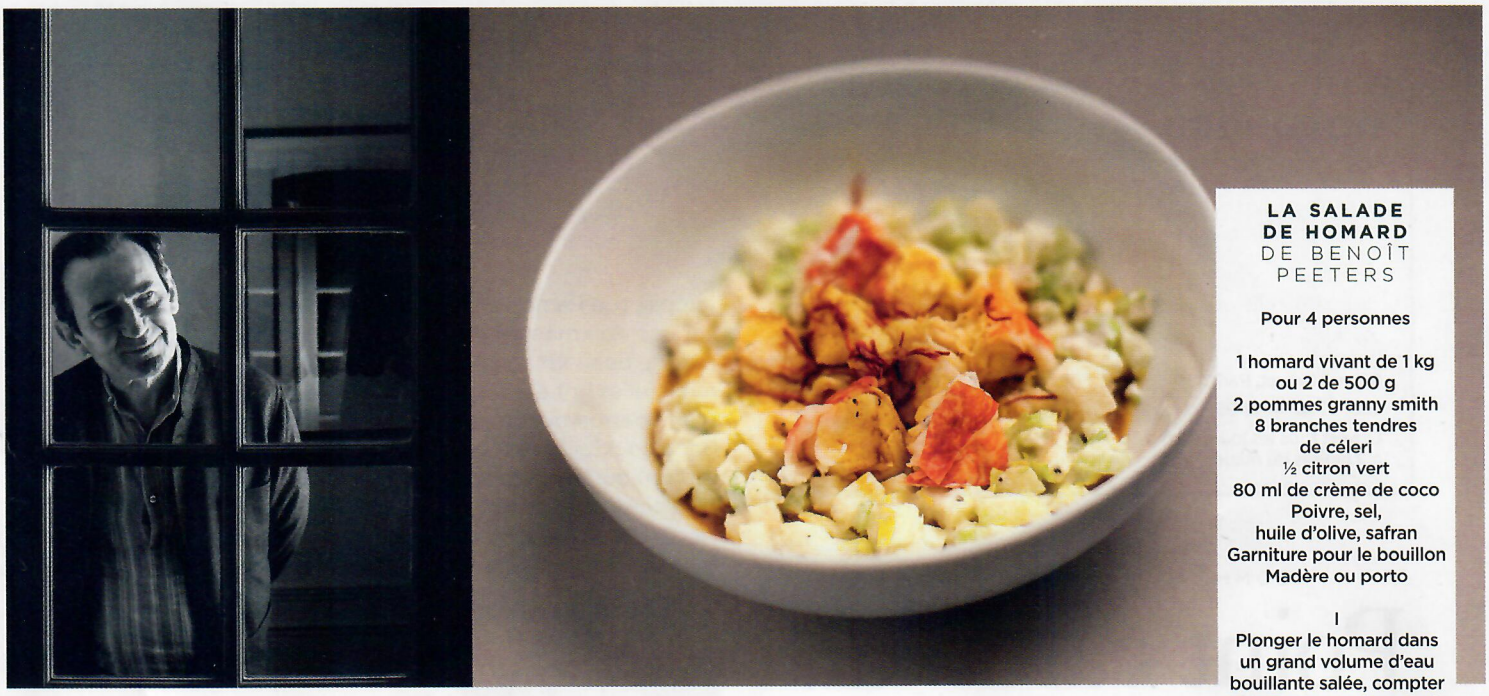

UNE AFFAIRE DE GOÛT

Pince charmant.

ÉCRIVAIN ET SCÉNARISTE DE BANDE DESSINÉE, BENOÎT PEETERS FUT UN TEMPS CHEF À DOMICILE. UNE FAÇON D'ASSOUVIR SA PASSION POUR DES PLATS SIMPLES ET RACÉS, TELLE CETTE SALADE AU HOMARD.

PAR **CAMILLE LABRO** — PHOTOS **JULIE BALAGUÉ**

DE MON ENFANCE, JE N'AI QUE TRÈS PEU DE SOUVENIRS CULINAIRES. J'ai grandi à Bruxelles, où mon père était l'un des premiers fonctionnaires européens. Ma mère nous préparait à manger, bien sûr, mais sans enthousiasme particulier. Au début, elle piochait des recettes dans un livre de Ginette Mathiot, *Je sais cuisiner* – beaucoup de classiques au four, chicons au jambon, hachis Parmentier, quiche lorraine... Puis, au fil des années, les conserves et les surgelés ont remplacé les plats gratinés réconfortants. Ma mère s'est peu à peu détournée des fourneaux, ravie de laisser faire l'électroménager et l'industrie agroalimentaire. À table, la viande est devenue sèche, les poissons mous, les sauces insipides. C'est à ce moment-là, vers l'âge de 10-11 ans, que j'ai investi la cuisine. Je n'avais aucune base, mais je bricolais des pommes de terre sautées, un rosbif, un gâteau...

