

En quête de blanquettes

Soixante recettes salées et sucrées concoctées par Aurélie d'Assignies-Chauvin

>> Comment est née l'idée de ce livre « Les Bonnes Blanquettes » ?

Aurélie d'Assignies-Chauvin : « J'avais présenté un ouvrage de recettes à un éditeur, dans lequel figurait celle d'une blanquette. Il n'en a pas voulu mais m'a commandé soixante déclinaisons autour de ce qui est considéré comme le plat préféré des Français. Mon beau-frère Mathieu avait beaucoup d'idées, et moi, j'avais la technique.

>> Pas facile d'en inventer soixante ...

Mathieu Ducournau, co-auteur du livre : Les traditionnelles représentaient un chapitre évident. Ensuite, on s'est baladé à l'étranger en réinterprétant la blanquette (façon paella, à l'indienne, à l'oranaise, ...) On a aussi tenté des concepts (galette de blé noir à l'andouille, sauce blanquette...) Bref, cela a été un régal, du début à la fin, sans prise de tête, avec des plats simples, familiaux, rapides... à la bonne franquette.

>> Il y a même du sucré ...

AAC : La base, c'est la sauce blanche mais on a voulu faire des choses décalées. J'aime beaucoup cette blanquette de fruits rouges au champagne.

>> Et une blanquette light à l'épaule de veau ...

C'est la seule car la bonne cuisine, c'est toujours un peu lourd, le gras sert à lier. Le light, ce n'est pas mon truc, j'irais plutôt vers les plats détoxifiants ou les graines germées.



Aurélie d'Assignies-Chauvin et son beau-frère, Mathieu Ducournau, artiste et touche à tout gourmand. / Photo Philippe Juste

>> Vos blanquettes préférées ?

Celle de la lotte au champagne et les bouchées apéritives à l'aubergine, à la chair à saucisse et au reblochon.

>> Votre ambition ?

Apprendre aux gens à faire des plats simples à réaliser.

>> Et votre idée initiale ?

Il s'agissait d'un recueil de recettes sur trois générations : ma grand-mère, ma mère et moi. J'ai trouvé un autre éditeur, pour une sortie prochaine

Propos recueillis par Isabelle Brione

> « Les Bonnes Blanquettes », 19,90 euros aux éditions de la Martinière.

■ « Délicieusement Vôtre », pour apprendre à cuisiner en toute simplicité

Elle était ingénieur logistique. En 2005, à presque trente ans, Aurélie d'Assignies-Chauvin a changé de métier et créé Délicieusement Vôtre, une école d'enseignement culinaire à Francheville. En janvier, elle a déménagé pour s'installer à Sainte-Foy-lès-Lyon, dans un ancien entrepôt de fleuriste. « J'adore la cuisine, ma mère et ma grand-mère étaient des cordons bleus. Je n'ai pas voulu ouvrir un restaurant pour être plus disponible pour mes enfants » confie cette

mère de deux petits garçons.

Née à Bordeaux, lyonnaise depuis 2003, elle a passé un CAP de cuisine et s'est perfectionnée dans plusieurs restaurants étoilés (chez Mathieu Viannay Alain Alexanian, entre autres). Depuis ses débuts, elle a formé 4500 élèves, des particuliers comme de futurs professionnels. Son crédo : désacraliser la cuisine de chef.

« Les séances se déroulent en petit comité, 12 maximum. Je connais tous les

participants. J'explique les plats. Chacun peut les refaire chez lui, j'emploie des ingrédients faciles à retrouver. Les cours sont accessibles à tous, il suffit d'être gourmand » assure celle qui propose, entre autre, des « Saisons gourmandes » avec un cours par mois (250 euros les six).

I.B.
>> Délicieusement Votre, 28 chemin de Montray, Sainte-Foy-lès-Lyon. Tel : 04 37 41 58 07. Formules grand public et professionnelles.
> Site délicieusementvotre.com