

MAISON FRANÇAISE

maison madame figaro

HORS - SÉRIE

Invitation au jardin

France métropolitaine 4,50 € DOM : 5,40 € Bel. 5,20 € CH : 5,50 € Can. 6,50 € Esp. 5,80 € FIN : 7 € Gr. 5 € ITA : 5,20 € LUX : 5,20 € MEX : 6,00 € NL : 6,30 € PAYS-BAS : 5,20 € POL : 6,50 € RD : 6,50 €

- Enquête : vive les pique-niques, image du bonheur
- Les petits plats de Michel Troisgros
- Après-midi costumé
- Des bouquets de rêve
- Dossier : en forme, les meubles de jardin !

M 08189 - 22 H - F : 4,50 € - RD



RECEVOIR, PAR YOKIKO ET JEAN-BAPTISTE SIBERTIN-BLANC

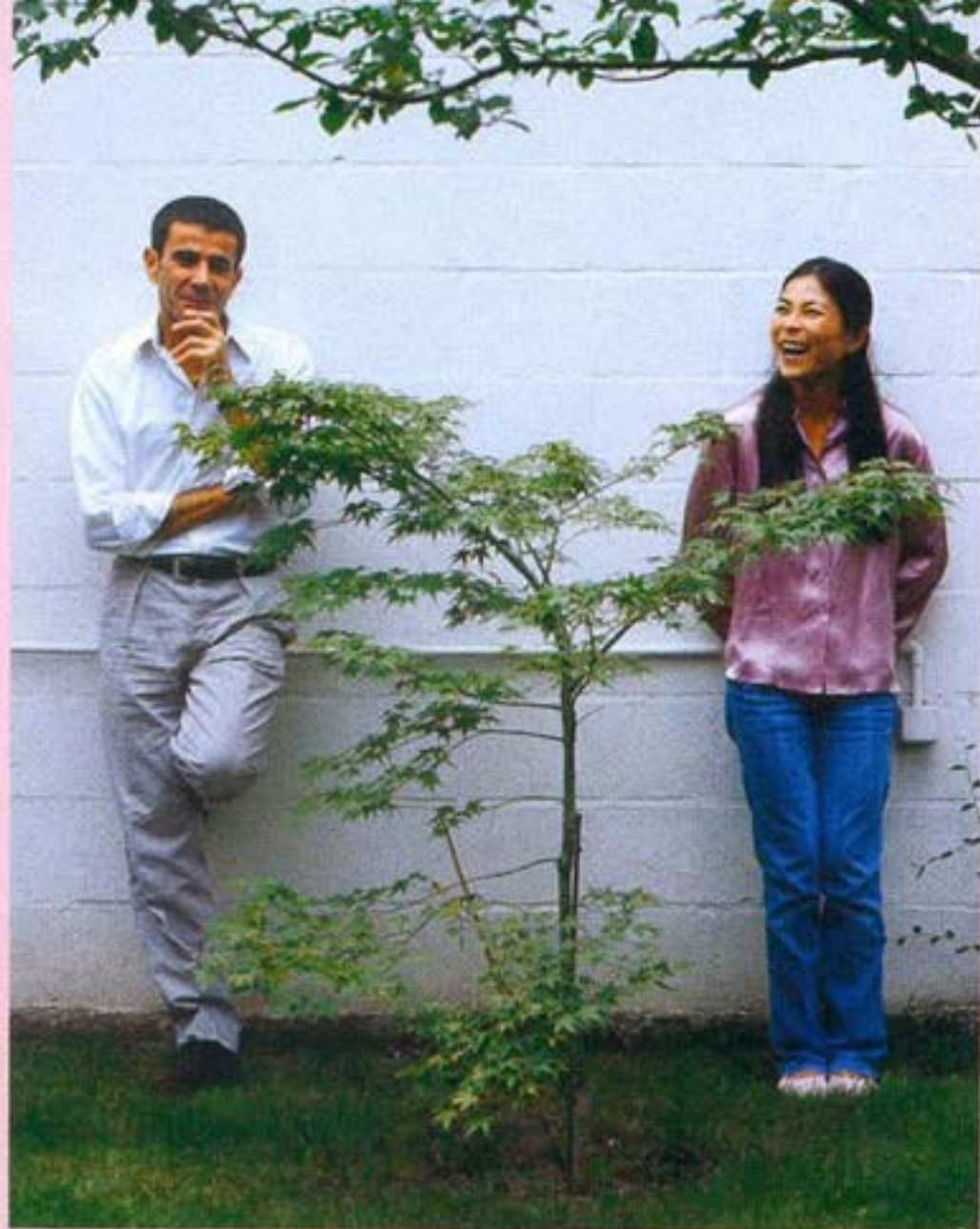
UN MARIAGE HEUREUX

QUAND LE DIRECTEUR DE LA CRÉATION DE DAUM,
JEAN-BAPTISTE SIBERTIN-BLANC, ET SON ÉPOUSE
REÇOIVENT, ORIENT ET OCCIDENT FONT BON MÉ-
NAGE POUR LE PLUS GOURMAND DES PLAISIRS

REPORTAGE ET TEXTE CATHERINE SYNAVE PHOTOGRAPHE ÉRIC MORIN



CI-DESSUS. Créations de Jean-Baptiste Sibertin-Blanc. Nappe et serviettes brodées (Rues de Paris), carafe « Cool » (Ligne Roset), vase ajouré « Cosmos » en pâte de cristal (Daum), vases en cristal (Salviati), verres réalisés pour une exposition, baguettes collection « Onde » (Hermès), assiettes, bols à thé et à saké en grès (CFOC), coupelles « Marguerite » et « Ginko » (Daum), galets (Fabienne Descamps), fleurs et graminées (Marianne Robic). PAGE DE DROITE. Plateau en laque noire (CFOC), fleurs (Marianne Robic)



PETITS SUSHIS ROULÉS (MINI-MAKIZUSHIS)

Pour 4-5 personnes (voir photo page précédente)

- 3 feuilles d'algue • 3 verres de riz rond • saké
- vinaigre de riz • 10 radis • 1 concombre • 4 surimis
- mayonnaise • wasabi • sauce soja • sucre • sel

