

CUISINE

Peut-on encore aimer le risotto?

Eclipsée par des plats au goût d'Asie, cette spécialité du nord de l'Italie a surtout souffert de mauvais traitements au restaurant. Raison de plus pour vous lancer et touiller!

Stéphanie Noblet

On n'a peut-être jamais eu autant besoin de réconfort crémeux, de douceur roborative, d'ondes consolatrices. Il est une recette qui s'y prête en ces temps confinés, d'autant qu'elle doit faire l'objet, pour nombre de gourmets, d'une œuvre de réconciliation gustative. L'occasion est inespérée de renouer avec le risotto, spécialité emblématique des régions rizicoles du nord de l'Italie, qui a déferlé sur les cartes des menus français au tournant des années 2000 avant d'être peu à peu boudée, dénigrée, délaissée, notamment au profit des chirashis, bibimbaps et toute une variété de riz sautés aux parfums plus exotiques.

Au-delà de l'effet de mode asiatique, le désaveu progressif du risotto est en partie lié à la médiocrité de traitement qui lui a été infligée de ce côté-ci des Alpes. Rarement on a vu plat aussi malmené dans des restos pseudo-branchés sans scrupule, ou par des cuisiniers amateurs pressés d'envoyer le bouillon, des adeptes de cuisine robotisée et connectée trop heureux de confier la tâche à leurs machines ronronnantes. Obscure pâtée informe, marécage insipide constellé de grains à la dérive, bouillie agglutinée et compacte rappelant les tristes portions de riz des menus sushis... outre leur étymologie commune, risotto rime, hélas, trop souvent avec fiasco.

Pourtant, sans prétendre égaler la crème des chefs italiens ou français, il est tentant de rivaliser avec eux sur le terrain du risotto. Car « ce n'est pas au restaurant qu'on mange les meilleurs », proclame avec assurance Laura Zavan, cuisinière originaire de Vénétie et autrice de deux livres sur le sujet. « Le risotto bloque un piano de cuisson pendant vingt minutes et complique le service si toute la table n'est pas au même menu. Le plus souvent, il est trop cuit, ou trop cru, ou lié avec de la crème... » L'Italienne raconte l'expérience vécue dans un établissement étoilé où les grains de riz encore crus rendaient le plat strictement immangeable... Éviter l'excès de cuisson ne garantit pas la réussite de l'opération! Tandis que la fermeture des restaurants se prolonge désespérément, ce n'est certainement pas le système du « click and collect », induisant un réchauffage aléatoire à domicile, qui offre une chance de déguster le meilleur risotto... Alors, un peu de nerf: on a des mauvais souvenirs à effacer, du temps à tuer, des affamés à sustenter, une furieuse envie de touiller (efficace pour se détendre), quadruple raison de se lancer!

Nul salut sans bons produits, la règle culinaire élémentaire ne varie pas, surtout quand les ingrédients sont humbles. Du riz rond italien (carnaroli ou vialone nano de préférence, sinon arborio); un bon bouillon, idéalement maison (volaille, légumes...); de l'oignon (ou de l'échalote); un corps gras (beurre et/ou huile d'olive, moelle de bœuf à la milanaise); du vin blanc (plus rarement rouge, ou du prosecco); du parmesan (grana padano et pecorino acceptés). Voilà pour la base.

« Malgré l'apparent dépouillement du risotto à la parmigiana (au parmesan), qui est l'archétype du genre, il entre néanmoins dans son élaboration une poignée d'ingrédients simples [qui] vont se fondre et créer une harmonie subtile qui saura ravir les palais délicats », théorise Toni Vianello dans *Le Risotto, les liaisons gourmandes* (Jean-Paul Rocher), livre dont la parution originale, en 1999, a participé au rayonnement de la recette en France. « Mais, en aucun cas, prévient-il, le risotto ne se fera à rien: le riz a besoin d'être accompagné pour être mis en valeur, c'est fondamental. » D'où la multiplication des déclinaisons de ce plat caméléon: régionales (au safran à Milan, aux fruits de mer sur les litto-

