PREPARE A LA MAISON LES DESSERTS DE JORDI ROCA
Auteur:
Jordi Roca

Lecteur: Eduardo Carrasco

Avant de rédiger une fiche de lecture sur un livre de cuisine, il est deux impératifs auxquels doit se soumettre un lecteur professionnel : en premier lieu vérifier la notoriété de son auteur, et ensuite essayer quelques-unes des recettes qu'il propose.

Le premier impératif est celui que suppose le marché du genre : les livres de recettes proposés dans les grandes librairies sont souvent l'œuvre de noms confirmés, de chefs dont le parcours est parsemé d'étoiles. La notoriété est, dans ce domaine, synonyme de succès. Sur les dix livres de cuisine les plus vendus de cette année, sept reposent sur des grands noms de l'art culinaire.

Les grands noms de la gastronomie sont le plus souvent soutenus par la réussite d'un restaurant, et celle de El Celler de Can Roca est assez remarquable pour avoir dépassé les frontières Espagnoles. Le très connu magazine Britannique Restaurant l'a déclaré meilleur restaurant au monde. C'est dans cet établissement que, dans trois domaines différents, les frères Roca ont développé leurs talents. Jordi, le plus jeune, a choisi d'exceller dans le domaine des desserts et plus précisément de la pâtisserie. En 2014, ses collègues l'ont déclaré meilleur pâtissier au monde. La récompense a été très largement couverte par les médias français. Le 28 janvier 2014, Le Point titrait « Emotions garanties dans les assiettes ». Un an plus tôt, avant même que la qualité remarquée de l'offre Roca ne se transforme en gallardon international, L'Express annonçait « La cuisine Roca, technique et expérimentale ». Autant dire que les gastronomes français connaissent ce nom et ce qu'il représente.

Jordi Roca a choisi de présenter ses desserts de manière telle que chacun, qu'il soit nostalgique, classique, innovateur ou cuisinier occasionnel de circonstances festives, trouve de quoi se satisfaire.

Il arrive parfois que les spécialistes, sachant où se pourvoir en ingrédients rares, méconnaissent la réalité triviale de leurs admirateurs. La quasi-totalité des ingrédients requis par les recettes de Jordi Roca se trouvent dans les supermarchés. Il arrive aussi que la rédaction des recettes fasse appel à un jargon. Ce n'est pas le cas de ce livre, et chacun pourra, sans connaissances spécialisées, en réaliser les recettes. Troisième défaut commun des livres de cuisine : le temps requis par les préparations en réserve la réalisation à ces circonstances particulières où le temps n'est pas compté. Dans le livre de Jordi Roca, chacun pourra choisir sa recette en fonction du temps dont il dispose.

C'est un livre de cuisine bien pensé, dont les recettes sont pour la plupart à l'épreuve des ratages, et dont l'auteur à la notoriété nécessaire pour satisfaire un public avide de grands noms.

-