

Cuisine

Avec **ALIGRO**
bienvenue à tous les gourmands

Désormais, Alain Ducasse vous livre ses recettes sur iPad

Le chef multi-étoilé sort un condensé de ses Grands livres de cuisine en version iPad. Un modèle du genre

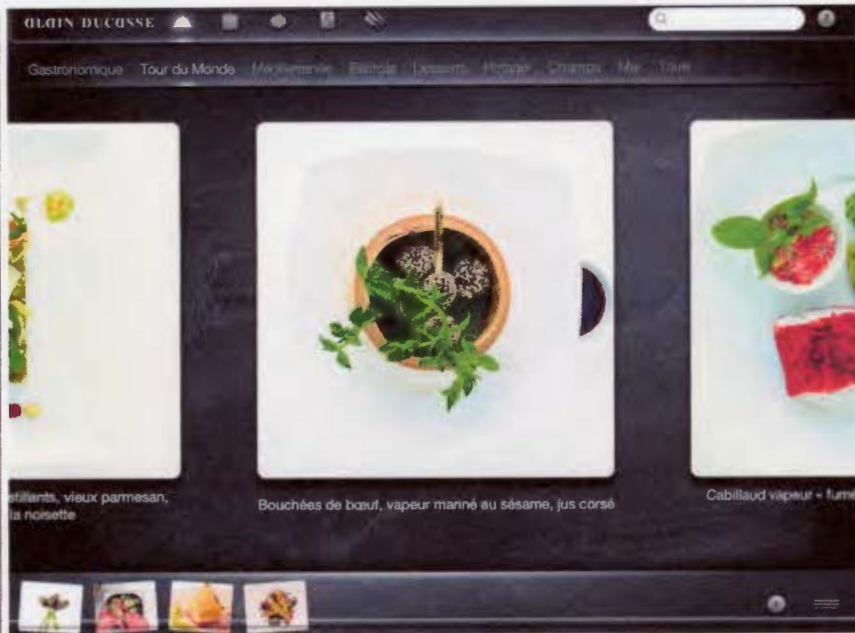
David Mogliner

Alain Ducasse cumule les restaurants (27 selon notre décompte), les macarons (trois fois trois étoiles Michelin à Paris, à Monaco et à Londres, entre autres...) et les millions. *Forbes* le place au sixième rang de son classement des chefs les plus riches du monde (plus de 12 millions de francs). S'il est encore loin derrière le champion britannique Gordon Ramsay (37 millions), il ne cesse de diversifier ses produits. Par exemple à travers sa propre maison d'édition, qui ne publie pas que les livres du désormais Monégasque de passeport et de déclaration d'impôt.

Le brillant entrepreneur ne pouvait ignorer les nouvelles technologies. C'est ainsi qu'il vient de sortir ses *Grands livres de cuisine* en version iPad, comme l'avaient fait Gordon Ramsay ou Jamie Oliver en anglais. L'application du Français est une des plus abouties du genre. Tout commence par 250 recettes, classées par genre, de «gastronomiques» à «méditerranéennes» en passant par «bistrots» ou «tour du monde». On entre dans la recette, où une petite introduction met en valeur un de ses produits ou une technique. On glisse sur la liste des ingrédients que l'on peut s'envoyer par mail pour faire ses courses. Un mouvement du doigt, et voilà les étapes claires à suivre pour réussir.

Liens multiples

Mais l'interactivité ne s'arrête pas là. Le contenu de la recette contient en effet une foule de mots soulignés. Il suffit de cliquer dessus pour être renvoyé à la description de l'ingrédient, de l'instrument ou de la technique citée. Car l'application d'Alain Ducasse propose également une présentation de 180 produits, magnifiquement photographiés dans une représentation 3D qui permet à l'utilisateur de virtuellement tourner



Une interface aussi élégante que la cuisine du chef, et dont l'ergonomie est très intuitive et pratique. DR

La cuisine aime les tablettes

Marmiton est la star de la cuisine sur Internet. Pas étonnant dès lors que l'application iPad connaisse elle aussi un grand succès, avec plus de 56 000 recettes proposées, notées ou commentées par les utilisateurs (gratuit).

Paul - La base de la cuisine existe en deux versions. L'une est gratuite mais réduite, l'autre contient l'entier du livre de cuisine qu'utilisent les apprentis cuisiniers de Suisse. 1250 recettes, des vidéos et un lexique très complet: l'application est riche mais un peu austère (48 fr.).

Mon cours de cuisine est une application Marabout, avec le même concept que ses petits livres: illustrations claires, pas à pas, minuteur intégré et nombreuses fonctionnalités pour les 114 recettes (6 fr.). Une version asiatique existe aussi.

Weber on the Grill propose près de 300 recettes pour votre grill favori. Interface agréable et jolies photos (5 fr.).

Cuisine visuelle propose quatre applications qui reprennent des livres. Chacune propose 60 recettes, richement illustrées (4 fr. le thème).

Goosto HD offre 10 000 recettes simples, voire simplissimes, dans une interface un peu vieillotte, ainsi qu'un outil de choix de restaurants franco-français (gratuit).

IChef décline 180 recettes de chefs en vidéo. Interface agréable (4 fr. de base, packs disponibles dès 1 fr.).

