lequel vous préparez plutôt du thé, des gâteaux façon teatime. Jusque là tout va bien, rien de nouveau. Sauf que, arrivé à 18h, les hommes mangeraient bien un peu quelques chose de plus consistant (faut dire que le brunch c'était à 11h ce matin, alors il commence à faire faim). La maitresse de maison, ayant



tout prévu, va donc vous servir un apéro dînatoire: charcut', fromage et vin rouge et tout autre plat de la famille des finger food. C'est comme ça que le goûter glisse vers un early diner et permet à tout le monde de combattre la morosité du dimanche soir et l'éternel pizza / film TF1 du dimanche soir.

À 22h: extinction des feux, on va se coucher le ventre plein mais l'âme en paix d'avoir passé un moment avec ses amis sans excès d'alcool (c'était samedi soir).

CHARCUTERIE, FROMAGE ET VIN ROUGE

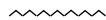
SLUNCH » MODE D'EMPLOI

Pour profiter pleinement de ce repas décontracté, installez vos convives autour d'une table basse ou d'un bar, sortez les poufs ou les tabourets et mettez peu de musique en fond sonore (adaptée au thème du «slunch» si possible). Côté cuisine, priorité aux portions réduites: bouchées, cuillérées, ramequins, verrines, bols... Et n'oubliez pas de remiser vos assiettes, couteaux et fourchettes au placard, car tout se mange avec les doigts! Et oui, le «slunch» surfe aussi sur la tendance du «finger food»! La tradition du «slunch» veut que le salé succède au sucré. Commencez donc votre «slunch» par un goûter traditionnel, accompagnés de quelques fruits frais de saison...

→ **Étymologiquement:**
Souper + Lunch, ça donne Slunch, ne cherchez pas à demander aux Ricains s'ils font ça chez eux, c'est un mot inventé par un journaliste Français. Vous voilà prêts pour la rentrée, pour épater tous vos amis.



New York débarque à Paris



Envie de se la jouer Ross, Chandler, Monica, Rachel et toute la bande de Friends, dans le célèbre « Central Perk » ! Venez faire un tour à l'adresse « Made in Manhattan » du Triangle d'Or, le Renoma Café Gallery.

Repris en main il y maintenant presque deux ans par Alfred Bernardin, petit-fils d'Alain Bernardin, fondateur du Crazy Horse, le Renoma Café Gallery est davantage qu'un lieu de restauration branché. Ce passionné de gastronomie dont le parcours l'a conduit à faire le tour du monde, lui a donné une âme. Dans une atmosphère unique, créée en chinant des pièces inédites au cours de ses voyages, plusieurs espaces composent le lieu. En y apportant un côté « boost », « speed », avec son grand bar, ses murs en briques peints en blanc, son sol d'inspiration métro new-yorkais, un sens de circulation défini et facilité, tout semble naturel. On peut alors venir une cinquantaine de fois sans



→ La cible en question, essentiellement professionnelle lors du déjeuner, trouve au sein du Renoma une réelle invitation à l'évasion et la détente. Pour le week-end, grâce à son offre brunch, mieux laisser place à une clientèle mixte et davantage familiale.

jamais revivre la même expérience, mais, en s'y sentant toujours chez soi. Cette ambiance boisée, loftée, funky – comme aime la décrire Alfred – répond à de nouvelles attentes et aspirations de la clientèle parisienne du quartier.

En ce qui concerne l'aspect « papilles » ; le Renoma Café Gallery passe cette semaine à sa carte d'hiver avec au menu de fabuleux poissons : « Espadon à la plancha accompagné de sa sauce vierge et de son riz créole », « daurade et étuvée de poireaux et bacon », retour des St Jacques.

LES FABULEUX LÉGUMES DE SAISON

Bien présents, à l'instar de cette « Soupe de potiron, crème d'Espelette, chips de chorizo » ; tout comme une belle variété de champignons. Beaucoup d'épices ainsi que des influences Thai marqueront également la nouvelle carte du lieu – citons le « Suprême de poulet « cajun style » et son wok de courgettes ».

Quant aux douceurs de saison : on retrouvera la classique « Tarte Tatin tiède, crème vanillée », sans délaisser son fidèle Cheese cake, un best-seller et surtout la signature d'Alfred Bernardin en quelque sorte !

Le succès du Renoma étant chose faite, l'appétit de ce dernier pour les challenges, l'a ainsi amené à lancer, aujourd'hui, son propre établissement en plein cœur de la capitale dont l'inauguration a eu lieu jeudi dernier, une totale autre aventure : Le Belmont.

Ce n'est donc pas un lieu inédit de restauration dont je vous parlerai aujourd'hui mais bien deux ! Niché au cœur du Sentier, boulevard Réaumur, ce loft – ancien showroom, présentant une hauteur

« C'EST AVANT TOUT UNE FORTE DOSE DE CHALEUR ET D'AMOUR DU MÉTIER »

UN CADRE ATYPIQUE

Dans un cadre mixant encore une fois, style et matériaux, une trentaine de mets copieux et variés – plus alléchants les uns que les autres, et s'accordant autour de taboulé, guacamole, quinoa, Saint-Jacques, gambas, magret de canard, burrata, et autres jambons ibériques, satisferont tous les désirs. Tout en y signant son attachement à l'esprit new-yorkais avec les non moins célèbres « Carotte cakes de Violette », fondant en bouche à la perfection.

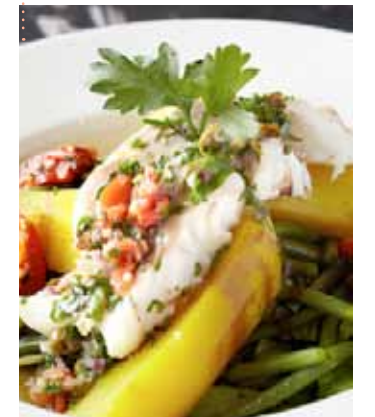
Car cet homme, c'est avant tout une forte dose de chaleur humaine et d'amour du métier, qu'il transmet à ses équipes, à ses établissements et à sa cuisine. Sans aucun doute une recette gagnante ..!



Le Belmont Gallery.photo ©

sous plafond de 7 mètres, offre également un endroit authentique, où cette fois, côté assiette, les tapis sont mis à l'honneur !

Alors à tous les amateurs de changement, de nouveau souffle, de vent de modernité, ces deux tables vous y sont consacrées !



→ Renoma Café Gallery
45 rue Pierre Charron
75008 Paris
Le Belmont
86 rue Réaumur
75002 Paris

LA SPÉCIALITÉ AMÉRICAINE NE S'ARRÊTE PAS QU'AUX FAST FOOD.

