



Coup de maître:
le premier ouvrage
de Melanie
Brugger mariant
peinture et cuisine
est un succès en
Suisse
alémanique.

«Mon livre de cuisine doit à la fois être beau et proposer des recettes réussissant à coup sûr.»

Les arts de la table

En alliant créations culinaires et artistiques dans un recueil, Melanie Brugger a remporté plusieurs prix internationaux dont celui de l'ouvrage le plus novateur.

Melanie Brugger est une battante pleine de fantaisie. Comment expliquer sinon que son travail de diplômé en conception visuelle à la Haute école spécialisée de Saint-Gall ait obtenu le prix du livre de cuisine le plus novateur du monde à la foire de Francfort! Elle a en effet imaginé des mets s'inspirant de tableaux. En treize mois, la jeune femme originaire du Bangladesh a mis au point des recettes et a conçu et réalisé, seule et sans expérience, un ouvrage intitulé *Kochen=Kunst* (cuisine = art).

Tout a commencé en août 2003. Sa seconde formation de quatre ans tire à sa fin. Seul manque encore le travail de diplôme: «Je cherchais alors une idée qui allierait mes trois passions: l'art, la cuisine et la conception visuelle.» A cette époque, elle passe de longues heures sur le canapé de cuir rouge de la librairie Orell Füssli à Zurich et consulte méthodiquement tous les ouvrages consacrés à la cuisine. Son projet se concrétise au fil des jours: réaliser un livre où s'entremêleront mets et images et dont la conception graphique unira art et cuisine.

Elle tente alors de créer des entrées rappelant des tableaux qu'elle a peints récemment pour des expositions ou pour son propre plaisir: «J'ai fait d'innombrables essais que j'ai écartés. Beaucoup de recettes ne me plaisaient pas soit sur le plan visuel soit du point de vue culinaire.»

Et comme elle va toujours au fond des choses, elle n'a pas hésité à passer trois semaines dans les cuisines du chef zurichois Jacky Donatz. «Là, j'ai appris à travailler vite, mais aussi à réduire pa-

tiemment un vinaigre balsamique jusqu'à ce qu'il soit suffisamment épais pour permettre de peindre avec précision sur une assiette», raconte Melanie, qui poursuit en riant: «Mais je ne sais toujours pas couper un oignon comme un pro!»



Chez Melanie Brugger, les ingrédients sont disposés avec style.



Les dés de saumon sont étuvés rapidement dans du beurre afin qu'ils ne s'assèchent pas.

Elle s'est alors amusée à transformer son tableau «Tiges multicolores» en une terrine de légumes joyeusement colorée, avec de longs brins de ciboulette en guise d'appendice. Pour «Oiseau de paradis», elle a rôti des cailles.

Et à propos de l'entrée qu'elle prépare spécialement à l'intention de *Migros Magazine* dans sa minuscule cuisine, elle explique: «Le tableau s'intitule «Red Ear» (oreille rouge) et représente la coupe du pavillon auriculaire. Par association d'idées, j'ai pensé à une coquille Saint-Jacques. La couleur rouge provient du



Dans la poêle, les coquilles Saint-Jacques prennent une jolie couleur dorée.

coulis de tomates et le rose de la mousse de saumon. Le coquillage dans lequel je sers le mets et le dessin au vinaigre balsamique reprennent les formes rondes du tableau.» Le résultat est superbe... et délicieux.

En transposant de telles idées, Melanie a obtenu vingt-trois recettes raffinées, telle celle des «asperges blanches sur une

mousse de caviar». Elle les a fait contrôler par un professionnel, car «mon livre de cuisine doit être beau, certes, mais aussi proposer des recettes qui réussissent à coup sûr».

La suite a constitué une véritable performance. Les photos ont été réalisées en deux jours seulement. Et tandis que ses parents adoptifs cuisinaient, elle décorait les plats. «Il fallait simplement que ça marche, car mon budget était très limité.»

Enfin, il fallait le meilleur cuisinier pour signer l'avant-propos. «Je ne voulais que le meilleur. Au moins un dix-neuf points au Gault & Millau. J'ai donc écrit à Horst Petermann de la Kunststube à Küsnacht et à André Jäger du Fischerzunft à Schaffhouse. Celui-ci a été le plus rapide à me répondre.» C'est aussi simple que ça pour une femme qui sait ce qu'elle veut.

L'ouvrage terminé, Melanie Brugger se met à la recherche d'un éditeur qu'elle trouve chez Orell Füssli. Son livre paraît



Facile: Melanie Brugger mixe le saumon en purée avant de le réserver au frais.

en septembre 2004, treize mois seulement après qu'elle s'était lancée avec juste une vague idée de départ.

En octobre 2004, Orell Füssli présente *Kochen=Kunst* à la foire du livre de Francfort, où un membre du jury du World Cook Book Award le remarque. En février de cette année, l'ouvrage remporte en Suède le premier prix pour la meilleure couverture parmi plus de 5000 œuvres en concours. Et la section allemande le qualifie même de «livre de cuisine le plus novateur».

