

Le Matin Dimanche

L'amuse-bouche, gourmande et ludique entrée des artistes



Miniature Les verrines et les canapés sont en perte de vitesse. La mode est à la «finger food», ce qui se mange avec les doigts, en une bouchée. Et, si possible, léger ou végétarien.

Ils prennent la forme de cornets, de sucettes, de bonbons. Ils se dégustent dans des cuillères chinoises, sur des toasts, dans des pipettes, sur des chips de parmesan. Ils se mangent en une fois. Et c'est le bonheur en un seul morceau.

Les amuse-bouches se déclinent à l'envi, marient les saveurs, jouent avec les textures. Ils se présentent hauts en couleur. Ces créations gourmandes, ces entrées réalisées par de véritables artistes, égailent les tables et les papilles.

Amir Bazarbachi du traiteur gastronomique L'Amuse-Bouche, à Vérenaz (GE), sait de quoi il parle. «La tendance est aux miniatures travaillées, mais peu cuisinées, légères, sans sauce. On évite les fritures et tout ce qui peut être trop gras. »

Un avis que partage Loïc Lesteven, directeur du département Banquets & Evénements au Mandarin Oriental, à Genève. «La mode des verrines commence à passer. Aujourd'hui les gens veulent des bouchées. On réduit la taille des canapés. C'est la «finger food». On prend, on mange. Il faut que les amuse-bouches

soient élégants, délicieux, mais surtout faciles à déguster. Cela dit, on remarque aussi une demande plus prononcée pour le végétarien. »

Des spécialités que Jérôme Binder, amoureux de l'Asie, se fait une joie de partager dans ses ateliers culinaires à Genève et Lausanne, Parfum d'Epices. «On doit étonner, surprendre. C'est un jeu. Un jeu de textures, de couleurs et de présentations. Aujourd'hui on goûte de tout en un minimum de temps. C'est le reflet de notre époque. Alors on panache, on propose de la viande et du végétarien, on fait attention aux allergies. Le choix doit être accessible à tout le monde. »

Pour séduire, les amuse-bouches sont devenus de véritables créations artistiques, des sculptures gourmandes. «On mange avec les yeux, reprend Jérôme Binder. Alors je jongle avec les textures, les couleurs, les transparences et les saveurs. J'aime le rouge de la betterave, le jaune du curcuma ou le vert de l'avocat. »

Jérôme Binder, diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne, cherche surtout à nous faire voyager en quelques bouchées. Avec lui, on s'aventure en Inde avec des croustillants de samoussa et chutney de tamarin. On poursuit en Thaïlande avec des minibrochettes de viande au curry vert et à la citronnelle. On part au Liban avec un choix de mezze – qu'il apprend à préparer dans ses ateliers.

En forme de dessert

De par leur appellation, les amuse-bouches ouvrent gaiement l'appétit. «Il faut de l'imagination pour surprendre, reprend Loic Lesteven. Il faut trouver l'équilibre entre la tradition et la modernité. On présente, par exemple, un cornet de glace avec des goûts safranés ou des minimacarons à la crème de gruyère et à la viande des Grisons. Parfois la surprise se trouve à l'intérieur, comme les minis choux au caviar d'aubergine. »

Surprendre, c'est le mot d'ordre. Le traiteur Amir Bazarbachi a appris l'art de ces miniatures culinaires chez Daniel Boulud, un grand chef français installé à

New York. Il va à l'essentiel. C'est juste et beau. Chez lui tout se mange, comme son chèvre crémeux en panier de fromage croustillant, sa brunoise de légumes sur barquette safranée ou ses tartelettes de homard. Des merveilles de couleurs et de saveurs. «Tout est facile, mais ça prend du temps. »

Isabelle Bratschi isabelle.bratschi@lematindimanche.ch