Contrairement aux idées toutes faites, la patrie de Ronald n'est pas uniquement synonyme de «junk food», cuisine rapide, grasse, et sans aucun intérêt nutritionnel. Les Etats-Unis ont bénéficié de multiples influences de colons venus du monde

entier au cours de leur Histoire. Ainsi, il n'y a pas une gastronomie US, mais bien de nombreuses spécialités selon les régions : culture latine au texas (tex-mex), française en Louisiane (cajun), britannique au Nord-Est. Faites la grande traversée !

Coup de coeur : les food sculptures de Dan Cretu

Nous avons eu un coup de coeur pour les créations de Dan Cretu. Cet artiste roumain utilise la nourriture pour créer des sculptures qui ont l'aspect d'objets du quotidien.



Dan Cretu ©



Dan Cretu ©



Dan Cretu ©



Dan Cretu ©

DON NE JOUE PAS AVEC LA NOURRITURE ! ET BIEN SI...

Que font les enfants quand ils n'ont pas envie de manger ce qu'ils ont dans leurs assiettes ?

Ils jouent avec la nourriture ! Si les parents ne veulent pas rentrer dans une lutte – perdue d'avance – pour les faire manger et finir par jeter ce qui reste d'aliments, autant qu'ils emploient les mêmes armes : jouer avec la nourriture – mais avec le côté artistique en plus !

→ Dan Cretu ; artiste ;
photographe professionnel ;
il recherche la nouveauté et
l'originalité dans ses oeuvres
à travers des éléments
naturels et cosmétiques.



Dan Cretu ©



Dan Cretu ©



Be Smart, go to Smart Store !

Situé à deux pas de la Trinité dans le gème arrondissement de Paris, ce concept store est « le lieu incontournable », dédié aux amateurs de tendances, d'innovations et de nouvelles expériences.



© Smart Store 2013

QUI SOMMES NOUS ?

Aujourd'hui, l'acte d'achat passe par un besoin de connaissance et de contact avec le produit, quatre jeunes diplômés ont décidé de rendre cela possible, en important ce concept de laboratoire d'expériences, tout droit venu d'Asie.

Ajoutant une bonne dose de « French Touch », pour créer une atmosphère trendy, tout en nous plongeant au cœur de l'univers des produits présentés ; ils révolutionnent ainsi la manière de communiquer sur une nouveauté.

Que ce soit en matière de cosmétiques, de nouvelles technologies, mais aussi et surtout de Food ; l'heureuse communauté des « testeurs tendances » à désormais l'opportunité de tester les produits et innovations de son choix et renouvelés régulièrement, sous forme d'échantillons ou directement sur place. Une véritable formule à la carte !

C'est le cas de le dire ; cette bou-

tique de découvertes propose pour dix euros par ans, l'accès à cinq échantillons par semaine, ou grâce à la fameuse Les adeptes de curiosité, une majorité de « bobos branchés parisiens » – Il faut bien le dire ! – pourront ainsi se régaler !

CARTE BLANCHE UNE OFFRE MENSUELLE PREMIUM À 7,50 EUROS, 3 PRODUITS PAR MOIS.

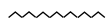
WAU MENU EN CE MOMENT ?

Des produits inédits, inattendus, mais en même temps, toujours soucieux de répondre à nos besoins et d'être en phase avec nos modes de vie actuels. A l'instar des nectars de fruit équitables Ma-loé, parfum mangue, mandarine, goyave ou citron vert – que l'on déguste à l'aveugle pour encore plus de sensations, attention ! Les

cannettes Macario, et leur packaging rétro, connaissent un succès fou. On trouve aussi une boisson gazeuse Blue Tonic dont la base d'extrait d'algues promet une action destressante. Mais j'avoue que mon coup de cœur va droit à la marque Nutripause et son thé citron conditionné en canette auto-chauffante ; on n'arrête plus le progrès ! Non seulement, les arômes du thé sont parfaitement préservés mais son mode de consommation est complètement adapté aux imprévus de la vie urbaine. Pour être au cœur des tendances, n'attendez plus et prenez votre billet pour ce temple de l'inédit, Smart Store !

→ 8 RUE BLANCHE 75009
PARIS, FRANCE 01 82 09 96 69
contact@smart-store.fr

Émilie Baltz donne le son du goût



*Food Bank est un projet initié en 2010
par Emilie Baltz, designer et artiste visuel franco-américaine.*



© Food and Bank 2013

Cette artiste ayant récemment fait parler d'elle à travers une jolie interview trouvée sur le site américain, Food & Tech Connect, nous avons souhaité faire connaître son projet artistique. «Il y a 36 ans, mes parents se rencontraient à Thanksgiving. Ma mère est française, mon père est américain. Elle est brune, il est blond. Il ne font pas vraiment la paire. En 1976, ils se sont assis devant un feu de cheminée à Joliet, en Illinois et il lui a expliqué comment mettre des tomates en conserves, comme le faisait sa grand-mère.

**JE SUIS UNE
DESIGNER,
UNE PHOTO-
GRAPHE ET
UNE ARTISTE
DU VISUEL.**

Et ma mère tomba amoureuse de lui. Je ne crois pas que le destin de Food and Bank suive le même que celui de l'histoire d'amour de mes parents, mais je suis certaine que si les différents pays pouvaient construire des relations durables autour des choses simples, rituels et repas qui nous lient, les êtres humains, les uns aux autres, nous goûterions à nouveau au niveau délicieux des économies à l'échelle humaine et peut-être bien je l'espère, pour un court instant, arrêter d'être malade. Et com-

mencer à tomber amoureux. Pour présenter la proposition suivante, je dois dire que je ne suis pas une informaticienne, ni une pirate.

SON TRAVAIL

Mon travail, chaque jour, est de faire que toi – oui, toi, le client – tu tombes amoureux. J'éveille l'intérêt des gens pour certaines choses en racontant des histoires. Parfois, elles ont la forme d'un objet, d'une expérience ou d'une image. Je le fais de différentes manières car chaque personne entend d'une manière différente. Et je veux tou-



cher, autant que possible, le plus d'entre vous. Je crois que chacun a une voix unique Et je crois aussi que la communication et l'interaction entre ces voix est le moyen de construire des communautés plus fortes, et de ce fait, créer des écosystèmes plus petits et des mythologies authentiques qui guériront successivement notre énorme système alimentaire.

LA BANQUE ALIMENTAIRE

Un projet qui donne une voix humaine et concrète à cette croyance. Nous demandons aux participants d'enregistrer verbalement un important souvenir lié à un aliment qui représente une partie de leur vie passée ou présente. Ce projet est un engagement continu qui a pour but de recenser autant de voix individuelles que possible dans le but de créer une table ronde virtuelle des histoires de consommations.