raux...), saisonnières (aux champignons à l'automne, au radicchio, au potiron, aux agrumes l'hiver, aux artichauts, petits pois et asperges quand vient le printemps...) et du placard (aux cèpes séchés, aux légumes à l'huile)... Parmi les plus savoureuses, citons les recettes à la truffe, blanche ou noire, aux palourdes, à l'encre de seiche, aux foies de volaille et la variante *primavera*, attribuée à Giuseppe Cipriani, patron du Harry's Bar de Venise, une palette multicolore inspirée par les primeurs de printemps - c'est le moment d'essayer. Mais, attention, si la fadeur et le dénuement nuisent au risotto, l'inverse, à savoir l'excès d'ingrédients, le noie plus qu'il ne le sauve: volontiers accueillant, il n'a guère vocation à vider le frigo comme une vulgaire quiche fourre-tout.

Spécifique et désormais bien connu, le mode de cuisson du risotto repose sur une succession d'étapes sans difficulté technique mais exigeant patience et précision. Une fois l'oignon revenu dans le beurre, sans coloration, le riz est ajouté, enveloppé, nacré, chauffé, mais pas grillé, avant d'être mouillé par le vin, puis le bouillon, introduit louche par louche, au fur et à mesure de son absorption. L'ensemble est enfin lié et crémé, hors du feu, par l'ajout de beurre froid et de parmesan râpé, avant de reposer à couvert pour assurer une osmose parfaite, puis d'être servi sans attendre.

Aucune complexité majeure, mais une succession de chausse-trapes potentielles que l'on apprend à éviter avec l'expérience. Parmi les erreurs les plus fréquentes: la volonté d'anticipation (tout se fait à la dernière minute, excepté peut-être l'étape initiale avec l'oignon); la précipitation (chaque louche attend l'absorption de la précédente); la liaison sans chaleur torride (un bouillon tiédasse ne donne rien de bon); l'inattention ou l'étourderie (la surcuisson menaçant vite, un minuteur fixé à 16 minutes après le début du mouillement peut s'avérer utile); la tentation de l'allègement, enfin (zapper ou amenuiser le beurre et le fromage, éléments-clés de la *mantecatura* finale, c'est se contenter d'un coït sans orgasme).

« Pour celui qui aime cuisiner, le risotto est à chaque fois une nouvelle création suivie de A à Z, source de grande satisfaction », assure Laura Zavan. L'objectif n'est pas la lune, mais l'onde (*all'onda*), une vague crémeuse et fluide, un riz encore ferme mais onctueux, grâce à son amidon patiemment libéré. Il faut faire de la contrainte un atout, un instant suspendu propice à la conversation, au fil du bouillon, une façon idéale d'ouvrir l'appétit. « Le risotto résulte d'une alchimie, "una maniera", très différente de celle des pâtes, distingue Toni Vianello dans son livre. Autant la consommation des pâtes correspond souvent à un impérieux besoin de se nourrir vite (...), autant le risotto nécessite de la patience (...): on musarde en attendant de récolter les fruits de l'art. » Il est temps de se rabibocher.



Risotto primavera

- recette pour
6 personnes -

Parez et coupez 3 artichauts poivrade en huit. Rincez et équeutez 400 g d'asperges vertes, coupez les tiges en rondelles, réservez les pointes. Ecossez 600 g de petits pois, taillez en dés 2 carottes fanes. Poêlez séparément les artichauts et les rondelles d'asperges 3 minutes dans un filet d'huile d'olive, salez, poivrez. Ebouillantez les pointes d'asperges 2 minutes, réservez. Préparez 1,5 l de bouillon de légumes (en y introduisant les épluchures, cosses et fanes), maintenez-le à ébullition. Dans une sauteuse, faites chauffer 20 g de beurre et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive; ajoutez 1 oignon émincé et faites-le suer 5 minutes. Versez 450 g de riz (vialone nano ou carnaroli), mélangez 2 minutes avec une cuillère en bois puis mouillez avec 10 cl de vin blanc sec. Laissez-le s'évaporer, salez et versez une louche de bouillon. Ajoutez les petits pois et les carottes, mélangez et introduisez une nouvelle louche de bouillon dès que la précédente est absorbée. Trois minutes avant la fin de la cuisson du riz, mettez dans la sauteuse tous les autres légumes. Goûtez pour vérifier la cuisson du riz. Hors du feu, ajoutez 60 g de beurre et 60 g de parmesan râpé, poivre et persil ciselé, rectifiez en sel si besoin. Laissez reposer 2 minutes à couvert, puis servez *all'onda*, c'est-à-dire fluide.

