

UNE CHEF VENUE D'AILLEURS

# Miss Lunch, cuisiner, c'est jouer !



Artiste plasticienne, organisatrice de déjeuners clandestins, récolteuse de câpres siciliennes... Claude Cabri, alias Miss Lunch, est tout cela à la fois et bien plus encore. Née en Belgique dans une famille aux multiples origines, cette insatiable créatrice nous a ouvert tout grand les portes de son bel univers culinaire **JENNIFER GALLÉ**



**Miss Lunch chez PPP**  
3, rue Antoine Vollon  
Paris, XII<sup>e</sup>

[lunchintheloft.com](http://lunchintheloft.com)  
[ppproveance.com](http://ppproveance.com)

Jouer avec la nourriture, c'est l'affaire de Claude depuis sa plus tendre enfance. "A cinq ans, je confectionnais déjà des pâtés de boue aux baies non comestibles que je proposais au voisinage. Je vendais aussi de la limonade, le postier était d'ailleurs mon meilleur client !"

Née en Belgique d'une mère sud-africaine et d'un père belge d'origine égyptienne, Claude grandit au Canada qu'elle quitte à 19 ans pour Florence puis Paris. "Trop froid ! Le patinage, passe encore, mais déblayer la neige, non merci !", se souvient-elle avec cet air malicieux qui ne la quitte presque jamais.

De cette vie en Amérique du Nord, elle conserve le souvenir des dîners que donnaient ses parents, "On sortait la belle vaisselle, j'avais mon petit verre de vin - rempli d'eau - comme les adultes !" Sans oublier ce Kitchen Aid que lui offrit sa tante pour ses 11 ans : un robot magique qui lui permit de devenir une pro de la "généoise électrique"...

## Les déjeuners clandestins

"L'art et la cuisine, pour moi, c'est depuis toujours", nous confie Claude. Pas question de choisir. Si bien qu'étudiante fauchée aux Beaux-Arts de Paris, elle organisait quand même des dîners où les tournées de chaises musicales s'étiraient sur une bonne partie de la nuit. Son diplôme de plasticienne en poche, elle tente de percer en multipliant les expos. "Je faisais à l'époque de grandes installations tridimensionnelles d'aspect très gourmand. Une galeriste était d'ailleurs persuadée que je mettais du cacao dans ma peinture !" Lasse cependant de ne pas pouvoir vivre de son art, Claude décide de donner une place plus grande à

## "L'art et la cuisine, pour moi, c'est depuis toujours."

*Miss Lunch*

la cuisine en organisant des visites guidées du marché d'Aligre et... des déjeuners clandestins. Les lunches in the loft étaient nés ! A l'image des pop up restaurants américains, Claude se propose d'accueillir, deux fois par mois, une dizaine d'inconnus chez elle pour goûter à sept plats hors du commun.

"Je place toujours des abats au menu. J'ai mis au point une terrine de cervelle d'agneau que je découpe en tranches très fines et que j'appelle 'intelligence pressée'. L'intérêt, pour moi, c'est de cuisiner des ingrédients d'exception"... Et de réaliser autant de plats de haute volée à l'image de ce foie gras farci, recouvert d'une gelée de veau au vin. Un défi qu'elle a pu relever après des années passées aux fourneaux et dans les livres de Frédy Girardet ou de Michel Roux Jr, deux chefs qu'elle affectionne tout particulièrement.

## Une nouvelle aventure

Depuis l'hiver dernier, Claude s'adonne à un tout autre exercice dans la boutique Première pression Provence (PPP) de la rue Antoine Vol-

lon (XII<sup>e</sup>) qu'Olivier Baussan (l'homme derrière l'Occitane) a mise à sa disposition. Aménagé de quelques tables et d'une cuisine ouverte, le lieu ne jouit que d'un bail de restauration légère. Pas de four donc ni de vastes réfrigérateurs mais deux micro-ondes et un frigo comme à la maison. Des contraintes qui inspirent notre cuisinière. "Je ne peux pas me permettre des choses très sophistiquées, mais je m'éclate ! J'aimerais tirer un livre de recettes de cette expérience", nous confie-t-elle.