J'espère mettre petit à petit en lumière les parfums personnels et uniques de la culture américaine et, en faisant cela, pas simplement créer une narration plus authentique de notre culture alimentaire, mais également éveiller la conscience de ces saveurs uniques, de ces coutumes et de ces connexions émotionnelles entre les différentes communautés. C'est dans un sens, un repas métaphorique, un, StoryCorps de la nourriture" (StoryCorps est une association à but non lucratif américaine qui a pour ambition d'aider des citoyens américains à enregistrer le récit de leurs histoires, à les faire écouter gratuitement aux personnes et à les garder dans une bibliothèque) autour duquel nous pouvons nous rassembler, échanger et écouter divers points de vue.

ORIGINE

C'est cette interaction qui transforme cette recette dans l'espoir de créer une vision plus personnelle et émotionnellement engagée sur l'information qui entoure notre système alimentaire américain.



→ Emilie Baltz ; designer, une photographe et une artiste du visuel.



Emilie Baltz ©

Reportage

La bière

Pour les amateurs de bières, nous allons essayer de vous plonger un peu plus dans ce monde. Nous vous avons préparé un reportage en deux parties : premièrement, une interview d'un biérologue, un vrai! Et en second plan un petit zoom sur la brasserie écossaise qui a brassé la bière la plus forte jamais connue : La brasserie Brew Dog.



Rencontre avec un biérologue



Je vous avais parlé il y a quelques temps du bar à bière Les Fleurs du Malt, dans lequel j'ai appris ce qu'était la zythologie. Il se trouve que récemment, j'ai été invité à une soirée organisée par Affligem, pour présenter une bûche de Noël spéciale, élaborée par Sébastien Gaudard et à base de bière (Affligem évidemment).

Lors de cette soirée, j'ai fait une rencontre particulièrement intéressante, celle d'Hervé Marziou, l'un des premiers biérologues de France. J'ai vite mis de côté l'aspect pâtisserie (tout en dégustant la bière qui est pas mal du tout d'ailleurs) pour me pencher sur ce monsieur dont le métier m'intrigue beaucoup. Voici quelques réponses

aux questions que vous vous posez peut-être quand on vous évoque le métier de biérologue. Pour Hervé Marziou, ce métier détient avant tout un rôle de sublimation de la bière : « sa mise en valeur dans toutes ses variétés et son histoire, le travail des brasseurs et celui de tous ceux auprès de qui ils s'approvisionnent ».

J'AI D'AILLEURS VOULU SAVOIR SI UN BIÉROLOGUE PENSE COMME UN CŒNOLOGUE.

« Tout faire pour mettre en valeur la bière de l'épi au demi et dans tous ses domaines »
L'avis d'Hervé est partagé : d'un côté non car, le biérologue n'a pas encore eu la chance de suivre une formation scientifique et technique entièrement adéquate pour ce métier qui est encore en émergence. Ces métiers sont toutefois proches par certains aspects, notamment celui de « tout faire pour mettre en valeur la bière de l'épi au demi et dans tous ses domaines ».

COMMENT DEVIENT-ON BIÉROLOGUE ?

Comme expliqué plus haut, il n'y a pas encore de formation scientifique et officielle. Chaque parcours est donc spécifique et résulte d'une expérience particulière. Hervé Marziou a façonné ce poste, en « s'intéressant à tout ce qui fait le produit bière, en travaillant pour un brasseur - le groupe Heineken lui a donné les moyens de créer cette fonction

➡ A ce stade de lecture, chers lecteurs, vous devez penser que les journées d'un biérologue sont composées de dégustation de bière et vous devez certainement commencer à l'envier...



Hervé Marziou / photographie



LES BIÉROLOGUES SONT-ILS NOMBREUX EN FRANCE ?

La réponse est évidemment non, mais Hervé est optimiste : « non, pas encore. Il faut avoir un bon palais et être positivement curieux. Mais nous sommes quelque uns à nous apprécier et à nous enrichir mutuellement. Nous arriverons à en faire un métier reconnu qui aura un parcours de formation sanctionné par un diplôme. »

MAIS EST-CE QU'IL EXISTE UNE JOURNÉE TYPE POUR UN BIÉROLOGUE ?

« Déguster, travailler, transmettre tout en restant sobre. »
La réponse est oui. Le biérologue nous explique que ses journées tournent autour de trois axes : déguster, travailler, transmettre tout en restant sobre. Il fait ses analyses sensorielles entre 11h30 et 13h, ses travaux de recherches et d'écriture tout au long de la journée et transmet son expertise et sa passion chaque fois que l'occasion se présente.

HERVÉ MARZIOU EST UN GRAND PASSIONNÉ. VOICI SA DÉFINITION DE LA BIÉROLOGIE :

« La Biérologie est une discipline nouvelle qui explore et fait découvrir la Bière dans sa grande diversité, dans tous ses domaines et dans tous ses états, et regroupe autour du produit tous les acteurs qui participent à son élaboration, sa commercialisation et sa consommation. Elle participe au développement d'une vraie Culture de la Bière et permet la naissance d'un véritable Art de Vivre la Bière. »



ORIGINE DE LA BIÈRE

La bière est une boisson alcoolisée obtenue par fermentation, fabriquée à partir d'eau, de malt (céréale germée, principalement de l'orge, parfois additionné d'autres céréales) et depuis le Moyen Âge, de houblon. Plus généralement, il s'agit d'une boisson alcoolisée obtenue par transformation de matières amylacées par voies enzymatiques et microbiologiques¹. Remontant à l'Antiquité (la fabrication de bière sikaru est attestée à Sumer au IV^e millénaire av. J.-C.), c'est une boissons des plus populaires à travers le monde.





La Bière la plus forte du monde!



« *Tactical Nuclear Penguin* », avec ses 32 degrés d'alcool est devenue la bière la plus forte du monde, enfin sûrement. Et de toute façon, là n'est pas le plus important. Ce qui compte surtout c'est de vous parler de ce phénomène qu'est la brasserie écossaise *Brew Dog*.

Fondée en 2006 seulement, elle s'est déjà faite un nom dans le domaine des bières originales, voir décapantes. En tout cas, rien qu'au niveau des noms, ça a déjà de quoi rendre ringarde n'importe quelle bière d'Abbaye belge. Quelques exemples:

-La « Paradox Grain », un solide Imperial Stout mûri dans des fûts à authentique scotch. Il y en a en fait toute une gamme, suivants les fûts et les types de whisky contenus auparavant dans ceux-ci. La « Tokyo » (il existe aussi une seconde version, la « Tokyo* »), un Imperial Stout encore, les anglo-saxons adorant ce type de bière. 12 degrés d'alcool sous le capot pour la version de base, et 18,5 pour la seconde, la « Tokyo* »!
-Et j'en passe, avec des noms toujours aussi improbables et excentriques pour les continentaux les plus traditionalistes: « Trashy Blonde », « Punk IPA », « RIP Tide », « Hardcore IPA », etc... Bref, du jeune, du tendance, du costaud, du taillé sur mesure pour la mode actuelle des bières hyper-fortes (en alcool et/ou en houblon).

