

- 6 FEV. 2008



## Mandoline

# Jouer sur la corde végétale

**EN JULIENNE, EN DÉS, EN RONDELLES, EN LAMELLES... LA MANDOLINE PERMET DE COUPER FRUITS ET LÉGUMES À L'ENVIE.**



«Indispensable !» s'enthousiasme Alain Passard, chef étoilé et fanatique du légume, quand il évoque la mandoline. L'instrument de découpe très prisé par les cuisiniers n'est pas celui auquel penseront les mélomanes. L'inox supplante le bois et les lames remplacent les cordes. Posée sur un socle, elle donne à émincer, découper, râper... les fruits et légumes en tranche plus ou moins épaisse. Idéale pour les plats plus basiques comme les chips gauffrées ou les carottes vichy, elle ouvre aussi le champ des possibles en création culinaire. «La mandoline permet de travailler sur la finesse, de jouer sur des formes originales et de créer de nouveaux dessins, poursuit Alain Passard. Du coup, il est possible de mettre en scène les couleurs, les textures et les saveurs». L'ustensile fort



pratique vit le jour à Thonon-les-Bains, au bord du Lac Léman, dans les années 50. Un certain Jean Bron décide de fabriquer, à la demande d'amis restaurateurs, un coupe-légume manuel en acier au lieu des modèles en bois existants. Son concepteur va alors la faire connaître dans le monde entier avec opiniâtreté. Autrefois,

réservée aux chefs en restauration, elle trouve aujourd'hui sa place dans la cuisine de tout bon marmiton digne de ce nom. Maniable et facile d'utilisation, il suffit de la poser au-dessus d'un récipient ou d'un plat, de régler l'épaisseur de la coupe et la découpe est jouée. En vente à la boutique des Toques.