Portée par son succès, Melanie plane en ce moment dans un monde coloré: elle peint pour d'autres expositions et organise des événements lors desquels les hôtes découvrent d'abord les tableaux, puis leur savoureuse transposition sur l'assiette.

Ruth Gassmann

Photos Stefan Jermann

L'ouvrage *Kochen=Kunst* (en allemand uniquement) s'obtient en librairie ou peut être commandé par e-mail auprès de Melanie Brugger, qui le dédicacera: info@mel-b.ch
Site Internet: www.mel-b.ch

ANNONCE

«Red Ear» – Source d'inspiration



L'ouvrage de Melanie Brugger «Kochen = Kunst» comporte vingt-trois recettes s'inspirant d'autant de tableaux. Ci-contre, l'œuvre «Red Ear» (oreille rouge) a donné naissance à une recette spécialement préparée pour «Migros Magazine»: «J'ai

rapidement associé l'oreille à une coquille Saint-Jacques. La couleur rouge provient du coulis de tomate et le rose de la mousse de saumon. Enfin, avec du vinaigre balsamique patiemment réduit – afin qu'il soit suffisamment épais –, j'ai peint des motifs rappelant le tableau.»



Résultat:
une composition très graphique qu'il serait presque dommage d'abîmer avec sa fourchette.

Coquilles Saint-Jacques sur coulis de tomates et mousse au saumon

Entrée pour 4 personnes

200 g de saumon frais
10 g de beurre
4 c.s. de crème double
sel, poivre
3 tomates
1 c.s. d'huile d'olive
2 c.s. de concentré de tomates
12 petites coquilles Saint-Jacques
paprika en poudre
2 c.s. de farine
1 c.s. d'huile d'olive
1 c.s. de vinaigre balsamique*
10 g d'œufs de saumon

1. Couper le saumon en petits morceaux, l'étuver brièvement dans le beurre et le laisser refroidir. Le mixer, incorporer la

crème double, saler, poivrer. Réserver au frais.

2. Débiter les tomates en petits dés. Chauffer l'huile dans une poêle, y faire revenir le concentré de tomates, ajouter les tomates et faire réduire de moitié à feu moyen pendant 15 minutes environ. Mixer au mixeur-plongeur et laisser réduire encore pendant 10 minutes. Saler, poivrer.

3. Assaisonner les coquilles Saint-Jacques de sel, poivre et paprika. Les saupoudrer de farine et les faire dorer à l'huile d'olive juste avant de les servir.

4. Mettre un peu de coulis de tomates dans un coquillage, disposer les Saint-Jacques par-dessus et verser quelques gouttes de vinaigre balsamique autour. Poser le coquillage sur une grande assiette, y disposer une cuillère à soupe de mousse de saumon et décorer avec le vinaigre balsamique et les œufs de saumon.

*Si vous voulez décorer l'assiette avec du vinaigre balsamique, vous devez faire épaissir ce dernier, en le faisant réduire très lentement à tout petit feu pour l'empêcher de brûler.



Conseils culinaires

Dans une recette, la quantité des ingrédients est indiquée en «dag». Quel est l'équivalent en grammes?

1 dag (décagramme) vaut 10 grammes, 10 dag valent donc 100 grammes. Le centilitre (cl) est une autre mesure peu utilisée chez nous. Elle connaît toutefois un regain d'intérêt. 1 cl correspond alors à 10 millilitres et 10 cl à 1 décilitre.

Le sirop de framboise peut-il également se préparer avec du sucre gélifiant?

Non, il est préférable d'utiliser du sucre cristallisé normal, sinon le sirop risque de devenir trop épais. Commencez par écraser les fruits et laissez-les reposer 24 heures avant de les cuire afin qu'un maximum de pectine se développe. Si vous laissez les petits fruits s'égoutter sans intervention, votre sirop aura une consistance claire, et si vous passez les baies dans une passoire en les écrasant, le produit fini sera alors trouble. Ensuite, les deux modes de préparation sont semblables. Faites chauffer un demi-litre de jus avec 400 grammes de sucre et cuire au maximum 5 minutes avant de mettre en bouteilles préalablement stérilisées.

Besoin d'aide?

Appelez-nous!

Du lundi au vendredi matin,
0901 240 244 (de 9 à 12 h)
(première minute gratuite,
puis Fr. 1.– par appel)

Du vendredi soir au samedi
0901 125 250
(de 17 h 30 à 19 h 30)
(Fr. 1.– par minute)

**CUISINE
DE SAISON**

Le magazine culinaire de Migros: 12 parutions annuelles pour Fr. 25.–
Commande ou numéro d'essai gratuit: 0848 877 777
(tarif normal de conversation)

www.saison.ch