Dans son nouveau royaume, Claude élabore un menu à 15 euros inventif (voir ses recettes pages suivantes) qui s'appuie sur les produits ultra frais du marché d'Aligre où elle se rend chaque matin.

Si sa cuisine a des accents typiquement méditerranéens, - elle glisse dans nombre de ses plats ces merveilleuses câpres siciliennes qu'elle va récolter sur l'île de Pantelleria -, on y perçoit aussi des influences orientales qui lui viennent de sa grand-mère paternelle et des pointes plus exotiques de son Afrique du Sud maternelle. Un mix alléchant auquel s'ajoute la belle humeur communicative de la maîtresse de maison. Et c'est sans doute ce dernier ingrédient que l'on préfère...

## A MANGER DES YEUX

Miss Lunch a plus d'un projet dans sa marmite ! On la retrouvera ainsi dans deux ouvrages à paraître courant octobre. Il y a tout d'abord le roman-cuisine "Plat de résistance" (sortie le 8 octobre) aux éditions

1973. Un récit bien relevé signé Chantal Pelletier et agrémenté des recettes de Claude. Et, le xx octobre, sortira, aux éditions Solar, un livre compilant les recettes clandestines des lunches in the loft que Claude vient de relancer.



## ▪ Les recettes de Miss Lunch



### ENTRÉE

#### Ramequins d'œufs de cabillaud fumés à la fourme d'Ambert

#### INGREDIENTS

Pour un ramequin  
(une personne)

- 1 tranche (1 cm de large) d'œufs de cabillaud fumés
- 4 quartiers de tomate
- une petite part de fourme d'Ambert
- une cuillère à soupe de crème fraîche
- estragon ciselé
- poivre

#### COMMENT S'Y PRENDRE

• Dans un ramequin, placez d'abord les quartiers de tomate. Ajoutez-y la tranche d'œufs de cabillaud fumés coupée en 4 puis la fourme en morceaux ainsi que la crème fraîche.

• Ajoutez l'estrragon ciselé et le poivre et placez le tout au micro-ondes à puissance maximale pendant 1 mn 30. Servez.



### PLAT

#### Poulet tressé et sa sauce tahina

une planche - un plat pour aller au four - un blender - ficelle

#### INGREDIENTS

Pour 2 parts

- deux beaux filets de poulet (130 g chaque) préparés par votre volailler
- mélange d'épices : cumin, coriandre, curcuma, curry...
- huile d'olive
- 2 radis rouges

Pour la sauce

- 100 g de pâte de sésame ("tahina", se trouve dans les épiceries orientales)
- jus d'un demi citron
- 1 gousse d'ail
- 100 ml d'huile d'olive
- sel, poivre
- graines de sésame

#### COMMENT S'Y PRENDRE

• Sur une planche, placez vos filets la pointe vers le haut. A 1 cm environ sous la pointe, incisez chaque filet dans le sens de la longueur pour obtenir 3 parties. Tressez les filets puis ficellez-en l'extrémité inférieure (ainsi que vous le feriez avec des cheveux).

• Placez les filets tressés dans un plat, versez sur chacun un filet d'huile d'olive puis saupoudrez-les avec le mélange épice. Salez, poivrez. Couvrez aux 3/4 d'eau, recouvrez d'un film pour micro-ondes.

• Faites cuire 35 min au micro-ondes (en sélectionnant la position "poulet" ou "viande" de votre four).

• Pendant la cuisson, préparez la sauce : dans le blender, mettez les 100 g de tahina, le jus du demi citron, la gousse d'ail préalablement coupée en morceaux et mixez en incorporant l'huile d'olive en filet. Ajoutez une cuillère à soupe d'eau chaude puis assaisonnez la sauce (sel, poivre). Conservez-la au froid.