(Recette de Laura Zavan, autrice de *Ma Little Italy*, Marabout, 2006)

SARAH ILLENBERGER
POUR « LE MONDE »

FAITES PLACE NETTE !

Trois applis plus #ramassage que #saccage

Marlène Duret

> La collecte participative

Excédé(e) par votre ville malpropre et les négligences de la municipalité? Le compte Twitter @PanamePropre a pris le parti, pour signifier les manquements de la Mairie, de publier des images et des vidéos d'une capitale aux rues jonchées d'immondices, sous le hashtag viral #saccageparis.

Loin de toute controverse, la plus discrète appli GreenR a une tout autre méthode pour faire place nette et agir pour l'environnement partout en France, et au-delà. Lorsqu'un déchet ou un dépôt sauvage s'immisce sur la voie publique, tout utilisateur qui ne peut le ramasser dans l'immédiat le signale en quelques secondes afin qu'il soit pris en charge par la communauté des bénévoles. En bleu, les endroits qui n'ont pas encore été nettoyés; en vert, ceux qui l'ont été. L'appli permet également d'organiser des sorties ramassage (ou *greenwalk*). Une petite vingtaine de « spots de déchets » sont mentionnés, adresses et photos à la clé, ne serait-ce qu'à Paris intra-muros. Alors, un tweet? Ou plutôt, comme le suggère GreenR, « un sac, des gants et une pincée de bonne humeur »?

Appli gratuite GreenR, sous iOS et Android. [Linktr.ee/GreenR](https://linktr.ee/GreenR)

> Le GPS des déchets

Chaque seconde, 250 kg de déchets plastiques rejoignent les océans et 137 000 mégots sont jetés au sol. Avec l'appli Hoali, plutôt que d'être abandonnés n'importe où, les déchets peuvent être déposés au bon emplacement pour leur prise en charge, et un potentiel recyclage de rigueur. Pour chaque commune en France, renseignée à l'aide de son code postal ou par géolocalisation, Hoali dresse une cartographie des lieux de collecte que l'utilisateur peut sélectionner à l'aide de filtres en fonction de ses besoins et aisément visualiser à l'aide de pictos de poubelles de différentes couleurs: gris pour les bornes à textile, vert pour les bacs à déchets verts, marron pour les composteurs et noir pour les déchèteries.

Un site de collecte publique existant n'est pas répertorié? Ajoutez-le en quelques clics. Enfin, si vous ignorez où déposer un meuble réparable, un contenant en aluminium, des objets en verre intacts ou une cartouche d'imprimante, suivez le guide pour dénicher le point de collecte idéal.

Appli gratuite Hoali, sous iOS et Android. [Hoali.green/home](https://hoali.green/home)

> Le tri pour les nuls

A jeter dans les ordures ménagères ou à trier? Dans quel point de collecte ou bac à couvercle jaune, vert ou marron déposer ce vieux DVD, un anorak usagé ou cette boîte de conserve? Au moindre doute, l'appli Guide du tri de Citéo, société privée spécialisée dans le recyclage, créée par les entreprises du secteur de la grande consommation et de la distribution, le dissipe.

Pour faciliter le tri au quotidien, rien de bien sorcier: il suffit de renseigner le nom de l'emballage, du produit ou de l'objet en question, ou de le retrouver en fonction de sa catégorie (entretien, boissons, médicaments, produits dangereux...) pour connaître les consignes de tri le concernant, associées au point de collecte le plus proche. Un mémo-tri est également accessible pour chaque commune française: bien utile lorsqu'on déménage ou sur le lieu de ses vacances. Pour les plus joueurs, un quiz « Avez-vous les bons tri-flexes? », permet non seulement de tester ses connaissances, mais aussi de transformer sa participation en don pour un projet associatif.

Appli gratuite Guide du tri, sous iOS et Android. [Consignesdetri.fr](https://consignesdetri.fr)