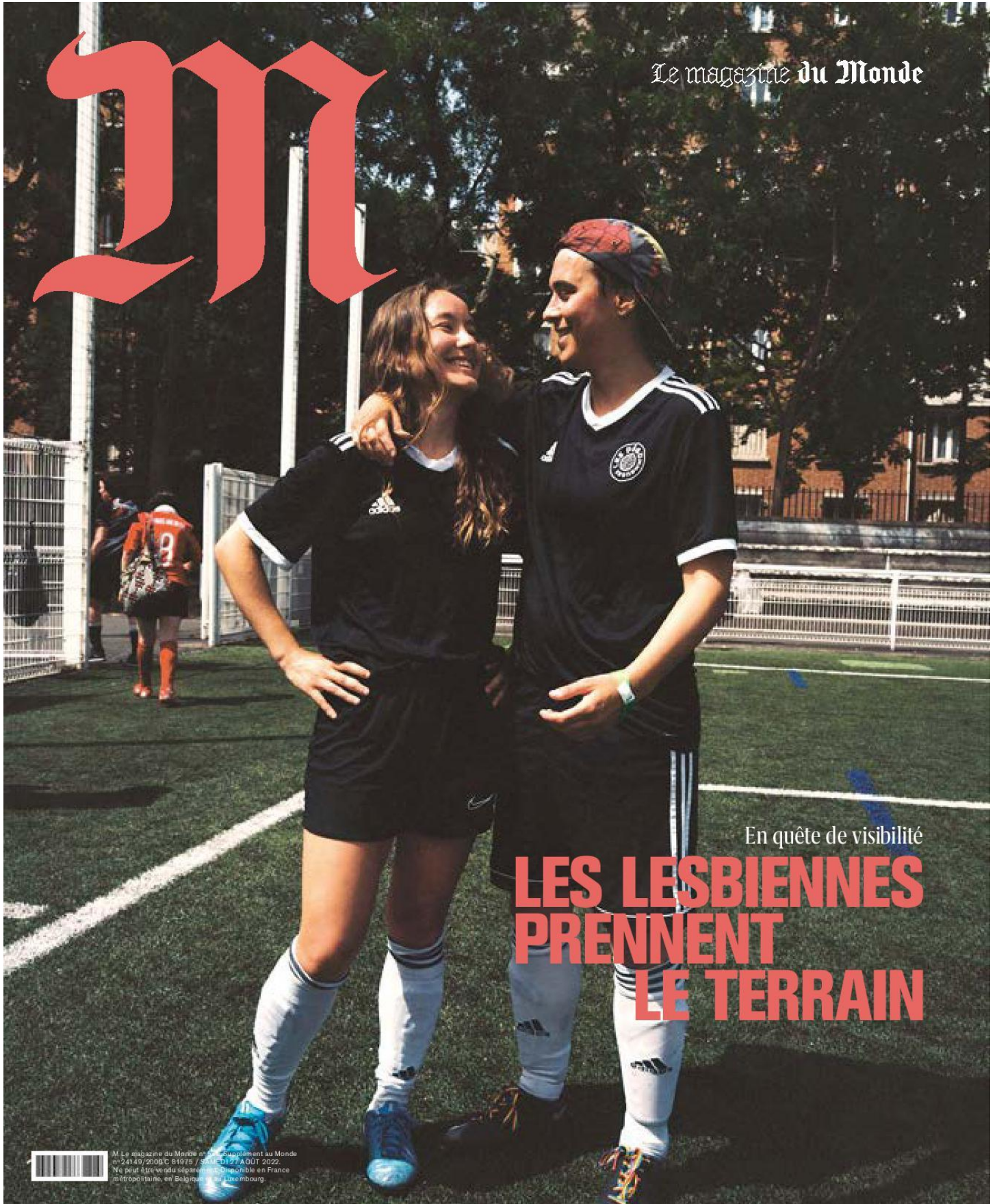


M

Le magazine du Monde



En quête de visibilité

LES LESBIENNES PRENNENT LE TERRAIN



M Le magazine du Monde n° 24149 / Complément au Monde
n° 24149 / 2009 C 81975 / SAMEDI 27 AOUT 2022.
Ne peut être vendu séparément. Disponible en France
métropolitaine, en Belgique et au Luxembourg.

TRAITEMENT DE SAVEUR Poisson MIGRATEUR.

FLORENCE CHÂTELET SANCHEZ A CRÉÉ EN 2011 LA MAISON DEHESA, UNE ÉPICERIE EN LIGNE HAUT DE GAMME SPÉCIALISÉE DANS LES PRODUITS IBÉRIQUES. ELLE Y VEND NOTAMMENT DES SARDINES FUMÉES, UN DE SES PRODUITS PHARES, QU'ELLE PROPOSE DE DÉGUSTER À LA JAPONAISE.



