

Les sept péchés de l'été: du pastis dans la marmite

L'apéro anisé et estival se cuisine aussi. La preuve avec une belle recette d'Armel Bedouet, chef du Duo

Jérôme Estèbe

Les Genevois détiennent un record confédéral glorieux quoique méconnu. C'est leur consommation de... pastis. Qui l'eût cru? Nos concitoyens avalent plus de 150 000 litres de boisson anisée par an, ce qui les expédie sur la plus haute marche du podium suisse. Dans le cadre de notre série sur les péchés gourmands de l'été, nous ne pouvions donc éluder ce bon vieux pastaga: l'apéro-pétanque, l'apéro-tonnelle, l'apéro-vacances.

Inutile toutefois de s'appesantir sur la boisson, aux notoires effets euphorisants, sinon abrutissants, pour s'intéresser au pastis dans la marmite. Car l'anisette s'avère un ingrédient prodigieux en cuisine. Il parfume les tians de légumes, émoussille les poissons, taquine une poêlée de fraises poivrées à la crème. On s'en persuadera avec la recette ci-dessous, imaginée par le chef genevois Armel Bedouet. Mais avant de passer à table, une brève présentation du breuvage s'impose.

La formule. Le *pastis*, du terme provençal signifiant à la fois pâté et désordre, désigne les alcools parfumés d'anis vert, d'anis étoilé, de fenouil, d'extraits naturels de réglisse, voire d'autres plantes aux mêmes principes aromatiques. On les engloutit d'ordinaire noyés dans cinq fois leur volume d'eau fraîche, même si cette dilution fluctue selon les individus, la météo et la position du cochonnet.

Variétés. Tous les pays méditerranéens ont leur petite anisette nationale: l'ouzo en Grèce, le raki en Turquie, l'arak au Liban, la sambuca en Italie. Sans oublier la cousine jurassienne, notre glorieuse absinthe, qui après une longue éclipse a récemment retrouvé pignon sur zinc.

Histoire. Cela fait une paye que l'humanité trinque à l'anis. Sous nos cieux francophones, c'est donc l'absinthe qui régnait sous les comptoirs, jusqu'à son interdiction à l'aube du XX^e siècle. Dès lors prospèrent d'autres spiritueux moins alcoolisés. Avant que ne triomphent les marques Ricard et Pernod qui, après des décennies de concurrence sauvage, finiront par fusionner en 1975. C'est émouvant deux géants anisés qui s'enlacent.



Armel Bedouet, le chef du Duo, rue de Lausanne, a concocté une séduisante escabèche de sardines au pastis. Le plat figurera sur sa carte dès le mois de septembre.

Filets de sardine Atlantique en escabèche, émulsion anisée, croquant de légumes d'été

Ingrédients pour 4 personnes: 20 filets de sardines; 1 kg de fenouil; 40 g de carottes fanes; 40 g de navets fanes; 60 g de carottes; 25 g d'oignons blancs; 1 citron; 1,5 dl crème UHT 35%; du pastis; 2,5 dl vin blanc sec; 1 dl de balsamique blanc; 1 cuillère à café d'huile d'olive; 2 g de poivre mignonnette; 1 g de coriandre en graines; 1 branche de thym; 1 feuille de laurier; 5 g d'aneth; sel et poivre.

Recette:

1/Laver les fenouils, couper en 4, retirer le cœur. Emincer finement puis cuire à l'anglaise (eau + gros sel). Egoutter puis bien mixer au blender. Réserver 1/3 pour l'émulsion. Presser l'autre partie pour en extraire au maximum l'eau et obtenir une purée épaisse de fenouil. Détendre cette purée avec 0,5 dl de crème puis y rajouter 1 c/c de pastis. Réserver au frais. Prendre le 1/3 restant, ajouter 1 c/c de pastis et 5 g d'aneth cuit à l'anglaise. Mixer le tout, ajouter 1 dl de crème, assaisonner et passer au chinois étamine (très fin). Réserver au frais.