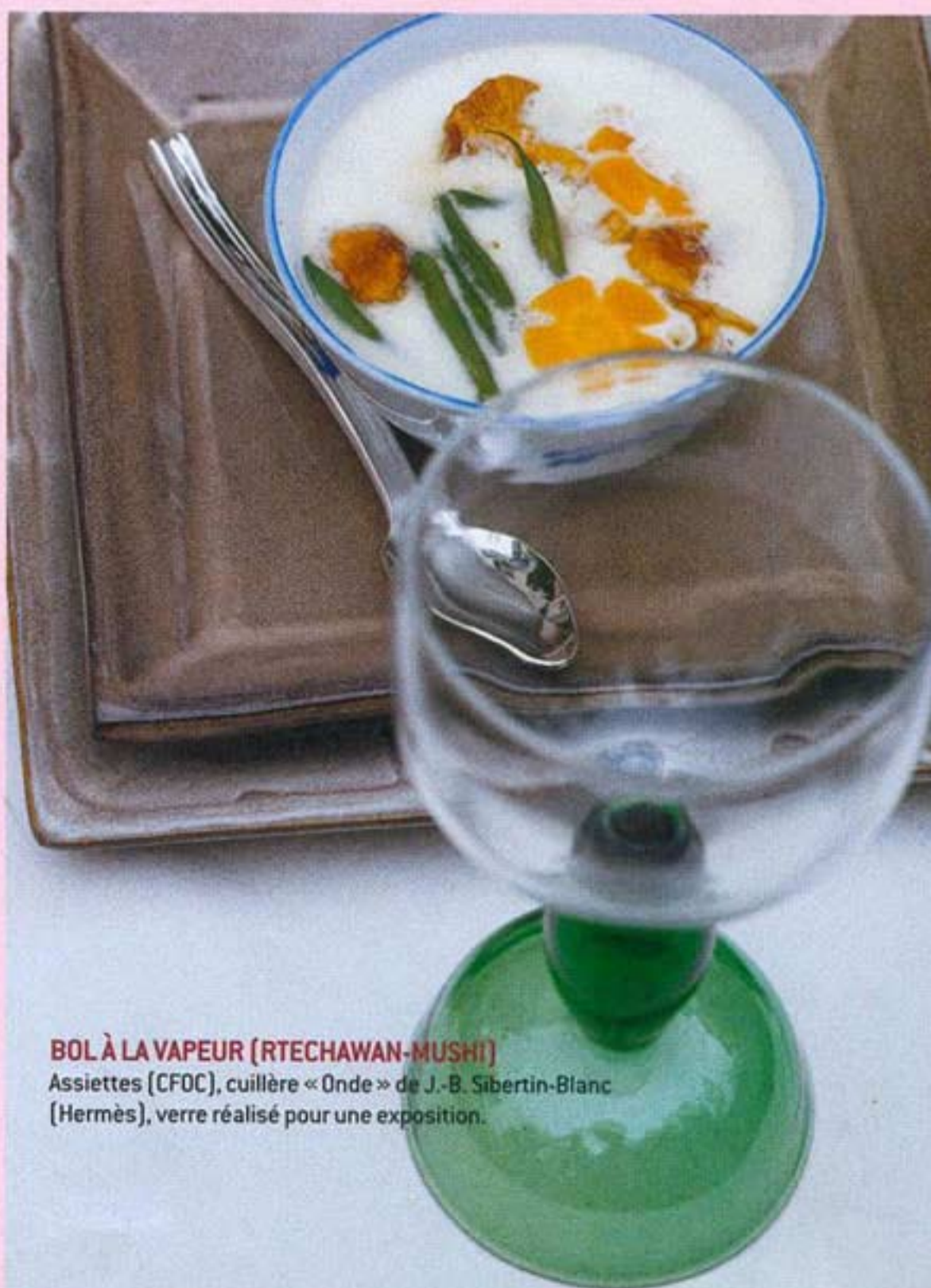
Laver et égoutter le riz 1 heure avant la cuisson. Le mettre dans une casserole en ajoutant la même quantité d'eau. Cuire à feu vif jusqu'à l'ébullition et y incorporer le saké (10% de la quantité d'eau). Poursuivre la cuisson à feu très doux. Une fois le riz cuit, le mettre dans un bac en bois (sushi-oké) ou un saladier et ajouter le vinaigre préalablement sucré et salé (150 ml de vinaigre de riz + 2 cuillères à soupe de sucre + 1 petite cuillère à café de sel). Laisser refroidir. Couper les radis en lamelles et le concombre en bâtons de 20 cm (comme la feuille d'algue). Couper les surimis en 2 dans le sens de la longueur. Sur une feuille d'algue, étaler le riz vinaigré en laissant libres 2 cm en haut de la feuille. À 1/3 de la feuille en partant du bas, disposer en ligne surimis et concombre, ajouter de la mayonnaise. Sur une autre feuille, renouveler l'opération avec le radis et ainsi de suite. Rouler les feuilles d'algue ainsi garnies à l'aide d'un makisu (petit tapis en bambou), couper les makizushis en rondelles de 2 cm. Servir avec la sauce soja et le wasabi.

BOL À LA VAPEUR (RTECHAWAN-MUSHI)

Pour 4 personnes

- 200 g de cèpes • 1 carotte • 20 haricots verts • 3 œufs
- dashi (bouillon de poisson séché) 4 fois plus que

