

DES GOÛTS ET DES COULEURS

Frédéric e. Grasser Hermé réinvente l'inspiration culinaire. Son idée : partir de la couleur d'un aliment pour élaborer son menu. Vive la cuisine en Technicolor !

« J'ai fait l'arc-en-ciel de mes rêves », dit de sa dernière création Frederick e. Grasser Hermé : un éventail de neuf recueils de cuisine chacun d'une couleur différente. L'idée : partir de la robe d'un aliment pour élaborer un menu, jouer des saveurs comme un peintre de sa palette. Renifleuse, « précurseuse » – parfois même admirable persifleuse –, l'écrivain-cuisinière manie aussi bien le concept que la fourchette. Le rayon « food » de Colette, c'était elle. Le poulet au Coca, c'était elle. On le dégustait à la table du Korova, restaurant de Jean-Luc Delarue, éphémère mais dont la carte a fait date : elle y avait introduit les premiers « ceviches », ces salades fraîches à base de poisson cru aujourd'hui furieusement tendance. Elle a aussi fait beaucoup pour la popularité du quinoa, qu'elle a su rendre plus riant qu'une tournée dans les allées d'une superette bio. Le concept frais du jour se nomme Couleur. Orange pour les jours de pêche, rouge les soirs de passion et bleu les soirs de blues ? Voilà pour la blague. Plus sérieusement, Fegh – pour les intimes – a déniché des trésors d'aliments originaux, parfois méconnus, jamais ordinaires. Prenez le vert : il eût été trop facile de proposer des haricots

(verts) et une feuille de laitue. Ce soir c'est fête : sortez « Mertensia maritima », une herbe aussi appelée

Les neuf livrets sont vendus séparément ou dans un coffret « pot » par Bernardeau. Le nuancier de Matali Crasset est épuisé.

DEMANDEZ LE MENU ARC-EN-CIEL

BLANC Cocktail ours blanc : Marie Brizard, crème de cacao blanc, crème épaisse.

VERT Nouilles geishas à la menthe, falafels aux fèves.

ROSE Bortsch de betteraves rose layette.

ORANGE Corail de châtaignes de mer aux molécules de rouille, melon, fleurs de capucine et sorbet à l'orange amère.

ROUGE Paella de quinoa rouge aux gambas, tranche de pastèque au vinaigre de framboise.

VIOLET Carottes purple très aimables, muffins aux myrtilles, glace violette.

BLEU Hot dog de homard bleu, tarte bleu lavande, lotus bleu en beignet.

NOIR Pizza à la truffe noire et pommes de terre négresses, écrin de moules au riz noir.

« plante à huître », qui parfume de son fumet d'iode n'importe quelle préparation. Singulier. Son âme de chineuse en bandoulière, Frédéric déniche un citron « pink », une algue bleue, un chou-fleur violet graffiti, des carottes « purple ». Elle imagine des madeleines vertes – au thé matcha –, découvre que tajine rime avec mandarine et vous mijote des rapprochements bizarres mais pas dénués de philosophie – « le rose, c'est la couleur des dessous féminins et des devantures de charcuterie ». Pour le noir, elle avait listé soixante-douze possibilités. Mais pour coller au concept des beaux petits livres des éditions de l'Épave, il a fallu se contenter de « dix façons de le préparer ». Du blanc au noir, en passant par rouge, orange, vert, violet, jaune... les neuf petits livrets, en beau papier dessin, reliés d'un fil de lin, pétaradent d'éclat et d'idées. Emballés par Matali Crasset les « Serial Colors » passent du statut d'objet de curiosité à celui d'ultime collector. Les cent exemplaires de son coffret « Nuancier Serial Colors » sont épuisés. Avec de la chance, vous pourrez peut-être acquérir le « pot Bernardeau » tiré à 99 exemplaires (200 euros). ●

CAROLINE TOSSAN

