

SORTIE LIVRE DE CUISINE

Des recettes selon « L'atelier de Ben »

Sur une idée originale du photographe Pierre Choukroun, le chef Benoît Vantaux propose des recettes raffinées aux gourmets et gourmands dans un ouvrage intitulé « L'atelier de Ben ».

Pierre Choukroun est un photographe installé à La Réunion depuis de nombreuses années. Nous avons eu l'occasion de le rencontrer suite à la sortie de son ouvrage « Volcan d'exception » en 2007. Un premier livre réunissant 35 années d'observation du Piton de la Fournaise en photos.

Des produits de qualité

Après avoir parcouru de nombreux pays, pris des milliers de photos essentiellement de paysages, c'est un virage à 180 degrés que prend Pierre Choukroun avec la photographie culinaire et le livre « L'atelier de Ben ». L'ouvrage met en scène une soixantaine de recettes du chef Benoît Vantaux, installé dans l'île depuis plus de quatorze ans et à la tête du restaurant « L'atelier de Ben » à Saint-Denis. Sa cuisine est raffinée et



Le chef cuisinier Benoît Vantaux (à gauche) et le photographe Pierre Choukroun ont réalisé ensemble l'ouvrage « L'atelier de Ben ».

les produits utilisés sont de qualité.

« On trouve tous les produits localement. Benoît Vantaux travaille avec les commerçants de La Réunion et dans le livre on

peut retrouver toutes les bonnes adresses. Si on souhaite reproduire les recettes, on peut le faire sans difficultés », explique Pierre Choukroun, à l'origine de ce projet qui met en lumière le

velouté de potimarron et man-gue ou encore le tartare de thon au combava. Filet de légine et tartare d'algues, tajine d'agneau, croquants à l'orange, crème tendre au chocolat blanc et fruits de la passion..., une soixantaine de propositions nourrissent l'ouvrage.

« Sur quinze mois, à raison d'une fois par semaine, on se voyait pour mettre en place une recette et réussir à photographier le plat. Ce n'est pas si simple que ça ; il y a tout un jeu avec la lumière qu'il faut réussir à maîtriser. Jusqu'à présent, je ne prenais en photo que des paysages. J'ai vraiment envie de renouveler cette expérience », assure Pierre Choukroun, qui projette d'éventuelles collaborations avec des chefs cuisiniers.

F.L.

Prix : 22 euros. Disponible dans les librairies.