Et voici donc Brewdog qui nous

propose à présent cette bière extrême, la « Tactical Nuclear Penguin » et ses 32 degrés.

Mais pour obtenir un tel taux d'alcool, il aura fallu un peu « tricher » avec le mode d'emploi habituel du brasseur. En effet, la bière est une boisson fermentée, et au dessus de 14-15 degrés d'alcool, ça devient difficile de faire survivre les levures. Il y a bien les levures à champagne, capables de faire grappiller quelques degrés d'alcool aux brasseurs les plus audacieux,

mais ça n'en reste pas moins extrêmement difficile de franchir ce seuil d'alcool.

Comment Brewdog a-t-elle procédé alors? Tout simplement en utilisant ce principe physique de base: L'eau gèle avant l'alcool. « Il suffit » donc de geler en partie (sans

doute un délicat équilibre à trouver) la bière une fois qu'elle est terminée. Et d'évacuer le glaçon, composé essentiellement d'eau. Bilan: Vous concentrez la bière, et donc l'alcool.



METTEZ VOTRE BIÈRE À TEMPÉRATURE

Votre bière doit être à température. Si elle est trop chaude ou trop froide, les arômes seront masqués. Pour corser le tout, chaque bière se consomme à une température idéale parfois indiquée sur l'étiquette. Une blonde par exemple perdra beaucoup de ses arômes en dessous de 6° alors que les brunes s'apprécient entre 8° et 15° parfois plus. Plus une bière est pâle, plus elle se déguste fraîche.



Andrew Denholm Illustration ©



FOOD & Shoes



La bouffe et les chaussures, un mélange risqué, mais si efficace. Comme chaque mois, nous vous invitons à nous envoyer vos photographies ou vos idées pour la rubrique Food&Shoes!



(début en haut à gauche) Robert Tabor / Den Cretu / Edith Zimmerman / olle hemmendorff. / John Wayne Gacy / Carl's Jr / Yohji Yamamoto / Migros



Dossier

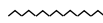


L'Amérique débarque à Paris

Contrairement aux idées toutes faites, la patrie de Ronald n'est pas uniquement synonyme de «junk food», cuisine rapide, grasse, et sans aucun intérêt nutritionnel. Les Etats-Unis ont bénéficié de multiples influences de colons venus du monde entier au cours de leur Histoire. Ainsi, il n'y a pas une gastronomie US, mais bien de nombreuses spécialités selon les régions : culture latine au texas (tex-mex), française en Louisiane (cajun), britannique au Nord-Est. Faites la grande traversée ! Come on the road ! C'est l'Amérique !



La folie américaine débarque à Paris



Critiqués depuis toujours sur leur mode de consommation (gras, sucré...) et sur les fast food en tous genres, les américains ont pris leur revanche en instaurant au fil du temps les tendances food qui se retrouvent en France.

Depuis quelques années, une explosion de la food américaine a secoué la France et plus particulièrement Paris.

POURQUOI CET ENGOUEMENT SOUDAIN ?

La multiplication des séries from USA exposant la nourriture dans leur mode de vie, les voyages aux Etats Unis par de nombreux français découvrant cette nouvelle « nourriture » en font de vrais fans et rapportent toutes ces idées à la maison. Par ailleurs, les nouveautés culinaires à Paris, après avoir revisité les classiques, sont de plus en plus demandées du fait d'une demande d'innovation et de découverte. Les grands chefs cuisiniers ont donc traversé l'Atlantique pour aller rechercher ce petit plus manquant. Afin de comprendre davantage à quel point la tendance américaine a contaminé notre capitale, faisons un petit focus sur tous les types de »street food « et autres cuisines inspirées de nos amis américains.

LES BURGERS

Véritable institution aux Etats Unis, les Burgers connaissent une grande notoriété en France. A travers les articles sur les sites, blogs et dans la presse écrite type « les meilleurs burgers de Paris », nous pouvons en conclure que le burger fait désormais partie de la culture française. Classiques ou revisités, il y en a pour tous les goûts. Voici quelques adresses très sympathiques sur Paris.



- **BIA (Breakfast In America)** : petit restaurant sans prétention et typiquement américain, le BIA nous transporte dans une atmosphère de restaurant en bord d'autoroute très agréable. Les serveuses sont américaines et nous permettent de perfectionner (ou pas) notre anglais. A prix abordables et proposant un menu étudiant, le BIA est une vraie institution américaine au cœur du Marais.
> 4, rue Malher 75004 Paris / 17 rue des écoles, 75005 Paris

- **Happy Days Diner** : à peine entré dans ce « Diner », ses couleurs roses et turquoise et ses fauteuils moletonnés à souhait nous plongent dans l'univers de la série Happy Days ou le film Grease. Tout a été pensé pour recréer l'univers des années sixties jusqu'au juke box diffusant des musiques de l'époque. Au nombre de 6 à Paris, Lille ou Biarritz, les Happy Days Dinner ne désemplassent jamais et enchantent tous les gourmands.

PETITE HISTOIRE DU HAMBURGER

Hamburger fait référence à la ville de Hambourg, en Allemagne. Il est courant en Allemagne de nommer les spécialités culinaires selon leur ville d'origine. Il semblerait que la viande utilisée à l'origine fût du porc rôti, et qu'elle eût été ensuite remplacée par du porc haché. La recette a probablement été importée sur le sol américain par les marins allemands au cours du XIXe siècle. Aujourd'hui, le mot hamburger désigne autant le sandwich que le steak haché. Il n'existe aucun rapport entre le hamburger et le jambon (ham, en anglais), puisque le nom de la ville de Hambourg a une étymologie différente. Les hamburgers sont aujourd'hui composés d'ingrédients beaucoup plus divers qu'autrefois. Hormis les hamburgers traditionnels avec un steak, on en trouve au poulet ou au poisson. De nouveaux hamburgers plus excentriques sont créés. On peut trouver par exemple au Japon des hamburgers avec de la salade de choux et du riz.

