

Thierry Hazzane

Vendredi, 17 novembre 2017 12:00

La dernière fois que nous avons eu une conversation Kim et moi sur ses plaisirs gourmands, je lui avais demandé si son prochain livre pourrait être un livre de cuisine. Elle s'était mise à rire et avait répondu « Ce n'est pas à l'ordre du jour, mais tu connais ma passion pour la cuisine... C'est un mode de vie, ça fait partie de ma culture, ça coule dans mes veines, dans mon cœur et dans mon esprit. » Alors, voilà, plus qu'un livre de recettes, le nouvel ouvrage de Kim Thuy est un geste d'amour. Dire je t'aime quotidiennement par les préparations culinaires que l'on sert à notre entourage et à nos proches.

Présente-moi ton accessoire de cuisine fétiche et pourquoi l'avoir choisi.

Les Vietnamiennes, si tu leur donnes une planche de bois ou un petit billot et un couteau, elles vont te faire des miracles. Nous avons l'art de faire beaucoup avec peu. Efficacité, polyvalence, et surtout, sans stress.

As-tu d'autres accessoires qui te facilitent la vie dans ta cuisine ?

Généralement, on cuit le riz dans n'importe quelle casserole. Mais bon, pour l'aspect pratique, j'ai un petit cuiseur à riz.

Pour toi, un repas et une soirée parfaite, c'est quoi ?

J'adore improviser. J'aime que les gens sonnent à la porte, sans que rien ne soit planifié. Cela ajoute du piquant aux soirées ! Sachant que les gens arrivent à l'improviste, il n'y a pas d'attente pour personne, donc, tout est doux, relax, sans complication. Si la soirée est prévue, alors là, je vais acheter un gros poisson que je vais faire cuire entier et déposer au centre de la table, avec plein de petits plats et de légumes d'accompagnement. Chacun se sert en fonction de sa faim et de ses envies. La liberté est de mise à ma table !

Raconte-moi la réalisation culinaire dont tu es la plus fière.

Un truc tout simple, côte de porc avec sauce tomate, daïkon et œuf dur. Ça plaît tout le temps à toute la famille.

Dis-nous que tu rates les choses à l'occasion et qu'il t'est déjà arrivé de servir un plat complètement raté...

Lorsque j'avais vingt ans, j'ai voulu faire de l'agneau. Mon Dieu ! C'était tellement fort, odeur et goût... Un magistral raté ! C'est devenu notre blague de famille. J'en ris encore aujourd'hui.

Meilleure expérience culinaire à vie ?

Un petit restaurant au Japon où le chef facturait à la satisfaction du client. Plus tu étais en symbiose avec ce que tu mangeais, moins cela te coûtait cher. Et puis, des gnocchis au gorgonzola à Saïgon. Une folie comme c'était bon ! Ma tante a plusieurs restaurants là-bas et elle a fait venir un chef italien. Ses plats sont de la magie en bouche !

Ça sentait quoi chez toi, dans la cuisine, lorsque tu étais petite ?

La cuisine chez nous était une adaptation. Mon père allait à Montréal chercher les produits vietnamiens pour toute la communauté de la région de Granby, puisqu'il n'y avait pas dans la région les produits habituels pour nous. Aujourd'hui, il y a de tout, partout, c'est beaucoup plus facile. Mais j'adore la cuisine québécoise, surtout les produits de la mer. Le crabe des neiges, c'est un pur délice avec juste quelques gouttes de citron vert.

As-tu un rêve culinaire ? Par exemple, un resto où tu souhaites aller, un projet culinaire, un vin rare à déguster... ?

J'aimerais cuisiner avec Olivier Roellinger et découvrir avec lui, le monde des épices. J'ai eu la chance de le rencontrer et de me retrouver sur la même scène que lui. Il est fascinant !

Livre de recettes préféré ?

J'ai mis beaucoup de cœur à faire le livre de recettes *Le Secret des Vietnamiennes*. Cinquante recettes très polyvalentes. Je voulais surtout montrer que la simplicité des ingrédients et un peu d'audace peuvent apporter beaucoup de bonheur. Le mariage de porc et de crevettes, comme on le fait souvent dans les recettes vietnamiennes, est une audace bien naturelle dans notre culture, je sais que les Québécois sont magnifiquement curieux et aventureux, alors, ils pourront essayer ce mélange et avoir bien du plaisir à essayer toutes sortes de variantes. Aussi, le livre de Michelle Bouffard, *Dis-moi qui tu es, je te dirai quoi boire*. Un petit bijou !

Fromage préféré ?

Le Brillat-savarin que j'ai mangé pour la première fois avec Daniel Roussel, le metteur en scène. C'était servi avec une confiture de melon. Une explosion de bonheur dans ma bouche ! J'ai été envoûtée par ce mariage de saveurs.

Tes restos préférés ?

Le Bouillon Bilk. Audace, saveurs multiples... C'est bon !

Resto préféré pour sortir en tête-à-tête

Le Filet. Pour le raffinement de sa cuisine de la mer et sa belle carte des vins. Service et accueil courtois.

Resto préféré pour tes sorties en groupe de filles ?

Hoogan et Beaufort. C'est élégant, raffiné, mais aussi, les préparations culinaires sont jolies et savoureuses.

Boutique gourmande préférée ?

Camelia Sinenis. Je découvre des choses fabuleuses dans cette petite boutique. Ce sont des maîtres du goût !

Resto préféré à l'extérieur de Montréal ?

Le Saint Amour, à Québec. Le foie gras est magistral ! Un grand classique où tout est vraiment impeccable. Pour une soirée mémorable !

Vin préféré ?

Je ne buvais pas de vin et je voulais vivre l'expérience du mariage vins et mets, et ainsi, valider cette belle symbiose. C'est donc en rencontrant la sommelière Michelle Bouffard que ma vie de novice du vin a pris une nouvelle tournure. Cette femme est extraordinaire et a collaboré à mon livre. Elle a l'expertise et toute la sensibilité voulues pour expliquer et convaincre. Je l'adore ! Voici les deux vins que nous proposons pour cette belle recette. Selbach Oster Zeltinger Himmelreich Halbtrocken Riesling Kabinett 2015, Moselle, Allemagne, 19,75 \$. Délicat avec des notes éclatantes de lime, sorbet au citron et pierre mouillée. N'ayez pas peur de la légère sucrosité. Elle viendra s'harmoniser parfaitement avec la sauce qu'on ajoute sur le plat. Sinon, Domaine Tselepos Mantinia Moschofilero 2016, 17,50 \$. Sa puissance aromatique soulignée par des notes de parfums de fleur blanche, de fleur

d'oranger et de miel se fond parfaitement au plat. Sa touche saline vient rehausser davantage les saveurs.

Produits culinaires chouchous ?

La sauce de poisson, la coriandre... J'en ai toujours à portée de main.

Recette fétiche ?

Tortellinis à la citrouille. Gnocchis au gorgonzola. Je pense que j'ai été italienne dans une autre vie, ou alors ce sera dans la prochaine ! (rire)

De quoi ne peux-tu pas te passer en cuisine ?

La lime. Ce sont quelques gouttes ici et là que l'on parsème en terminant un plat et qui lui donnent beaucoup d'éclat.

Gourmandise coupable

La crème glacée des Givrés. C'est de la folie, il ne faut pas que j'ouvre le pot ! (rire)

Ton style de cuisine préférée

Indienne, italienne, vietnamienne, française et québécoise