Le hasard fait souvent bien les choses, une certaine ressemblance les destinait l'un à l'autre: la finesse du visage, la ligne des yeux (même si ceux de Jean-Baptiste sont d'un vert qui n'a rien de japonais), le goût du recevoir... Quand ils invitent, les Sibertin-Blanc se partagent les rôles très naturellement. L'œil du designer s'attache à la couleur, à la texture, ce que sa femme traduit en canapés et en sushis, opposant le croquant au fondant. L'un propose du saké et l'autre un bon pastis, un pouilly-montrachet. La salle à manger des beaux jours, dans le jardin sous la terrasse, est un exercice de style où l'Orient se mêle à l'Occident. Yokiko l'a imaginée, simplement. Elle a donné au sol en béton que cachent des galets la forme ovale de la tortue, évoquant ainsi le jardin japonais. Des rondins, vestiges d'un arbre coupé, servent de tabourets. Quelques pas de pierre, le feuillage des érables: madame Butterfly passe, abritée d'une ombrelle... La table, un plateau de médium sur tréteaux, est mise en scène par Jean-Baptiste avec les créations qu'il a réalisées pour Daum, Hermès, Ligne Roset, Salviati. Il la compose de manière instinctive, associe le simple au précieux, choisit verres, assiettes et couverts d'après les invités. Yokiko propose le menu qu'il commente ou critique, l'allégeant souvent. Elle assemble les fleurs qu'il achète en vrac, il allume les bougies dont il aime la lumière changeante. « Elle et lui » toujours, idées et talents mêlés. ■



