

## La cuisine du marché avec Silvia

Il m'a été donné de vivre une journée délicieuse avec la douce Silvia, une journée pendant laquelle je suis devenue son apprentie en cuisine, une apprentie qui, comme le mot l'indique, a beaucoup appris.

Silvia vous livre généreusement ses recettes et vous enseigne comment les réaliser. Ses recettes ont été peu à peu mises au point à partir du savoir faire reçu de sa mère et de sa grand-mère italiennes, célèbres dans leur quartier pour leurs fameuses pâtes fraîches à l'encre de seiche, que les voisins venaient déguster à la maison en fin de semaine. La générosité et le partage chez Silvia, sont un code d'honneur familial.

Silvia commence par vous montrer comment on fait les courses au marché de Berkeley Bowl, comment on choisit entre dix sortes de tomates, dix sortes d'oranges ou de mandarines, ou d'ananas et comment utiliser des légumes que vous n'avez jamais vus, et qui figurent sur les étals de Berkeley Bowl, ce royaume étonnant qui présente les bons produits de la terre entière. Vous êtes sûrs d'y trouver votre huile d'olive préférée, la meilleure crème fraîche, des sirops issus du sucre de plusieurs sortes de cactus moins calorique que notre sucre blanc ordinaire.

Et quand vous avez fait le plein de tout ce qu'il vous faut pour préparer le dîner vous vous trouvez dans la charmante cuisine de Silvia pour confectionner le repas du soir.

Le caviar d'aubergine est un classique, mais Silvia vous apprend comment bien l'assaisonner, et comment le marier avec son fameux tartare de tomates qu'il faut dresser au dernier moment sur les assiettes pour que la timbale reste présentable.

Elle vous montre comment les pâtes fraîches se pétrissent et s'étalent longtemps pour parvenir à une texture parfaite et juste de la bonne épaisseur ; comment on les répartit sur un grand torchon blanc pour les faire sécher, pas trop cependant: un art ancestral comme je l'ai dit, que Silvia pratiquait déjà à l'âge de huit ans. Toute l'Italie est là.

Et que dire de la pannacotta à la noix de coco, quand elle est agrémentée d'une nage d'ananas frais à la menthe et au rhum. Bien choisir un ananas qui ait du goût et soit bien juteux, le mixer correctement, le passer au tamis s'il s'avère trop filandreux, mettre juste le compte de feuilles de menthe du jardin, le sucrer à point. J'ai appris tout cela, en me jouissant d'avance d'avoir appris à élargir la palette de mes spécialités, sûre de faire des heureux autour de notre table familiale.