



## CET ÉCRAN A ÉTÉ PARTAGÉ À PARTIR DE LA PRESSE+

Édition du 7 juillet 2018,  
section GOURMAND, écran 2



RENCONTRE

## L'ART SUBTIL DE PRÉPARER UNE BONNE PAELLA

Le grand chef espagnol Quique Dacosta était de passage à Montréal récemment et a accepté de montrer à la chroniqueuse Marie-Claude Lortie comment faire une paella. Voici ses trucs et deux recettes pour bien réussir ce plat convivial qui repose essentiellement sur le respect de quelques étapes simples et, surtout, sur la qualité des ingrédients.

UN DOSSIER DE MARIE-CLAUDE LORTIE

## LA PASSION DU RIZ DE QUIQUE DACOSTA

MARIE-CLAUDE LORTIE  
LA PRESSE

Des bouchées au fromage toutes noires qui ressemblent à s'y méprendre à des galets. Une rose dont les pétales centraux ont été remplacés, en trompe-l'œil, par de fines lamelles de pomme. Une assiette de petits champignons et de légumes évoquant une marche dans un sous-bois, servie à table avec de la glace sèche recréant la brume matinale.

Quand il est passé à Montréal à la fin du mois de mai pour la grande soirée de financement de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), chapeauté par Relais et Châteaux, le grand chef espagnol Quique Dacosta, triple étoilé Michelin, un des visages post-elBulli de la cuisine avant-gardiste espagnole, a ravi les convives avec des créations inusitées.

Mais dans la vie, l'homme originaire d'Estrémadure, cuisinier autodidacte propriétaire de quatre adresses à Dénia et à Valence – Quique Dacosta Restaurante, El Poblet, Mercatbar et Vuelve Carolina –, ne fait pas uniquement ces assiettes décalées et créatives qui lui ont valu d'être exposé au Musée de l'illustration de la modernité de Valence.

Dans la vie, il aime aussi faire cuire du riz.

Le chef de 46 ans, dont le restaurant homonyme est installé à Dénia, à mi-chemin entre Valence et Alicante, vit depuis l'adolescence au cœur de la région espagnole la plus attachée à la paella et aux autres plats similaires, avec légumes, poissons ou viande, cuisinés à base de riz.

« Ça serait un honneur pour moi de vous montrer comment faire de la paella valencienne », nous a-t-il répondu quand nous lui avons demandé s'il pouvait prendre un peu de temps, au cours de son passage à Montréal, pour nous révéler les secrets de ce plat omniprésent sur les tables espagnoles. « Mais dans un monde idéal, il faudrait venir passer une semaine dans ma région pour goûter à toutes les sortes de paella ! »

Aidé de son équipe, il nous a donc appris l'art simplissime de faire une bonne paella. « Vous pouvez ensuite changer la recette, faire comme vous voulez, a-t-il dit en terminant. Et ça sera probablement très bon. Mais ça ne sera pas de la vraie paella valencienne. »

Alors voilà qui est dit.

Voici les principes appris au cours de cette leçon intensive.

## LA QUALITÉ D'ABORD

La qualité de la paella dépend énormément de la qualité des produits. C'est un plat simple où ce sont les ingrédients qui donnent le ton.

La paella nécessite très peu de travail. En fait, le plus gros du boulot, c'est de se procurer les bons ingrédients, comme la viande ou les fruits de mer et, évidemment, le riz et le bouillon. Mais une fois les épices de base et les autres ingrédients revenus rapidement dans l'huile, on verse le bouillon et on laisse tout cuire tout seul, sans y toucher, pendant 18 minutes, point à la ligne.

La paella nécessite aussi très peu de vaisselle ! Tout cuit dans la même poêle typique à fond plat, qui s'appelle une paella et qui est essentielle. Et quand tout est prêt, on mange directement dans la poêle, déposée au milieu de la table, avec une cuillère. On partage mentalement la paella en pointes de tarte correspondant au nombre de convives et on mange sa partie, sans piger dans celle des autres. Donc il est important de bien répartir les pièces de viande ou de poisson et les légumes afin que chacun en ait une quantité semblable.

La paella peut se faire sur la cuisinière ou sur le barbecue. Il faut s'assurer que la chaleur est répartie le plus également possible sous la poêle.

Il faut toujours faire reposer la paella quelques minutes avant de la servir pour laisser le riz « relaxer ».

Ce n'est pas grave si le riz colle un peu au fond du plat ! Le riz croquant, ça fait partie du plaisir.

## PAELLA AUX FRUITS DE MER

**MARIE-CLAUDE LORTIE**  
LA PRESSE

Pour quatre personnes

## INGRÉDIENTS

**220 g** de riz à paella, « bomba » ou « senia ». On en trouve dans les épicerie fines. Si on n'a pas accès à ce type de riz, on peut utiliser du riz à risotto, mais il faudra le rincer abondamment et longuement pour lui enlever tout son amidon.