→ QUELQUES ADRESSES

Adèle's family 67, rue d'Argout, 75002 Paris, du Mardi au Vendredi 11h45 à 19h, jusqu'à 11h le samedi, le samedi et dimanche 11h30 à 18h.
La Grande Epicerie de Paris 38, rue de Sèvres, 75008 Paris du Lundi au Samedi de 8h30 à 21h

Thanksgiving 20, rue Saint Paul, 75004 Paris, du Mardi au Samedi de 10h30 à 19h, jusqu'à 11h et le Dimanche de 10h30 à 18h
La Mosaïque – Pat's hot dog 56, rue du Roi de Sicile 75004 Paris, de 11H à 2h la semaine et le week end.
Le Floors 100, rue Myrha, 75018 Paris



- **Le Fil Rouge Café** : niché entre République et Starsbourg Saint Denis, ce restaurant doit tout son charme à son patron on ne peut plus accueillant et à sa déco totalement rétro. Le Fil Rouge café offre en plus un coin épicerie, ou de nombreux produits made in USA sont disponibles à l'achat. Par ailleurs, le 4 juillet (jour de la fête nationale américaine) s'est déroulé la dégustation du plus gros burger du monde avec ses 212 kg, validé par le Guinness des Records.
> 3, rue René Boulanger 75010 Paris

- **Big Fernand** : c'est le plus Français des burgers sur Paris. Ouvert depuis moins d'un an, Big fernand doit sa notoriété à ses produits fraîchement cuisinés et à son ambiance années 80 où les burgers sont préparés sous les yeux des clients affamés. Petit plus, la revendication totale du patron pour ses origines 100% franchouillards. De quoi ravir, les parisiens nostalgiques d'une France plus authentique, tout en dégustant des spécialités revisitées venues d'ailleurs.
> 55, rue du Faubourg Poissonnière 75009 Paris

→ Le Fil Rouge Café et son propriétaire David Journo, situé dans le 10e arrondissement de Paris, ont tenté le record du monde du plus gros double cheeseburger, ce 4 juillet 2012. Avec ses 212kg (quand même), le 'Freedom Tower Double Cheeseburger' est une référence au célèbre gratte-ciel du même nom.



LE HOT DOG

Autre spécialité américaine pas aussi développée que le burger mais en devenir... le HOT DOG (chien chaud). Vendus à 1 dollars sur les stands New Yorkais, les hot dog commencent à apparaître de plus en plus à Paris (certes, pas au même prix) et sont pris d'assaut par les « bobos » en quête de nouveauté culinaires. Quelques adresses ont su s'imposer...

- **La Mosaïque – Pat's hot dog:** cette petite échoppe de 3m² offrant pignon sur rue rivalise pleinement avec les petits stands américains. Offrant trois déclinaisons au prix de 3 euros (tex mex, alsaciens ou oignons confits), ce stand promet de ravir plus d'un nostalgique des hot dog 100% américains.

- **Le Floors:** cette ancienne imprimerie installée sur trois étages dans un décor totalement rétro, a été transformé en véritable temple de la nourriture nord-américaine.

Proposant des burgers, nachos... Ce restaurant est également réputé pour ses hot dog typiquement américains et gourmands à souhait. Un lieu atypique en plein cœur du quartier de Barbès.

- **Manhattan's Hot Dog:** grâce à cette enseigne connue et reconnue des foodist'addict, les hot dog n'auront plus de secret pour nous! Totalement inspiré de la mode à l'américaine, le Manhattan's hot Dog est un nouveau concept qui a su trouver sa notoriété grâce à son côté « ambulant ». Les deux créateurs et amis d'enfance Laurent et Serge on amenés une véritable vague américaine qui a soufflé sur tous Paris. En attendant de pouvoir se développer davantage, nous pouvons déguster ces chiens chauds sur la terrasse des Galeries Lafayette jusqu'au 10 octobre 2012, au parc des expositions de Villepinte et au Palais

Omnisport de bercy toute l'année. Egalement à Nice et à Poitiers.

LES FOOD TRUCKS

Parlons justement de ce côté « ambulant »: connaissez-vous les Food trucks? Ces camions vendant de la nourriture préparées sur place que les américains adorent? Depuis quelques temps, ces Food trucks apparaissent dans la capitale et connaissent un franc succès: hamburgers et tacos enflamment les foules. Malgré leur succès, ces camions ne sont se sont pas encore développés assez pour rassasier tous les parisiens. En effet, aux Etats Unis, on trouve toute sorte de Food trucks (burgers, nourriture chinoise, mexicaine...) qui sont devenus une réelle institution outre atlantique car toutes les classes sociales s'y retrouvent. Que l'on soit homme d'affaire, ou

« NOUS N'AVONS PLUS RIEN À ENVIER À NOS AMIS NORD AMÉRICAINS »

PETITE HISTOIRE DU HOT-DOG

La légende dit qu'un vendeur de saucisses new-yorkais, qui avait l'habitude de servir les saucisses chaudes en donnant à ses clients une paire de gants en plastique pour éviter qu'ils ne se brûlent, manqua un jour de gants et demanda à un boulanger de lui fabriquer rapidement des petits pains blancs sur lesquels il déposa la saucisse. Une autre version relate qu'en 1904, lors d'une foire organisée en Louisiane, un exposant Bavarois, Anton Feuchtwanger, aidé de son beau-frère boulanger,

présenta les saucisses chaudes dans un morceau de pain, pour les transporter d'un bout à l'autre de l'exposition, sans se brûler. Quant au terme «hot-dog», il viendrait d'une suite de déformations. Tout commencerait à cause du chien apporté également par les immigrants allemands: le teckel. Cet animal, souvent comparé à une saucisse, aurait donné son nom à la saucisse vendue dans la rue, pour railler l'origine douteuse de la viande.

→ L'enthousiasme culinaire des food-trucks arrive petit à petit en France: pas avec la même ampleur ni la même diversité mais avec la même envie: ravir tout le monde. La différence? Les prix, largement plus élevés à paris qu'à New York. Jusqu'ici, seulement deux food trucks ont su se distinguer: effectivement, deux camions pour nourrir des milliers de parisiens cela ne fait pas beaucoup. Il faudrait donc y remédier assez rapidement! Avis aux amateurs de street-food qui voudraient faire partager leur passion culinaire ...



étudiants, il y'aura toujours un camion proposant la nourriture qui conviendra. A la fois gain de temps et prix abordables, il n'a plus rien à prouver.

- **Le Camion qui Fume:** THE Food truck par excellence qui propose des burgers tout aussi excellent! Cela dit il faut avoir non seulement la patience (près de 1h à 2h de queue le midi) mais aussi le porte monnaie (la formule burger + frites à 10 euros)! Certes, on est loin des burgers pas chers de Brooklyn mais comme on dit bien souvent à paris: « tout ce qui est bon en vaut forcément le prix Ce Food truck propose des recettes variées et originales, et se déplace toute la semaine durant (lieux et horaires sur leur site internet). Présent sur Facebook et Twitter.

