

## Idées pour recevoir d'Anne-Sophie Pic



PHOTOEDOUARD PLANTE- FRÉCHETTE, LA PRESSE

PHOTOS TIRÉE DU LIVRE RECETTES FAIT- MAISON

« Je commencerais par un potage », dit Mme Pic. Parce qu'on trouve difficilement une entrée plus facile à préparer à l'avance. Mais on fuit le banal. On pense plutôt à un velouté du Barry – chou-fleur et pomme de terre – avec quelques poussières de truffe noire ou décorée d'un peu de crème fouettée. On peut même râper sur l'assiette de la fève tonka, note-t-elle. Autre idée : un potage potironcafé, où on dépose sur la crème de potiron ( citrouille) une quenelle de crème fouettée à laquelle on a ajouté du café moulu très finement. ( Recette dans le tout dernier livre de la série Scook, Recettes fait- maison, d'anne- Sophie Pic chez Hachette).

Pour le deuxième service de poisson ou de fruit de mer, pour éviter d'avoir à cuisiner à la dernière minute, Mme Pic suggère de le travailler en gratin. On pense évidemment alors aux coquilles Saint-Jacques, grand classique des années 70, mais on peut aussi choisir de napper un poisson légèrement poché à l'avance d'une sauce Nantua simplifiée que l'on prépare comme une béchamel aromatisée au

crustacé ( on trouvera comment la préparer dans son Recettes classiques pour tous, aussi de la série Scook chez Hachette). On enfourne ensuite le tout un peu avant de servir, simplement pour gratiner et compléter la cuisson. Dans Recettes fait- maison, Mme Pic propose aussi des plats froids de rillettes de saumon à la pomme verte ou une terrine de lotte au safran...

Pour la viande, on oublie les cuissons à surveiller de près et on choisit les braisés. « Il n’y a rien comme les confits aussi » , note Mme Pic. Ou alors les viandes en sauce, façon blanquette ( que l’on apprend à préparer dans Recettes classiques pour tous). Dans son plus récent livre, on trouvera un confit de canard à la lavande, un chevreau confit à l’estragon et même un bourguignon aux épices à tandoori, qui se prépare jusqu’à 15 jours à l’avance, dans de petites conserves individuelles.

Pour le fromage, on peut choisir la simplicité totale et uniquement le déposer sur la table avec du pain. Mais Mme Pic aime bien les fromages travaillés. Chez Toqué! où elle a mangé durant son court passage, elle a apprécié un plat de meringue avec crème fraîche et fourme d’ambert créé par le chef Charles- Antoine Crète. Elle propose de son côté un beurre battu très longtemps jusqu’à ce qu’il devienne blanc, auquel on ajoute de la vanille avant de le mélanger ensuite à du roquefort en miettes. ( 1/ 3 beurre, 2/ 3 fromage). On en confectionne ensuite à l’avance des quenelles que l’on conserve au froid avant de les servir en temps et lieu avec des toasts Melba maison ( pain tranché très fin et grillé)

Au dessert? « Je dis fruit poché » , répond la grande chef. Poché dans les herbes ou les épices, infusé de saveurs. Vanille, menthe, fève tonka, badiane... La grande chef triple étoilée Anne- Sophie Pic, de la Maison Pic à Valence, en France, était de passage à Montréal récemment pour cuisiner lors d’un événement très particulier: une soirée- bénéfice pour amasser des fonds pour unemaladie grave mais oubliée et typiquement québécoise, l’ataxie Charlevoix- Saguenay. Touchée par les efforts d’un couple dont les deux enfants sont atteints de la maladie et qui lui ont demandé personnellement son aide, elle est venue passer 48 heures à Montréal, uniquement pour cette soirée. Celle qui a été consacrée meilleure femme chef au monde par le magazine britannique Restaurant, a accepté gentiment de prendre quelquesminutes durant cette brève visite, pour parler de la cuisine du temps des Fêtes avec nous et proposer cinq plats qui peuvent être faits à l’avance, histoire de recevoir sans stress.

