

La Mitaine écarlate: cuisine créative et interactive

Un blogue culinaire haut en couleur et en saveurs grâce auquel la Montréalaise Fannie Denault nous fait découvrir bon nombre de recettes inédites.

PAR LYDIA FRÉCHETTE

Déménagée à Montréal il y a 15 ans pour étudier, Fannie Denault doit se débrouiller avec des moyens limités. Refusant de s'en tenir à une gastronomie quelque peu rudimentaire, elle parcourt alors les fruiteries et les marchés à la recherche d'aubaines et se met à concocter des recettes créatives en mariant des ingrédients pour le moins inusités. « Avoir un budget restreint ne devrait pas nous empêcher de bien manger », affirme-t-elle. Elle développe ainsi une passion pour la cuisine et les saveurs nouvelles, qu'elle exprime tout d'abord sous forme de carnet d'idées offert à sa famille pour Noël. Quelques années plus tard, Fannie souhaite partager à grande échelle ses talents culinaires audacieux et propager son enthousiasme pour les petits plats à la fois simples et raffinés. En 2006, son blogue gastronomique est né.

L'auteure de la Mitaine écarlate réussit à nous étonner et à nous donner l'eau à la bouche. La liste des ingrédients est parfois surprenante. Son gâteau au fromage cacao-chili à la mexicaine et sa grillade d'ananas mariné au lait de coco anisé n'ont rien de banal ! « J'aime beaucoup le mélange du sucré-salé, soutient Fannie. J'adopte une approche intuitive et procède par essais et erreurs. »

La cuisine santé fait partie intégrante de son approche, bien qu'elle ne soit pas tout à fait puriste en matière d'ingrédients biologiques. Elle s'inspire le plus souvent d'ingrédients frais locaux et saisonniers. Son blogue lui permet également de raffiner ses créations, puisqu'elle en recueille de multiples commentaires et suggestions. « Il s'agit d'une vraie communauté dont j'avais envie de faire partie », dit-elle.

La blogosphère culinaire est toutefois plutôt européenne. « Ninnie », ainsi surnommée dans son blogue, est bien connue de nos cousins français, qui l'ont d'ailleurs approchée pour participer à *L'atelier bio – ingrédients, recettes et savoir-faire*, un ouvrage paru aux Éditions La Plaque en août 2008. Dans ce collectif de recettes végétariennes, Fannie nous présente 56 nouvelles recettes bio inspirées d'ingrédients printaniers. Seule Québécoise participant au projet, elle est très fière d'y avoir collaboré. « Il s'agit d'une expérience très inattendue et enrichissante », confie-t-elle.

Conçu au départ pour échanger des idées et partager sa passion pour la cuisine, son blogue lui a également permis d'explorer de nouvelles avenues, notamment la photographie. On peut retrouver sur son site plusieurs de ses propres clichés inspirés de ses créations ou de ses voyages.

L'aventure ne s'arrête pas là pour notre cuisinière montréalaise. Son plus récent projet, un livre de recettes végétariennes dont elle seule en sera l'auteure, verra le jour **en mai**.



MÉLI-MÉLO DE BROCOLI ET DE CHÂTAIGNES D'EAU, MIEL ET MUSCADE
PHOTO // FANNIE DENAULT



GÂTEAU AU FROMAGE CACAO-CHILI À LA MEXICAINE
PHOTO // FANNIE DENAULT

2009. Celui-ci sera à nouveau publié en France par les Éditions La Plaque. À quand une publication québécoise ? Dans l'attente, une incursion dans l'imaginaire culinaire de Fannie Denault en vaut bien le détour. Régalez-vous !

MITAINE ÉCARLATE :
MITAINECARLATE.CANALBLOG.COM

L'ATELIER BIO – INGRÉDIENTS, RECETTES ET SAVOIR-FAIRE
ÉDITIONS LA PLAGE