- **Cantine California:** venu tout droit de Californie, ce Food truck

créé par un américain /canadien originaire de San Francisco, Jordan Feilders, sert des plats dans les rues de Paris, cuisinés par une chef finlandaise. Les plats sont uniquement conçus avec des produits français d'origine certifiés agriculture biologique: on peut ainsi y trouver des tacos, des burgers, mais également des cupcakes, pancakes et autres douceurs venues d'Amérique. Les lieux, dates et horaires sont également disponibles sur leur site internet, Facebook et Twitter.

« ILS SONT DEVENUS UNE RÉELLE INSTITUTION OUTRE ATLANTIQUE »

- **Glaces Glazed:** le premier Food Truck parisien dédié à la glace. Mais pas une glace ordinaire: des glaces « révolutionnaires » qui vont faire danser les papilles. leur crédo? « laissez les glaces effacées aux personnes ». Dans cet ancien fourgon Citroen remis à neuf, Henri Guittet, fan de pâtisseries propose des glaces aux parfums on

ne peut plus étonnant: le »Smoke on the Water », « Black Sugar Sex Magic » ou encore le parfum « Orange Mécanique ». Pour savoir ce que contiennent ces noms provocateurs, rendez vous sur leur site internet et leur page Facebook pour découvrir leur emplacement. 3.5 euros le cornet, 5 euros le pot individuel.

LES ÉPICERIES

Autre food tendance qui fait beaucoup parler d'elle: les épiceries nord-américaines dans Paris. Réjouissez-vous, toutes vos troupes et vestiges de voyages sont désormais disponibles en France grâce aux épiceries américaines qui ont trouvées une nouvelle terre promise. Même si le prix est plus élevé (voire BEAUCOUP plus élevé) qu'en Amérique, nous n'avons plus rien à envier à nos amis Nord Américains. Peanut butter, macaroni and cheese; frosting de betty Crocker, céréales multi-

→ QUELQUES ADRESSES

Adèle's family 67, rue d'Argout, 75002 Paris, du Mardi au Vendredi 11h45 à 19h, jusqu'à 11h le samedi. le samedi et dimanche 11h30 à 18h.
La Grande Epicerie de Paris 38, rue de Sèvres, 75008 paris du Lundi au Samedi de 8h30 à 21h

Thanksgiving 20, rue Saint Paul, 75004 Paris, du Mardi au Samedi de 10h30 à 19h, jusqu'à 11h et le Dimanche de 10h30 à 18h
La Mosaïque – Pat's hot dog 56, rue du Roi de Sicile 75004 Paris, de 11H à 2h la semaine et le week end.
Le Floors 100, rue Myrha, 75018 Paris

colores, préparation de pâtisseries signées Aunt Jemina et bien d'autres, tout est à notre disposition pour se préparer des plats comme la bas! De quoi ravir tous les fans de la cuisine américaine et même les autres.

RETROUVER
UNE AMBIANCE
COOL ET COSY
FAÇON« CENTRAL PERK »

- **Thanksgiving** : l'épicerie américaine de référence en plein cœur du Marais. Cette épicerie est une caverne d'Ali Baba et propose un large choix de produits et d'ustensile de cuisine. On peut également y trouver des produits Anglo-saxons, canadiens et mexicains. Son plus? Le brunch à l'étage ouvert au public (pensez à réserver car il est très prisé et la salle est petite).

- **La Grande Epicerie de Paris** : située près du Bon Marché, cet épicerie propose un rayon américain bien référencé où l'on trouve des produits aussi bon qu'originaux.-

- **Adèle's family** : à la fois bagel café et épicerie, située dans le quartier de Sentier, près de la rue Montmartre, cette petite maison jaune aux abords accueillant vous offrira tout ce qu'un américain digne de ce nom doit avoir dans sa cuisine. L'ambiance est calme et cosy. Petit plus? la possibilité de se restaurer grâce aux milkshakes, gâteaux et autres délices maison.

LES PÂTISSERIES

Cupcakes, Whoopies, High Cake et autres spécialités culinaires, ces pâtisseries généreuses et gourmandes ont été pleinement adoptées par les français. Blogs, boutiques et livres dédiés sont désormais monnaie courante dans notre quotidien. Après Berko, une des figures les plus réputées jusqu'ici en matière de cupcakes: Chloé Saada, dont

les deux boutiques très rose et girly à Paris sont devenues des références et s'inscrivent dans la tendance. On pourrait d'ailleurs la comparer à l'enseigne Américaine Magnolia Bakery, pâtisserie connue des américains qui a trouvé son succès à travers la série Sex and The City. Certes, Chloé S. n'est pas aussi reconnue, mais elle constitue une référence pour toute les foodistas / fashionnistas et autres « istas » en devenir.

> 40, rue Jean Baptiste Pigalle, 75009 Paris, du Mardi au Dimanche de 11h30 à 19h / 47 Avenue Trudaine 75009 Paris

- **Berko**: 23, rue Rambuteau 75004 Paris du Mardi au Dimanche de 11h30 à 19h, également présent au centre commercial la Défense, rue Lepic, Gare de Lyon et Bruxelles

- **Miss Cupcakes**: 22, rue de la Vieuville, 75018 Paris / 35 Bis du Roi de Sicile, 75004 Paris, du Lundi au Dimanche 11h30 à 19h30 (fermé le mardi)

LES COFFEE SHOPS

Des pâtisseries importées, naissent les coffee shops et salons de thé à l'américaine. Le but? retrouver une ambiance cool et cosy façon « Central Perk » (traduction: le café dans la série CULTE Friends), où l'on puisse partager entre amis un latte ou un cappuccino servi dans une énoooooorme tasse en se délectant de pâtisseries XXI sans scrupules (muffins, Pie, Cupcakes, High cakes, Cookies, Rolls etc). On retrouve ce genre de « troisième lieu » (comme à la maison) chez Starbucks, la 1ère chaîne de café ayant apporté le concept en France et en Europe. A Paris, Lyon ou Marseille, de nombreuses boutiques se sont ouvertes et proposent des recettes à base de

LES CUPCAKES

Le nom cupcake vient de l'anglais «cup» (comme teacup: tasse à thé) et «cake» (gâteau). Le gâteau est si petit qu'il fait penser à une tasse à thé. Auparavant, quand les moules n'existaient pas, les gâteaux étaient cuits dans des pots individuels en terre cuite, des sortes de ramequins. Le nom «fairy cake» (gâteau de fée en anglais) vient de l'explication pleine d'imagination de sa taille: Il correspond à la portion d'une fée. Les cupcakes sont réalisés pour des occasions spéciales, notamment pour les goûters d'anniversaires des enfants. Mais ils peuvent aussi être servis avec le thé de l'après-midi. En bonus, ils sont faciles à servir!