2/Désarrêter et parer les filets de sardines, les rincer à l'eau claire puis les plaquer. Préparer la marinade (escabèche) en mélangeant dans une casserole les carottes et les oignons taillés en rondelles, le vin blanc, le vinaigre, le jus de citron, le thym, le laurier, poivre mignonnette et sel.

Porter le tout à ébullition puis laisser sur feu doux pendant 5 à 7 minutes. Verser délicatement à chaud la marinade sur les filets de sardine puis laisser mariner 2 bonnes heures.

3/Dans la longueur, tailler en fines lamelles les carottes et navets crus. Assaisonner avec quelques gouttes de pastis, huile d'olive, sel et poivre. Dresser en assiette plate. Prendre un emporte-pièce carré de 8 cm de côté. Le garnir de purée de fenouil. Retirer l'emporte-pièce. Disposer cinq filets de sardines bien égouttés. Verser autour l'émulsion anisée. Poser en corolle sur les sardines les lamelles de légumes assaisonnées. **J. EST**

Sur le gril de l'été

Pierre Maudet: dorade, dent-de-lion et mojito glacé

Pierre Maudet est maire de Genève depuis le premier juin dernier. Et c'est donc à lui qu'échoit le rituel discours du 1^{er} août. Discours qu'il nous promet «simple et concis». Youpi! Avec le Valais comme invité d'honneur, la nouba patriotique se déroulera lundi aux Bastions, à partir de 15 h 30 pour les réjouissances populaires et dès 20 h 30 pour la partie officielle. En attendant ces heures de liesse confédérales, voici le magistrat sur notre gril estival.

Une salade? La dent-de-lion, avec des petits lardons et des croû-



Pierre Maudet fait ses emplettes au marché. LAURENT GUIRAUD

tons. Une carte locale et écolo qui permet de faire durer le printemps ensoleillé.

Un apéro? Un petit coup de blanc de chez Jean-Pierre Pellegrin de Satigny. Par exemple le Grand'Cour Blanc, millésime 2006 ou à défaut le millésime 2008.

Sur le barbecue? Une dorade royale pêchée le matin même, fourrée aux herbes et au citron, agrémentée de petites pommes de terre rissolées.

Un cocktail? Dans la famille des

cocktails, j'opte pour le mojito bien glacé, un mélange subtil de douceur et d'exotisme.

Un sorbet? Au citron, parsemé de coriandre fraîche. Ou alors, pour varier les plaisirs, un concombre menthe à la fin d'un repas d'été.

Une terrasse? Joker! En charge des autorisations délivrées aux quelque 850 terrasses de la Ville de Genève, je me réjouis de découvrir d'ici la fin de l'été celle qui sera la plus belle aux yeux de la population.

Propos recueillis par JEST

Un plat, une histoire

Victorieux poulet Marengo

En ce 14 juin 1800, ou 25 prairial an VIII, la nuit tombe sur la plaine de Marengo, dans le piémont italien. Bonaparte est de bon poil. Il vient de gagner une bataille pourtant foutrement mal engagée. Sans l'arrivée en renfort de 10 000 soldats français, les Autrichiens mettaient une sérieuse pâtée à la République. Le premier consul a donc la banane. Et une sacrée dalle avec. Il n'a rien avalé depuis la veille. Manque de pot (ou de manque de Pò), son cuisinier Dunand a perdu ses fourgons de ravitaillements dans la mêlée. Il file presto chercher des vivres au village

voisin, mais n'y trouve pas grand-chose. Un pauvre poulet, du sel, du poivre, de la farine, des œufs, des champignons et quelques écrevisses. Dunand rissole le tout, lie avec un roux et du vin blanc. Bonaparte avale le plat en trois minutes, avec les doigts bien sûr, et félicite son cuisinier: il a adoré la recette, illico baptisée «poulet Marengo». De retour à Paris, Dunand peaufine le plat victorieux. Puis le ressert un beau jour à son gloutton de maître, qui lui renvoie l'assiette, furax. «Tu as supprimé les écrevisses! Cela me portera malheur! Je n'en veux pas!» **JEST**