• Une fois le poulet cuit, attendez qu'il refroidisse pour le placer au frigo dans son plat. Il est nécessaire qu'il repose une nuit dans son jus de cuisson pour bien se parfumer des épices.

• Au moment de servir, placez chaque filet sur une assiette accompagnée d'une cuillère à soupe de la sauce tahina puis râpez un radis à la mandoline et parsemez de graines de sésame.

DESSERT

# Petits pots au caramel

un saladier - un blender - 8 pots d'une contenance de 90 g chaque

## INGREDIENTS

### Pour 8 pots

- 190 g de sucre
- 60 ml d'eau
- 250 ml de crème fleurette
- 170 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de Maïzena
- 250 ml de lait entier
- 2 œufs + 4 jaunes d'œuf
- arôme de vanille

## COMMENT S'Y PRENDRE

• Dans un saladier, versez le sucre puis l'eau. Recouvrir d'un film pour micro-ondes en vous assurant qu'il soit bien tendu. Placez au micro-ondes pendant 6 à 8 minutes à puissance maximale afin d'obtenir un caramel de couleur ambrée.

• Faites attention à ne pas vous brûler en retirant le film plastique. Ajoutez sans attendre la crème fleurette et mélangez. Remplacez au micro-ondes pour 3 minutes à puissance maximale sans couvrir.

• Ajoutez le beurre que vous aurez découpé en morceaux de taille moyenne, la Maïzena que vous aurez délayée dans 60 ml de lait, le reste du lait (190 ml) et les œufs. Mélangez légèrement l'ensemble.

• Remplacez au micro-ondes sans couvrir à puissance maximale pour 4 minutes en mélangeant à mi-temps.

• Placez la préparation dans le blender, ajoutez-y 2 belles cuillères à soupe d'arôme de vanille. Mixez.

• Versez dans les petits pots sans attendre et en une seule fois. Attendez que les pots soient froids pour les placer au réfrigérateur. Ils peuvent se conserver une semaine au froid.

## SON PETIT TRUC EN PLUS

• Au moment de servir, ajoutez quelques amandes de Sicile grillées et un petit morceau de chocolat au caramel à votre petit pot.

• Vous pouvez également choisir de ne remplir vos petits pots qu'à moitié pour pouvoir y ajouter de la chantilly ou une compote de fruit au moment de la dégustation...



## SES ADRESSES

### SES RESTOS

• Quand elle s'échappe de ses fourneaux, Miss Lunch a un petit faible pour les cuisines chinoise et coréenne. Elle file ainsi souvent du côté du **8, rue de la tâcherie (Paris, IV<sup>e</sup>)** où se trouve le **Céleste gourmand**, une adresse chinoise qu'elle recommande chaudement.

• Un de ses restos coréens favoris, **le JanTchi**, se situe au **6, rue Thérèse (Paris I<sup>er</sup>)**.

### AU MARCHÉ D'ALIGRE

Miss Lunch est très attachée aux commerçants du marché couvert de la place d'Aligre (**le marché Beauvau dans le XII<sup>e</sup>**) auprès desquels elle s'approvisionne chaque matin.

• Son poissonnier, **aux poissons d'Aligre** se situe à l'entrée du marché couvert Beauvau sur la place d'Aligre (accès en face de la boulangerie Moisan).

• Pour la viande, elle s'en remet aux produits de **la boucherie Hayée** et de la volaillerie **aux volailles d'Aligre** et, pour le fromage, aux spécialités de **Langlet et Lherdouin**.

• Un autre must d'Aligre pour la cuisinière se situe du côté des puces du marché dans une petite boutique installée là depuis 1895 : **la graineterie du marché, 8 place d'Aligre**. On y vend graines et autres produits d'épicerie. Une véritable caverne d'Ali Baba !



Aux poissons d'Aligre, au cœur du marché couvert Beauvau.