Texte Camille LABRO – Photos Julie BALAGUÉ

"ISSUE D'UNE FAMILLE FRANCO-ESPAGNOLE D'ARTISANS ET D'AGRICULTEURS producteurs de vin et éleveurs de cochons, j'ai été immergée dès mon plus jeune âge dans la culture du goût et des pratiques artisanales traditionnelles. J'ai grandi entre Paris et El Puerto de Santa Maria, en Andalousie, au fond de la baie de Cadix, où nous vivions près de six mois par an car ma mère y faisait ses affaires. Atteinte du syndrome d'Asperger, enfant, je communiquais très peu et mes parents pensaient que mon mutisme venait du fait qu'on passait sans cesse d'un pays à l'autre. La passion du bon me vient surtout de mon père, un Franco-Libanais ayant grandi au Maghreb, qui cuisinait énormément. Il aimait mélanger les cultures dans l'assiette et les cuisines française, libanaise, marocaine. Tout était fait maison, la nourriture était sacrée, chez nous. Pour mon père, qui s'exprimait lui aussi très peu, le goût était une forme de communication, de don, de transmission. J'avais des combinaisons de saveurs incroyables dans la bouche dès toute petite et c'est grâce à lui que je suis capable de conceptualiser les différents goûts et de savoir ce que des ingrédients combinés vont donner sur le palais. C'est aussi cette sensibilité qui m'a amenée à ce métier.

J'ai fait mes études à Sciences Po Paris, un peu de militantisme politique en France, du reportage de guerre en ex-Yougoslavie, puis une carrière dans la finance éthique, à Genève. À 30 ans, j'ai été victime d'un grave accident de ski qui a failli me laisser invalide. Je suis allée faire ma rééducation chez ma mère, en Andalousie, dans la région de mon enfance, au cœur d'une *dehesa*. La *dehesa*, c'est un domaine d'exploitation communale en zone forestière où les fermiers locaux peuvent venir cultiver et faire

pâture leurs troupeaux au milieu des sous-bois. C'est un système traditionnel, dont le fonctionnement est basé sur les écosystèmes méditerranéens, qui a une grande importance sociale en Espagne car il permet à de nombreuses familles paysannes de subsister.

Pendant ma convalescence, j'ai redécouvert les richesses de ce milieu et rencontré notamment une famille de producteurs de pata negra – des artisans qui préservent les sols et la biodiversité végétale et animale, tout en produisant une nourriture saine et savoureuse – au bord de la faille. J'ai alors pris conscience de leur importance, de l'urgence à préserver ces traditions et ces produits artisanaux. J'ai décidé de m'y consacrer pleinement en fondant Maison Dehesa, pour valoriser leurs produits auprès des grands chefs. Aujourd'hui, je travaille avec 16 microproducteurs et je propose une centaine de références : charcuterie de porc noir, jambon ibérique, mais aussi poutargues, huiles d'olive, vinaigres, ail noir, garum, anchois marinés... Sans oublier les sardines fumées, qui sont l'un de nos produits phares. En sashimi pur, ou en sushi sur une petite boule de riz moelleuse, c'est mon plat préféré, et un clin d'œil à ma passion pour le Japon et au grand Jiro Ono, maître sushi nonagénaire et étoilé à Tokyo, dont j'adore le travail." (M)

MAISONDEHESA.COM



LES SUSHIS DE SARDINE DE FLORENCE CHÂTELET SANCHEZ

POUR 8 PIÈCES

1 petit verre de riz rond spécial sushis, 1 petit verre d'eau filtrée, 1 c. à s. de vinaigre balsamique âgé, 1 pincée de sel fin, 2 ou 4 (selon la taille) filets de sardine fumée conservés à l'huile.

LA PRÉPARATION

Rincer le riz à l'eau claire. Le verser dans une casserole ou un autocuiseur, recouvrir d'eau et cuire (à feu doux si on utilise une casserole) jusqu'à ce que l'eau soit entièrement absorbée et le riz bien moelleux et collant. Incorporer le sel et le vinaigre et laisser tiédir. Tailler les filets de sardines en 2 ou 4 morceaux biseautés (taille oblique). Lorsque le riz est à température ambiante, confectionner 8 petites boules en les façonnant rapidement dans la paume des mains, sans trop presser. Si le riz colle, mouiller vos mains à l'eau froide. Déposer un morceau de sardine sur chaque boule de riz et déguster aussitôt, éventuellement accompagné d'un peu de sauce soja.