Steven Raichlen — *Guide de survie en cuisine*

Messieurs, à vos chaudrons !

PHOTO LE JOURNAL DE QUÉBEC, DANIEL MALLARD

Steven Raichlen
Guide de survie en cuisine, Les Éditions de l'Homme
376 pages

★ Steven Raichlen est animateur de séries télévisées et auteur d'une vingtaine d'ouvrages à succès vendus à plusieurs millions d'exemplaires.

★ Son prochain ouvrage traitera du fumage des aliments.

★ Il rencontrera les visiteurs du Salon international du livre de Québec aujourd'hui, de 10 h à 11 h.

L'Américain Steven Raichlen, celui qu'on surnomme à juste titre le «roi du BBQ», francophile et auteur de grand talent, invite les hommes à quitter quelque peu leur BBQ pour prendre place devant les fourneaux et exceller au quotidien dans son nouveau *Guide de survie en cuisine*.

Marie-France Bornais
Le Journal de Québec

De l'avis de Steven Raichlen, tout homme devrait apprendre à faire certaines choses en cuisine, que ce soit pour épater la galerie, séduire une nouvelle flamme, gâter sa petite tribu ou se préparer de bons petits plats au quotidien. Composer une salade, faire mijoter une soupe réconfortante, griller des côtelettes d'agneau, faire rôtir un poulet au four, ouvrir des huîtres et cuire des pâtes, et même des brownies... cela devrait aller de soi!

À mi-chemin entre le guide technique et le recueil de cuisine, ce nouvel ouvrage, traduction du fameux *Man Made Meals* sorti l'année dernière en anglais, explique tout ce qu'un homme doit savoir en cuisine. Des outils de base (les ustensiles) jusqu'aux diverses techniques de cuisson (pas seulement le gril), en passant par l'agencement et la conservation des aliments, tout est expliqué de façon claire, avec une pointe d'humour à la Raichlen.

200 RECETTES

Généreux, il partage plus de 200 recettes alléchantes et quantité de techniques et d'astuces. «On me connaît pour le barbecue et j'ai voulu faire savoir aux gens que, du point de vue culinaire, il y a beaucoup plus dans Steven Raichlen que le barbecue. J'ai fait mes études en littérature française et presque en même temps, une formation culinaire à Paris. Dans mes livres, je suis enseignant beaucoup plus que cuisinier et comme j'ai déjà enseigné aux hommes comment faire le barbecue dehors, j'étais motivé à leur apprendre comment faire la cuisine à l'intérieur», dit-il en entrevue téléphonique.

Ce livre a été écrit en pensant à plusieurs générations d'hommes, tant pour les jeunes gens qui ont grandi en regardant des émissions de cuisine à la télé que pour les hommes de sa génération. «On n'est plus à l'époque des hommes des cavernes... on vit en 2015 donc il faut avoir une connaissance approfondie de la cuisine, même si on ne la fait pas soi-même. On va dans les restaurants, il faut connaître des ingrédients venant de partout dans le monde, des préparations parfois exotiques.»

Steven Raichlen présente des classiques de la cuisine américaine, comme la guedille au homard, le chili et les croquettes de crabe de Baltimore, tout autant que des plats d'origine étrangère comme la soupe à l'ail espagnole et le ceviche péruvien. Voici ceux qu'il aime particulièrement: la salade BLT, le cocktail de crevettes nouvelle mode, les brownies à la bière. «Si cuisiner est un moyen de séduction, il faut toujours terminer par un dessert au chocolat!», ajoute-t-il.

«ÉDUCATION CULINAIRE»

«Quand j'ai commencé le livre, j'ai dressé une liste de tous les plats, toutes les préparations et toutes les techniques que chaque homme doit savoir. C'est une éducation culinaire. Chaque homme doit savoir comment ouvrir une huître, faire cuire un bifteck, faire cuire des crêpes pour ses enfants ou ses petits-enfants.»

Steven Raichlen est d'avis qu'il y a une différence entre les méthodes culinaires des hommes et des femmes. «Nous, les hommes, nous aimons les saveurs et les parfums très forts, donc très épicés. Ensuite, quand nous faisons la cuisine, ce qu'on fait est important et il y a un élément de spectacle dans la cuisine. C'est un peu «show off». On aime beaucoup les flammes, les chalumeaux, l'alcool, les coûteaux tranchants, tout ce qui compte un élément de danger!»

EN LIGNE › Recette de brownies à la bière belge journaldequebec.com/recette