Le Larousse pâtisseries est décliné du livre éponyme. 200 recettes dans un visuel calqué sur le bouquin. Mais les outils de recherche sont bien faits, et les photos appétissantes (6 fr.).

autour du sujet (un zeste gadget). Au menu encore, une quarantaine d'ustensiles de cuisine sont expliqués, avec leur utilisation possible. Enfin et surtout, une centaine de bases de cuisine et de tours de main sont recensés et démontrés en vidéo (hélas sans le son, plurilinguisme oblige).

Un carnet de notes permet de sauvegarder ses favoris, alors que l'utilisateur peut également ajouter ses propres commentaires à chaque étape de la recette. Bref, une vraie réussite.



Marc-André Devanthery et Patrick Z'Brun. DR

Faire votre vin à façon

La Cave des Chevalliers, à Salquenen, lance Domus Vinum, qui permet de faire son propre vin chez eux

On a souvent glissé sur les Valaisans tous propriétaires d'un micro-parc. Même si la réalité ne colle plus à ce cliché, il reste parmi les 13 000 vigneron du Vieux-Pays beaucoup de propriétaires modestes, pour lesquels la vigne n'est qu'une activité accessoire.

A Salquenen, les Vins des Chevalliers ont décidé de proposer des vinifications à façon à tous ceux qui y apportent une vendange, «afin de valoriser le travail de la vigne, de protéger le patrimoine viticole mis en danger par son abandon et d'offrir une vitrine à des produits personnalisés». Même si le procédé existe déjà dans certaines caves, le directeur, Patrick Z'Brun, et l'œnologue Marc-André Devanthery veulent professionnaliser le concept.

Le paquet basque de Domus Vinum travaille la vendange du producteur, la vinification de ce raisin par cépage et appellation, puis la mise en bouteilles des produits. Le producteur, lui, s'engage à racheter les bouteilles correspondant aux kilos de raisin livrés (minimum 250). Les non-propriétaires de vignes peuvent également acquérir des fruits provenant de parcelles sélectionnées.

Une version plus luxueuse (Premium) permet de créer un vin vraiment sur mesure. En livrant au minimum 600 kg de raisin, le ou les propriétaires peuvent choisir eux-mêmes comment sera produit leur vin, s'il sera mis en barrique ou pas, assemblé, si le côté tannique ou le côté léger sera privilégié. L'habillage et le nom du vin seront choisis par le client, qui devra s'engager pour trois vendanges au moins. **D.MOG.**

www.domus-vinum.ch

Le coup de fourchette

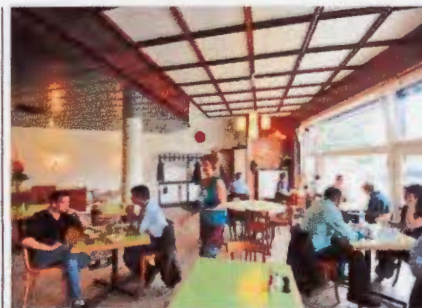
A Lausanne, le Café des Avenues tient bien sa route

Il y a à Lausanne un double giratoire imbriqué qui surprend toujours les automobilistes étrangers à la capitale vaudoise. Juste à côté, il suffit de pousser la porte du Café des Avenues pour remonter dans le temps: avec ces tables vert pistache, ces chaises à dossier arrondi et tous les éléments de décors chinés par les patrons, Katia et Javier Fernandez, on se croirait volontiers dans une brasserie des années 1950. Le jeune chef (27 ans) a passé son enfance dans l'immeuble puisque ses parents habitaient juste au-dessus. En apprenant que l'établissement était à remettre il y a deux ans, il y a vu un signe du destin.

Depuis mai 2010, l'endroit séduit donc une clientèle urbaine,

souvent familiale (les enfants sont bienvenus) et toujours branchée. On y vient pour boire un des nombreux sirops artisanaux ou une bière originale, on s'y presse le samedi et le dimanche matin pour déguster un brunch à la carte, on s'y retrouve le dimanche pour le seul soir où la fondue moitié-moitié de l'avenue de Cour est proposée (23 fr. ou 27 fr.).

Quant à la carte, elle n'est pas très longue et elle tient sur le set de table où elle est imprimée. Si elle change chaque semaine, deux incontournables demeurent: les spaghetti carbonara (18 fr.) et l'entrecôte parisienne à la fleur de sel. A midi uniquement, elle peut être raisonnable: 180 g, à 17 fr. 50. Ou on craque pour la version à



Un décor de brasserie 1950 pour ce bistrot aux larges baies vitrées ouvrant sur l'avenue de Montchoisi. PATRICK MARTIN

250 g (27 fr. 50). La viande est tendre, saisie comme demandé, accompagnée de pommes de terre country. Une sauce café de Paris ou poivre vert peut la napper (2 fr. 50) mais elle n'est pas indispensable. Pour sa part, la semaine dernière, le risotto au citron vert, parfaitement al dente et crémeux, se paraît de noix de Saint-Jacques toutes dorées (27 fr.).

Le service rapide et cordial vous convaincra peut-être de jeter un œil à la belle carte de desserts maison, comme ce café gourmand et sa gaufre, ou cette mousse au Toblerone brun de facture classieuse (8 fr.). La cave, elle, propose un joli choix de crus suisses, français ou italiens, dont une sélection au verre.

L'adresse

Café des Avenues
av. de Jurigoz 20
1006 Lausanne. 021 616 11 11.
www.cafe-des-avenues.ch
Fermé lundi

Courte carte changeant chaque semaine

De 60 à 80 fr. par personne avec boisson

Jolie petite cave suisse, française et italienne

Toutes nos adresses sur iPhone: www.24heures.ch/cdf