BOL À LA VAPEUR (RTECHAWAN-MUSHI)

Assiettes (CFDC), cuillère «Onde» de J.-B. Sibertin-Blanc (Hermès), verre réalisé pour une exposition.



FRITURE JAPONAISE (TEMPURA)

Coupe « Rototondo » en pâte de cristal, collection « 12+1 » de J.-B. Sibertin-Blanc (Daum).

la quantité d'œufs, environ 600 ml • sauce soja • saké
Éplucher et cuire les haricots 2 à 3 minutes. Les couper en deux. Couper les rondelles de carotte en forme de fleur, les faire cuire 2 à 3 minutes. Laver les cèpes, les détailler en lamelles. Casser les œufs dans un bol, mélanger avec le dashi, un peu de saké, de la sauce de soja, saler. Filtrer ce mélange dans une passoire.
Prendre des coupelles individuelles, placer dans le fond de chacune d'entre elles cèpes, haricots et carottes. Verser la préparation aux œufs et couvrir d'un papier d'aluminium. Faire cuire à la vapeur (dans un couscoussier) pendant 15 à 20 minutes. Servir chaud.

FRITURE JAPONAISE (TEMPURA)

Pour 4 personnes

- 12 gambas • 1 filet de cabillaud • 1 patate douce
- 1 carotte • 1/2 poivron rouge • 40 haricots verts
- 10 champignons de Paris • farine pour le tempura (tempura-ko) • sauce soja • dashi (bouillon de poisson séché) • mirin • gingembre

Couper carotte et patate douce en rondelles de 5 mm et le poivron en lamelles de 3 cm. Couper les champignons en 2 ou en 4. Détailler le cabillaud en bouchées. Décortiquer les gambas et les entailler au couteau sur la face interne.

Pâte à frire. Mettre la farine de tempura dans un bol et ajouter 3/4 d'eau froide par rapport à la quantité de farine. Mélanger au fouet jusqu'à obtenir une pâte lisse, la conserver au réfrigérateur (elle doit être bien froide pour que la friture soit croquante).

Cuisson. Faire chauffer de l'huile dans un wok. Tremper les légumes en morceaux dans la pâte l'un après l'autre puis les frire (éviter d'en mettre trop à la fois). Frire en dernier gambas et bouchées de cabillaud. Dresser sur un plat et servir aussitôt accompagné d'un bol de sauce.

Sauce. Dans une casserole, faire bouillir 100 ml de sauce soja et 100 ml de mirin. À l'ébullition, ajouter 400 ml de dashi. Raper finement une cuillère à soupe de gingembre, le verser dans la sauce servie tiède.

