

Le Parisien

leparisien.fr

# MAGAZINE

TÉMOIGNAGE  
ELLE REVIENT DE  
L'ENFER DE DAECH

**Exclusif** Du ministère aux services de renseignement, enquête dans les coulisses de la lutte antiterroriste

# La méthode Cazeneuve

Le ministre  
de l'Intérieur  
rencontre  
des gendarmes  
à Toulouse,  
le 22 décembre.



IL NE PARLE PLUS MAIS IL CHANTE  
**BOWIE, LE SECRET**

# Prenez le bouillon!

**Bien plus qu'une simple aide culinaire, ce concentré d'arômes se révèle capable de prouesses gastronomiques.**

PAR JEAN-PAUL FRÉTILLET PHOTO GUILLAUME CZERW STYLISME SOPHIE DUPUIS-GAULIER

**M**es premiers souvenirs de bouillons remontent à l'enfance, chez ma grand-mère, à la campagne. Je rentrais de l'école en fin d'après-midi et, chaque jour, il y avait un bouillon qui mijotait sur le coin du feu pour la soupe du soir», écrit le chef William Ledeuil dans l'introduction de son très beau livre<sup>1</sup> consacré à l'une des nourritures les plus anciennes et les plus populaires du monde. Dès que l'homme a su poser un pot sur le feu, il a pu se régaler d'un bouillon. « J'ai compris qu'il était la base de nombreuses cuisines quand j'ai goûté pour la première fois, dans une rue de Bangkok, un bol bouillonnant aux parfums et aux saveurs jusqu'alors méconnus », se souvient William Ledeuil.

## Phô vietnamien et pot-au-feu

En Asie, le bouillon est à boire et à manger. Agrémenté d'éléments solides, le *dashi* japonais, le *phô* vietnamien, le *tom yam* thaïlandais ou la soupe chinoise sont aussi quotidiens que notre pain. Chez nous, à l'exception du pot-au-feu, il est davantage une aide culinaire, l'ingrédient sans lequel « il n'y a pas de bonne cuisine », comme le note l'écrivain Alexandre Dumas dans son *Grand dictionnaire de cuisine* (1873).

Indispensable à la réalisation de jus et de sauces, le bouillon sert aussi à pocher les poissons, à braiser les viandes et à cuire riz et pâtes. Par conséquent, il est rare qu'un bouillon parade sur les tables des restaurants, qu'ils soient populaires ou étoilés Michelin. Sauf chez William Ledeuil. Depuis 2001, dans son établissement Ze Kitchen Galerie, à Paris<sup>2</sup>, le chef compose et sert des bouillons

gastronomiques, qui visent toujours la délicatesse aromatique. A base d'huîtres ou de champignons, parfumés au yuzu (agrumes asiatique), aux herbes ou à la papaye, ses bouillons sont beaux à voir, bons à sentir et à goûter. « C'est une source de créativité infinie, la clé d'une cuisine fraîche, spontanée et saine », ajoute le chef, dont l'équipe en prépare près de 70 litres chaque jour!

## Cuisson lente et douce

Le bouillon ne doit pas être pris à la légère. Il ne s'improvise pas et ne doit recevoir ni les légumes oubliés au fond du réfrigérateur ni des viandes de troisième catégorie. Le principe est immuable : extraire des ingrédients plongés dans l'eau la quintessence de leurs sucres aromatiques. « C'est pourquoi il faut toujours choisir de beaux légumes de la plus grande fraîcheur, insiste William Ledeuil, et les couper en tout petits morceaux. Ainsi, ils peuvent rendre le meilleur de leur parfum. » Les viandes, elles, doivent être blanchies au préalable, c'est-à-dire plongées dans une eau froide et portées à ébullition, pour être lavées de toute impureté. C'est la garantie d'un bouillon d'une parfaite limpidité. « La cuisson doit être lente et douce », conseille William Ledeuil. Pour les parfums, il faut jouer avec ses envies et ses audaces. Le bouillon obtenu pourra être consommé tel quel ou accueillir des légumes croquants, des pâtes, des poissons ou des viandes. ●

1. *Bouillons*, de William Ledeuil, photographies de Louis-Laurent Grandadam, La Martinière, 224 p., 35 €.

2. Ze Kitchen Galerie, 4, rue des Grands-Augustins, Paris (6<sup>e</sup>). Tél. : 01 44 32 00 32.

## Le bon accord



### Un rouge du Languedoc

Un bouillon de pot-au-feu, tout en viandes et légumes, appelle un rouge joyeux et populaire.

Ce carignan, cépage venu d'Espagne et aujourd'hui installé dans notre Languedoc, se veut sans prétention. Avec son prix sage et sa générosité débordante, il nous embarque. Il est fruité, gourmand et très désaltérant.

> **Bistrologie Vin de France 2014, Jeff Carrel, à partir de 6,30 €.**



### Un pinot-gris alsacien

Un bouillon épicé ou aux saveurs asiatiques s'accompagne volontiers d'un vin au petit goût sucré. Ce pinot-gris (anciennement tokay d'Alsace) est un candidat idéal, bien équilibré, riche en bouche, avec de très belles notes fruitées et fumées.

> **Alsace AOC, pinot-gris 2014, Vincent Stoeffler, à partir de 8,30 €.**



### Un blanc de Loire

Avec un bouillon voguant sur des notes végétales, le vin doit chercher la tension, qui est la noblesse des belles acidités. Ce chenin blanc, cépage qui a mûri sur les bords de la Loire, du côté de Saumur, en est un bel exemple, avec une généreuse expression aromatique.

> **La Pierre Frite 2014, Le Pas Saint Martin, à partir de 8 €.**



## BOUILLON DE LÉGUMES

### Pour 4 personnes

4 carottes (ou 8 mini-carottes), 20 champignons boutons, 4 navets, 4 radis, 1 petit bok choy (chou chinois), 1 poignée de mesclun, 1 poignée de pousses de votre choix, 8 c. à s. de sauce soja, huile d'olive, sel, poivre.

**Préparation** 10 minutes **Cuisson** 25 minutes

- > Nettoyez tous les légumes sous un filet d'eau froide.
- > Epluchez les carottes et découpez-les en rondelles (si ce sont des mini-carottes, gardez-les entières).
- > Retirez le pied des champignons.
- > Coupez les navets en deux et détaillez les radis en fines rondelles.
- > Retirez les feuilles les plus abîmées du bok choy, ciselez les plus grandes.
- > Dans une grande marmite, versez un filet d'huile d'olive et faites cuire les légumes (sauf le mesclun et les pousses) à feu doux 5 minutes. Couvrez avec 1 l d'eau et portez à ébullition. Salez, poivrez et laissez cuire 25 minutes.
- > Juste avant de servir, ajoutez le mesclun, les pousses et la sauce soja. Servez chaud.

