

## SUR LE FEU

### UNE SAVOIR DE L'ENFANCE ?

La tourte landaise avec des pommes fumées à l'herbage. Pas si rudement mangé le dimanche chez mes grands-parents !

### VOTRE BOISSON FAVORITE ?

De l'eau, même si je bois du vin rouge, et plus particulièrement du bourgogne.

### ÊTES-VOUS PLUTÔT SALÉE OU SUCRÉE ?

Je suis très salée, je mange peu de dessert que je remplace par du fromage. Et j'adore la viande, je suis une vraie carnivore.

### QUE TROUVE-T-ON TOUJOURS DANS VOS PLACARDS ?

De l'huile d'olive mûrifiée et du polvre noir. En ce moment, il vient de Madagascar et avant, de Madagas, en Inde. Je teste les origines.

### QUELS SONT VOS INGRÉDIENTS FÉTICHES ?

Les fruits, j'adore les travailler. Mais aussi le gingembre, un magnifique exhausteur de goût qui apporte beaucoup à un dessert.

## SON ACTU

» Jessica Préalpatto organise des ateliers culinaires au Café Régis, à Paris, du mercredi au samedi. Elle vient de créer les desserts pour la première classe de l'Eurostar et collaborera, en fin d'année, à un salon de thé près du Louvre.



## Jessica PRÉALPATO

LA CHEFFE PÂTISSIÈRE NOUS RÉGALE DE SES CRÉATIONS GOURMANDES. ELLE EST ÉGALEMENT MARRAINE DE LA 2<sup>E</sup> ÉDITION DE LA CAMPAGNE NATIONALE UNE JONGUILLÉ CONTRE LE CANCER, DU 11 AU 23 MARS. RENCONTRE.

### QUEL EST VOTRE PÊCHÉ MIGNON ?

Tous les bonbons ! Je peux terminer un sachet en deux jours.

### L'ALIMENT QUE VOUS DÉTESTEZ ?

La cannelle lorsqu'elle est mal dosée, elle peut être écoeurante. Je préfère d'ailleurs utiliser les besoins de cannelle, c'est plus floral.

### ET CELUI QUE VOUS LIMITEZ POUR GARDER LA LIGNE ?

Le fromage, sinon je pourrais en manger tout le temps.

### QUI INVITEZ-VOUS POUR UN APÉRO IDÉAL ?

Mes amis les plus proches.

### VOTRE DERNIÈRE DÉCOUVERTE CULINAIRE ?

J'ai goûté une glace au parmenton au restaurant Armani, à Paris, et c'était excellent.

### LE SOUVENIR D'UN REPAS MÉMORABLE ?

Au Rozo, à côté de Lille, et c'était vraiment exceptionnel. Tout était juste, les accords, les assaisonnements. ☘

### La note en cuisine ?

Je cuisine très souvent.

### Le temps aux fourneaux ?

Très peu en semaine. Généralement, je sors du travail et je récupère ma fille. En revanche, le week-end, je pose y passer une machine, cela me détend.

### Votre plat signature ?

Le gratin dauphinois. J'adore ça et je le prépare souvent.

### Des recettes pour aller vite ?

Des barres de céréales avec de l'huile d'olive, des graines et du sirop d'érable. C'est délicieux et excellent pour la santé. Je peux aussi cuisiner rapidement un pesto avec des herbes, et j'ajoute des fruits frais sur le dessus.

### Un gâteau facile ?

Un gâteau au chocolat cuit en 4 minutes à 230 °C.

### Les restaurants que vous recommandez ?

Le Cluch, à Paris, dans le 11<sup>e</sup>, un resto bistrot français. Le chef est un ancien de chez Bibus. Au Rozo, à côté de Lille, et c'était vraiment exceptionnel. Tout était juste, les accords, les assaisonnements. ☘

PHOTOGRAPHIE: DAVID SOKHA KEO