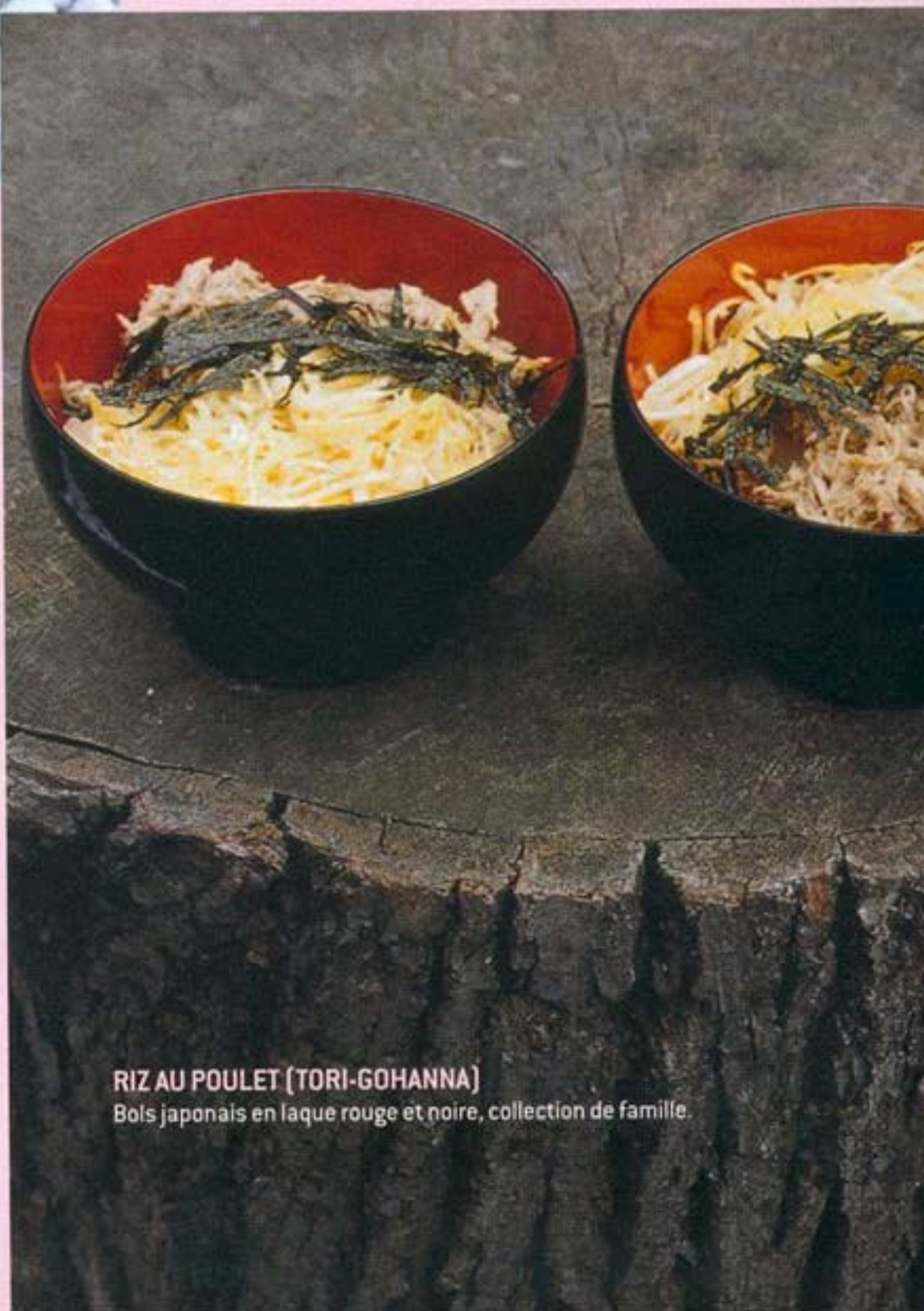
RIZ AU POULET (TORI-GOHANNA)

Pour 4 personnes

- 1/2 poulet rôti • 100 ml de sauce soja • 50 ml de mirin (saké sucré) • dashi (bouillon de poisson séché) • 500 g de riz • 3 œufs • 1 feuille de nori (algue) • saké • sucre

Couper la chair du poulet en petits morceaux, les faire sauter dans un peu d'huile 1 minute. Ajouter un peu de saké, 2 cuillères à soupe de mirin, 2 cuillères à soupe de sauce soja, un peu de sucre et de sel puis faire cuire à petit feu 15 minutes. Laisser reposer afin que le goût pénètre bien la viande.

Cuire le riz à la japonaise. Le laver, verser 10% de plus d'eau que de riz, commencer à feu vif jusqu'à ébullition puis baisser à feu doux. Pour faire le kinshi-tamago (œufs comme des fils dorés), casser les œufs dans un bol, ajouter 1 bonne cuillère à soupe de sucre, du sel, du saké et bien mélanger. Cuire ce mélange comme une crêpe. Une fois refroidi, le couper en fines lamelles. Servir dans des bols en mettant d'abord le riz, puis le poulet, les œufs et enfin les algues en bâtonnets.



RIZ AU POULET (TORI-GOHANNA)

Bols japonais en laque rouge et noire, collection de famille.