Revenu à Paris à 18 ans, en hypokhâgne, j'ai commencé à me passionner pour la gastronomie avec mon camarade de classe Jean-Christophe Cambier. Nous n'appartenions pas au même monde : il avait fréquenté dès l'adolescence de belles tables étoilées, je l'écoutais avec envie. Je mangeais, quant à moi, tous les jours à l'infect resto U de Mabillon, et vivais chez une vieille dame dont la cuisine était sale et minuscule. J'avais peu d'occasions d'exercer mes papilles et mes couteaux, mais je lisais le Gault & Millau. En 1977, l'été de mes 20 ans, nous sommes partis en vacances dans le Massif central et sommes passés, comme par hasard, devant la Maison Troisgros, à Roanne. Ma compagne, Marie-Françoise, disait toujours que je n'avais *«aucun sens de l'orientation, sauf pour trouver des restaurants»*. Nous avons décroché une table et une chambre pour le soir même, à un prix très abordable. Et ce fut l'éblouissement. La fameuse escalope de saumon à l'oseille, entre autres, nous laissa extatiques. En repartant, j'ai acheté les livres des Troisgros et de Michel Guérard *(La Grande Cuisine minceur)*, qui sont devenus mes manuels de chevet. J'ai tout appris en m'exerçant avec leurs recettes. Je me suis passionné pour la Nouvelle Cuisine comme pour le Nouveau Roman : la modernité, c'est se débarrasser des conventions, expérimenter, inventer, s'amuser. L'année suivante, je suis retourné vivre à Bruxelles. Les repas que je préparais pour mes proches avaient du succès. Je me suis dit, pourquoi ne pas gagner ma vie ainsi ? Je suis devenu chef à domicile. L'un des mets qui marchait le mieux, c'était le homard. Je n'ai été cuisinier professionnel qu'un an, mais cela m'a beaucoup appris, plus encore sur le plan sociologique que gastronomique. Aujourd'hui, je cuisine beaucoup à la maison, sans prétention aucune. Je prends parfois des risques, mais je ne suis pas dans la performance. Cette petite salade au homard en est l'image : une création simple, goûteuse, avec juste ce qu'il faut de croquant et d'étonnant.

Les Cités obscures, avec François Schuiten, intégrale en 4 volumes, Casterman, 2019.
Comme un chef, avec Aurélia Aurita, Casterman, 2018.

LA SALADE DE HOMARD DE BENOÎT PEETERS

Pour 4 personnes

1 homard vivant de 1 kg ou 2 de 500 g
2 pommes granny smith
8 branches tendres de céleri
½ citron vert
80 ml de crème de coco
Poivre, sel, huile d'olive, safran
Garniture pour le bouillon
Madère ou porto

I
Plonger le homard dans un grand volume d'eau bouillante salée, compter 10 à 15 minutes à partir de la reprise d'ébullition. Égoutter et refroidir. Décortiquer la queue et les grosses pinces, réserver la chair au frais.

II
Préparer le bouillon : piler les parures du homard (carapace, tête, pattes) et les faire revenir dans une cocotte avec un filet d'huile, couvrir d'eau et ajouter des légumes et aromates divers (céleri, carotte, oignon, citronnelle, gingembre, feuille de combawa, sel, épices). Porter à ébullition, laisser frémir 30 min au moins. Prélever 2 bonnes louches et faire réduire dans une casserole jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse. Ajouter quelques filaments de safran et 2 cuillerées de vin doux, type porto ou madère. Mélanger cette réduction avec 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive pour la sauce.

III
Pendant que le bouillon réduit, tailler les pommes et le céleri branche en petits dés. Il doit y avoir à peu près le même volume de pommes et de céleri. Mélanger et ajouter un trait de jus de citron vert. Incorporer la crème de coco, saler et poivrer légèrement. Mettre au frais 20 minutes.

IV
Dans chaque assiette, dresser le mirepoix bien frais, garnir de morceaux de homard et assaisonner d'une bonne cuillerée de sauce au safran. Servir avec un vin blanc frais type riesling ou sylvaner.