→ QUELQUES ADRESSES

Adèle's family 67, rue d'Argout, 75002 Paris, du Mardi au Vendredi 11h45 à 19h, jusqu'à 11h le samedi. le samedi et dimanche 11h30 à 18h.

La Grande Epicerie de Paris 38, rue de Sèvres, 75008 Paris du Lundi au Samedi de 8h30 à 21h

Thanksgiving 20, rue Saint Paul, 75004 Paris, du Mardi au Samedi de 10h30 à 19h, jusqu'à 11h et le Dimanche de 10h30 à 18h
La Mosaïque – Pat's hot dog 56, rue du Roi de Sicile 75004 Paris, de 11H à 2h la semaine et le week end.
Le Floors 100, rue Myrha, 75018 Paris



cafés issus du commerce éthique à des prix « légèrement » haut de gamme. Désormais, Starbucks fait partie du langage français mais commence à avoir de plus en plus de concurrence. Quelques adresses de Coffee Shop typiquement américains:

- **Le Coutume Café**: un univers dédié au café et à son art. Ce coffee shop à l'ambiance « Brooklyn » et au décor épuré nous transporte à travers les cinq continents pour découvrir le café.
> 47, rue de Babylone 75007 Paris

- **Sugar Plum Cake Shop**: temple de la pâtisserie par excellence, le Sugar Plum est sans conteste un meilleurs Coffee Shop de la capitale avec ses pâtisseries faites maisons et juste délicieuses. L'enseigne propose également un service de gâteau fait sur mesure (anniversaire, mariage, baptême), et son ambiance typique à l'ancienne charme les plus gourmands
> 68, rue du Cardinal Lemoine

- **Kooka Boora**: muffins, scones, café, thé bière ou verre de vin, tout est pensé dans ce coffee shop pour enchainer les clients. Son ambiance épurée et conviviale en fera revenir plus d'un.
> 62, rue des Martyrs, 75009 Paris

PARIS, CAPITALE DE L'AMERICAN FOOD?

Les tendances américaines ont contaminées un bon nombre de français, reste à voir si cette tendance va perdurer. Au vu des nouveaux restaurant ou boutiques et nouvelles variétés de cupcakes (comme les cuptails = cupcakes inspirés de recettes de cocktails) qui émergent, je dirais que la contamination ne fait que commencer. Un grand besoin de découvertes, de voyage des sens et de nouveautés pour secouer le quotidien. Ainsi d'autres produits types Bagels ou Frozen Yogurt vont faire parler d'eux durant les prochaines années.

→ **Happy Days Diner Saint Michel**: La déco est superbe et nous plonge tout de suite dans l'ambiance: les USA version «fifties» avec couleurs flashy (rose et turquoise), jukebox, rock'n'roll. On se croirait en plein dans Happy Days ou dans Grease!Réservation conseillée.

Chroniques d'un food-trip aux États-Unis



Il y a quelques mois, le photographe lyonnais Nicolas Villion a parcouru le Canada et la côte Ouest des États-Unis pour un véritable food trip.



Armé de son appareil photo, il a immortalisé chacun des moments culinaires qu'il a pu vivre durant son périple. Chaque photographie est associée à une histoire, un plat bien typique et/ou un moment particulier.

Depuis que j'ai rencontré Nicolas, ses projets m'ont toujours parlé. Ce reportage n'a fait que confirmer le respect que j'ai pour son œil, son travail et son talent. C'est donc avec un grand plaisir que l'on expose quelques unes des prises de vues de son voyage gourmand. Il ne s'agit évidemment que d'un aperçu, de nombreux autres travaux existent dans cette collection. Si vous avez aimé son travail, n'hésitez pas à le partager sur vos murs et timeline pour le faire connaître, il le mérite vraiment !

→ Vous pouvez d'ailleurs commander un ou plusieurs tirages de ses créations (du food trip et des autres projets), via sa page Facebook et bientôt via son site

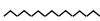


« À MON AVIS, VOUS NE POUVEZ PAS DIRE QUE VOUS AVEZ VU QUELQUE CHOSE À FOND SI VOUS N'EN AVEZ PAS PRIS UNE PHOTOGRAPHIE. »



- 1/ Burger King, le roi des fast-foods
- 2/ Quartier du Queens, New York
- 3/ Dunkin' Donuts et comics
- 4/ Manhattan et ses rues
- 5/ Tartes d'un shop local à Brooklyn
- 6/ Arrière boutique d'une boucherie à Greenwich Village

Quatres signes pour reconnaître une vraie « pizza italiana »



*Appelez-moi Donatello, je suis une vraie Tortue Ninja... Oui,
j'avoue que je pourrais me nourrir exclusivement de pizza italienne
tellement j'aime ça.*

À moitié italien par ma mère, je voue un culte à la pizza et je parle en connaissance de cause, puisque la simple motivation de croquer dans une marguerita ou una quattro stagionni est un précepte suffisant pour me faire traverser les alpes. Après on ne parle pas de n'importe quelle pizza, je vous parle de celle de là bas, celle que j'aime fort, pas les pales copies que l'on trouve hors de prix partout en France, parfois bradées dans des camions (bouh le sacrilège suprême), les grasses dégoulinant d'huile et de faux fromage des chaînes de pizza à l'américaine ni des pizzas de quartier que-parce-que-ca-s'appelle-chez Franco- c'est forcément un italien le pizzaïolo...

**ON NE PARLE
PAS DE N'IM-
PORTE QUELLE
PIZZA**

Alors voilà pourquoi depuis des années, je traîne mes grolles de pizzeria en pizzeria pour essayer de retrouver la saveur originelle et suprême, celle qui ressemble à ma pizza de là bas. Voici quelques indications pour vous guider dans cette quête du Graal.

➡ *La pizza c'est de l'intime pour moi, ça se respecte. En Italie il y a des écoles pour former les meilleurs pizzaïolo. C'est quand même une institution LA PIZZA in Italia. Voici quelques photos prises lors de mon dernier voyage*



RÈGLE NUMÉRO 1:

Une pizza contient de la mozzarella et en aucun cas de l'emmental, du gruyère ou tout autre faux fromage mélangé pour faire « genre » c'est de la mozza. Vous avez déjà vu du camembert dans une tartiflette vous? bon! La mozza ça se respecte. L'ultime raffinement consistant à mettre de la mozzala di bufala, qui est faite à partir de lait de vache bufflone.