**1,3 L** de fumet de poisson. C'est une partie cruciale du plat, qui donne le ton. Il faut qu'il soit savoureux.

**4 ou 5 c. à soupe** d'huile d'olive

**1 c. à thé** de pimenton, du paprika fumé

**1/2 c. à thé** de safran

Lotte en cubes, calmars nettoyés en tranches, crevettes... En tout : environ **600 g** de fruits de mer et de poisson. On peut aussi ajouter du homard cuit sur le plat quand il est prêt.

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Faire chauffer le bouillon. S'assurer qu'il est bien salé et poivré au goût.
2. Faire chauffer l'huile dans la poêle à feu vif, mais attention de ne pas la faire brûler. Il est important que le plat soit bien à l'horizontale et que la chaleur soit répartie le plus également possible sous toute la surface (important si on fait la paella sur un barbecue).
3. Faire revenir le safran et le pimenton dans l'huile.
4. Faire dorer les fruits de mer et le poisson dans l'huile pendant une minute. (Si on met du homard, on le fait bouillir séparément dans sa carapace et on l'ajoutera, réchauffé, sur le riz au moment de manger seulement.)
5. Verser le riz dans la poêle et l'enrober avec l'huile parfumée.
6. Verser le bouillon chaud dans la poêle. Bien mélanger.
7. Répartir les fruits de mer afin qu'il y en ait également sur toute la surface. Quand ce sera le temps de manger, directement dans le plat, il faut que les convives aient chacun leur part, leur zone dans le plat, avec des quantités égales de fruits de mer et de poisson.
8. Laisser cuire 18 minutes sans toucher à rien. Il est normal que le riz colle un peu. On aime le croquant. S'il manque vraiment de liquide, on peut ajouter un peu d'eau bouillante.
9. Laisser reposer le plat 5 minutes quand il est prêt avant de le servir, pour faire « relaxer » le riz.

On apporte le plat au milieu de la table et on mange directement dans le plat, à la cuillère, chaque convive ayant sa « zone ».

## PAELLA VALENCIENNE

Pour quatre personnes

### INGRÉDIENTS

**220 g** de riz à paella, « bomba » ou « senia ». On en trouve dans les épiceries fines. Si on n'a pas accès à ce type de riz, on peut utiliser du riz à risotto, mais il faudra le rincer abondamment et longuement pour lui enlever tout son amidon.

**1,3 L** de bouillon. C'est une partie cruciale du plat, qui donne le ton. Il faut qu'il soit savoureux.

**4 ou 5 c. à soupe** d'huile d'olive

**1 c. à thé** de pimenton, du paprika fumé

**1/2 c. à thé** de safran

**1** tomate

**200 g** de haricots verts (les Espagnols utilisent des haricots verts plats)

**200 g** de haricots de Lima

Lapin, poulet, cailles, escargots... En tout : environ **600 g** de viande par personne

Sel et poivre

Branche de romarin (facultatif)

### PRÉPARATION

1. Faire dorer la volaille dans une poêle à frire (pas la paella) et réserver. (Le reste de la cuisson se passera dans le riz plus tard.)
2. Faire chauffer le bouillon. S'assurer qu'il est bien salé et poivré au goût.
3. Faire chauffer l'huile dans la poêle à paella à feu vif, mais attention de ne pas la faire brûler. Il est important que le plat soit bien à l'horizontale et que la chaleur soit répartie le plus également possible sous toute la surface (important si on fait la paella sur un barbecue).
4. Faire revenir le pimenton et le safran dans l'huile. Pour ajouter un certain parfum, on peut faire griller une branche de romarin sur le feu pendant qu'on prépare la paella.
5. Faire cuire la tomate dans l'huile.
6. Verser le riz dans la poêle et l'enrober avec l'huile parfumée et la tomate.
7. Ajouter les deux sortes de haricots.
8. Verser le bouillon chaud dans la poêle. Bien mélanger.

9. Répartir les morceaux de volaille et compagnie – les escargots notamment, un classique dans la paella valencienne – sur tout ça, afin qu'il y en ait également sur toute la surface de la poêle. Quand ce sera le temps de manger, directement dans le plat, il faut que les convives aient leur part, leur zone dans le plat, avec des quantités égales de viande.

10. Laisser cuire 18 minutes sans toucher à rien. Il est normal que le riz colle un peu. On aime le croquant. S'il manque vraiment de liquide, on peut ajouter un peu d'eau bouillante.

11. Laisser reposer le plat 5 minutes quand il est prêt avant de le servir, pour faire « relaxer » le riz.

On apporte le plat au milieu de la table et on mange directement dans le plat, à la cuillère, chaque convive ayant sa « zone ».