

Vol au-dessus d'un plat de canard



Voilà de quoi faire de la ménagère une virtuose culinaire de bête à plumes. Une maîtresse ès palmipèdes pour gâter la famille. Voici l'arme incontournable pour préparer ce que tout le monde raffole : le canard. Dans son ouvrage, Julie Andrieu nous dit tout. Comment choisir la bête, la découper, la cuisiner, la conserver, mais aussi la présenter ou la déguster. Les confits, les terrines et les magrets deviennent des mets à la portée de tout un chacun. Et plutôt que de se ruer sur les conserves de canard et de vous faire plumer au rayon soi-disant frais de votre supermarché, préparez-les donc ! Car, foie de canard, c'est toujours bien pratique et distingué d'avoir un petit wok dans un coin(-coin) de la cuisine. Surtout si ladite conserve est label maison. Les illustrations laissent pantois. Le fumet des préparations semble même vous enivrer au fil des pages. Chaque image est alléchante. La cuistot aussi d'ailleurs. Cet ouvrage est une danse des canards dans la cuisine. De quoi clouer le bec à ceux qui croyaient que le canard était l'apanage des fins cordons-bleus, des experts de la bonne bouffe ou des seigneurs du Moyen Age. [Gu.L.]

« LE CANARD DE JULIE », ED. MARABOUT, 193 PAGES, 22,99 EUROS.

À table

Janvier/Février 2005

Paris (75)

Les Cantines de Julie Andrieu*

Asia-tée : un japonais méconnu, planqué derrière le Panthéon où un ancien horloger japonais (c'est dire l'exigence !) prépare des sushis parmi les meilleurs de la capitale, pour une poignée d'euros. Les plats du jour ne sont pas mal non plus, notamment un délectable gratin d'huîtres.

4-7, rue de la Montagne-Sainte-Genève, 75005 Paris, tél. 01 43 26 39 90.

Casa Cristo : encore une salle, tête d'épingle, où Cristo s'active pour servir les pâtes fraîches maison, pizzas croustillantes et antipastis délicats qu'il prépare tout seul en cuisine. Il faut être un peu patient, mais le jeu en vaut la chandelle et l'addition sait raison garder.

20, rue Pierre-Leroux, 75007 Paris, tél. 01 45 67 86 07.

Le Café Panique : bien plus un restaurant que l'enseigne ne l'indique. Pour accéder à cet ancien atelier d'artisan, il faut passer par un couloir étroit, comme pour s'assurer que ceux qui sont attablés ne sont pas venus par hasard. La patronne, devenue chef récemment, prépare des plats inventifs et sans prétention, d'une parfaite maîtrise technique. Le cadre de mini-loft industriel est habilement réchauffé par une décoration sobre et féminine. Goûtez le gâteau de veau au vin blanc, c'est digeste et diablement rapide.

12, rue des Messageries, 75010 Paris, tél. 01 47 70 06 84.

*Retrouvez d'autres adresses coups de cœur de Julie Andrieu dans son guide *Les Cantines de Julie*, qui vient de paraître aux éditions Parigramme (collection Paris est à nous).