RÈGLE NUMÉRO 2:

La tomate, après la mozza est le second ingrédient déterminant pour la réussite de la pizza. C'est cette tomate qui donnera toute sa saveur acidulée, douce aux restes des ingrédients. C'est donc de la pulpe de tomate que l'on doit trouver sur une pizza, et surement pas un concentré ou je ne sais quelle sauce tomate en conserve aromatisée aux produits chimiques.



RÈGLE NUMÉRO 3:

La pâte, est une pâte à pain faite à la main, laissée reposée 6h pour qu'elle puisse gonfler et lever dans le four. La pâte se doit d'être fine et croustillante, avec des bulles d'air sur les bords qui attestent d'une vraie poussée de levure. Le résultat se doit d'être aérien et non compact sur les bords, sinon ça vous cale l'estomac en 3 bouchées et c'est impossible de terminer, donc pas terrible...



NOTA BENE

Dans le genre pizza al taglio, pizza qui s'achète au poids et qui se mange sur le pouce à Rome aux heures du déjeuner, vous trouverez une belle exécution chez Romanza dans le quartier de Confluences:

les règles de bases y sont respectées. Mais attention, on parle de pizza al taglio, c'est donc une pizza haute et une pâte épaisse et assez huilée comme une foccacia... C'est bon aussi, mais pas comparable.



RÈGLE NUMÉRO 4:

La charcuterie qui peut être associée à une « Prosciutto crudo », ou la « parma » par exemple, est toujours coupée tellement fine qu'on voit à travers: des véritables feuilles de clopes en guise de jambon cuit et cru. L'idée est encore une fois de parfumer sans étouffer le reste des ingrédients.

Règle personnelle numéro 5: Une pizza en Italie coûte maximum 10€ et plus généralement 6/7€... Arrêtez de nous facturer 15€ un morceau de pain, 30 gr de mozza et une cuillère à soupe de pulpe de tomate.

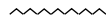
Je reste à ce jour encore totalement désespérée car je n'ai pas trouvé, en tout cas sur Lyon, la pizza qui se rapproche le plus de la pizza de là bas... J'avais entendu parlé de la Lambretta (un vice champion du monde des pizzaïolo y officie, mais j'ai appris qu'il fermait... bouh...)

N'allez pas me proposer des adresses à + de 15€ la pizza, c'est indécent, je n'accepterai pas de payer un prix pareil...

A vous tous, votre pizza vous l'aimez comment? grasse et moelleuse? Fine et croustillante? Épaisse et très garnie? Avec ou sans tomate?



Cuisine anti coup de blues : Trois recettes «bon pour le moral»



Je ne sais pas si c'est le cas pour vous aussi mais ici il fait un vrai temps de chien. On dort mieux, les plantes sont heureuses, mais pas vraiment la motivation d'aller faire les soldes sous la pluie, n'est-ce pas ?



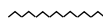
MILK SHAKE AUX SURFFIZZ

Préparation : Mettre la glace à la vanille, le lait, le yaourt (ou fromage blanc), 3 bonbons et les glaçons dans un mixer pendant quelques minutes jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse. Couper le reste des bonbons en petits bâtonnets et les déposer sur le milkshake juste avant de servir. Servir frais !

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 150 g de glace à la vanille
- 40 cl de lait
- 6 bonbons Surffizz
- 1 cuillère à soupe de yaourt ou fromage blanc
- Quelques glaçons

→ Vous pouvez également laisser place à votre imagination et inventer vos propre recettes de milkshakes aux bonbons, j'ai par exemple essayé les milshakes au dragibus de chez haribo, et il faut dire que c'était assez sympathiques. N'ayez pas peur des nouveautés, de toutes manières un milkshake agrémenté de friandises de peut être qu'un délice! À partager entre amis, le matin comme le soir!



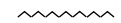
PAIN DE FRUITS CONFITS

Préparation : La veille couper les fruits confits en morceaux (réserver quelques fruits pour le dressage), mélanger avec les épices et lev jus de poires. Le lendemain mélanger la farine avec la levure, laisser lever au moins une heure et demie puis ajouter les fruits macérés, les poires au sirop préalablement coupées et les fruits secs. Confectionner des petits pains de 80 g environ, les rouler dans le sucre et les faire cuire à 160°C pendant 40 minutes. Couper le dôme de chaque pain et décorer avec un assortiment de fruits confits : quartiers d'orange, cubes de melon, demi-figue, cerisette... Idéal pour les longues soirées d'hiver en amoureux, cette recette est un vraie délice! Vous n'avez plus qu'à vous régaler.

INGRÉDIENTS

- 125g de quartiers d'oranges confits égouttés
- 150g de figues noires confites égouttées
- 60g de cerisettes confites égouttées
- 80g d'amandes entières émondées grillées
- 80g de noisettes entières émondées grillées
- 80g de pistaches vertes
- 10g de mélange quatre épices
- 450g de poires au sirop
- 125ml de jus de poires
- 500 g de farine
- 14g de levure de boulanger
- 100g de cubes d'écorces d'oranges confits égouttés
- 100g de cubes d'écorces de citrons confits égouttés
- 100g de cube de melon dorés confits égouttés
- 100g de clémentines

→ Il est aussi possible de rajouter un peu de nutella ou autre pâte à tartiner pour les plus gourmands d'entre nous. De toutes manières c'est l'hiver, alors au diable les régimes, faisons nous plaisir.





CUPCAKES AUX CALISSONS

Préparation : Batre le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.

Ajouter l'oeuf et bien mélanger. Ajouter la farine, la levure, la crème de nougat noir et mélanger le tout. Verser le mélange au 3/4 dans des caissettes pour cupcake et enfourner à 180°C pendant environ 20 minutes.

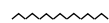
Pour la crème : fouetter le mascarpone avec la crème de calisson. Une fois prête, la disposer avec une poche à douille sur les cupcakes froids.

Une recette vraiment pas compliquée à réaliser, et vraiment parfaite pour la saison pluvieuse qu'est l'hiver. À vrai dire, des trois recettes, je dois avouer que celle-ci est ma préférée. Un don du ciel, à faire partager à toute la famille.

INGRÉDIENTS POUR 6 CALISSONS

- 65g de beurre ramolli à température ambiante
- 65g de sucre en poudre
- 45g de farine
- 1 oeuf
- 2 pincée de levure
- 2 cuillères à soupe de crème de nougat noir
- la moitié d'un pot de mascarpone
- 2 cuillères à soupe de crème de calisson

→ *N'oubliez surtout pas la chantilly, elle n'est pas obligatoire mais vivement conseillée si vous souhaitez attendre la perfection!*
Encore une recette au poil.



Le flyer à la cool



Burger

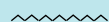


Fries





Le flyer à la cool



Pizza



Beer



