

L'interview “ par dessus les casseroles “ du chef cuisinier André Piednoir, du Ritz

par Umut, Batuhan et d'autres gourmets ... de la classe de L2 B

Bonjour M. Piednoir, nous allons vous poser quelques questions, si vous le voulez bien.

- **Est-ce que vous avez déjà cuisiné dans un autre pays ?**

Oui, être cuisinier est un métier qui permet de travailler partout dans le monde. C'est très demandé. Alors, si vous aimez voyager, apprenez la cuisine !

- **Comment pouvez vous équilibrer votre vie de famille et votre travail ?**

Je travaille 15 heures par jour. L'autre samedi, j'ai commencé a travailler a 8 heures du matin et j'ai pu m'arrêter seulement a minuit. Ce sont de longues journées, c'est pour cela qu'il faut aimer ce métier. Si on n'est pas passionné, alors on arrête.

- **Pourquoi avez-vous choisi de faire de la daurade aujourd'hui ?**

Parce que c'est facile de faire la daurade en ce moment : c'est de saison !

- **Est-ce que vous cuisinez chez vous ?**

Bien sur, j'aime cuisiner alors je cuisine aussi chez moi.

- **Est-ce que la cuisine turque influence votre cuisine ?**

Non, mais j'ai pris quelques recettes turques. Le riz par exemple, la façon de le cuisiner. Mais ce sont surtout les produits turcs, les ingrédients que je trouve en Turquie qui vont influencer ma cuisine.

- **Pourquoi utilisez-vous tant d'ingrédients pour cuisiner du poisson ? Vous prenez des olives, des carottes etc.**

Parce que dans la gastronomie française, on utilise ces ingrédients, ce n'est pas comme en Turquie ou le poisson est mangé sans sauce, très cuit, trop même, et seulement accompagné de tomate et d'oignon. Pour faire de la sauce vierge, il faut tous les ingrédients que vous voyez sur la table. On l'appelle “vierge” car elle ne contient ni beurre ni alcool.

- **Comment avez-vous commencé a faire de la cuisine ?**

Quand j'étais petit, je regardais ma mère et je faisais la cuisine avec elle. J'ai appris beaucoup grâce a elle. Vous aussi, vous apprendrez en observant ceux qui cuisinent ! Le savoir se transmet de génération en génération. Dans l'artisanat, ce sera toujours comme ça... C'est comme mélanger les légumes sans cuiller, le coup de main s'apprend avec le temps, pareille que garder l'équilibre sur une bicyclette : au début on en met un peu partout, après, cela parait facile et normal.

- **Qu'est-ce que "dresser une assiette" ?**

C'est d'abord choisir de bons produits : en fonction de la saison, et surtout le respecter : il ne faut pas trop le cuire. En France, c'est tres différent d'ici : il existe la viande bleue etc.

- **Vous cuisinez toujours avec vos couteaux ?**

Oui, évidemment ! Un artisan travaille toujours avec ses propres outils ! C'est comme une brosse a dent ou une femme : cela ne se prête pas ! Par exemple, j'ai connu un pâtissier qui n'utilisait que son rouleau a pâtisserie, et bien, ce rouleau avait une marque arrondie sur le coté gauche : c'était la trace de son alliance ! Cela faisait 35 ans qu'il était marié et qu'il confectionnait sa pâte avec le même rouleau !

Et puis, les couteaux sont tous différents. Celui qui a un coude est nécessaire pour couper les légumes, c'est tout un art !

Merci M. Piednoir, votre daurade sauce vierge était vraiment délicieuse !