

A la carte



PASCAL LAFAY / PICTURETANK

Jazz

Flûte enchantée

Magic Malik survole les genres avec maestria. On plane...

Le problème de Magic Malik est d'être magique. Qui dit magie, dit truc. Donc truqué ? Rien de tel dans l'art de Malik Mezzadri, flûtiste de son état. Juste un chant qui relie les continents, fusionne les genres, travaille le temps au corps. Malik est jazz, funk, world, électro...

Ame jazz

Il naît en Côte d'Ivoire, grandit en Guadeloupe, atterrit à Marseille et fait irruption dans la maison jazz pour mieux en fissurer les murs. Au bec, une flûte traversière dont il redéfinit chaque millimètre. On dit l'instrument limité à la subtilité, mais Malik fait ce qu'il veut : caresse, torsion, cri, discours ou sifflement, tout est possible, comme chez un autre souffleur pluriel, Roland Kirk. Mais Malik est plus chaman.

Plus vorace aussi. Plus jazz dans l'esprit.

Touche électro

Drum'n'bass, deep-house, électro, techno-ethno, là aussi Malik ne se refuse rien. Sa petite musique inouïe se fond à la perfection dans ce type de transe. Et St Germain comme Gilb'R ont su attraper au vol la traversière qui enrichit leur tapisserie sonore.

Fumer jazz

Quand le rythme devient tribal, la flûte de Malik se fait aisément reptilienne. Un tel groove ne peut certes qu'appeler un jeu de serpent, mais ses rotations, ses enroulements et ses élévations se nourrissent de ces pulsations métronomiques pour mieux les digérer. Hypnotisant !

Du 18 au 20 sept., 21h, Sidside, 60, rue des Lombards, 1^{er}, 01-40-26-46-60. (24,20 €).

Gourmandise

J'ai testé...

le cours de macarons

Le plus chic des petits gâteaux livre tous ses secrets en trois heures. Enfin presque...

Faire des macarons aussi bons et moins chers que ceux du célèbre pâtissier-traiteur La... biiip... rée, est-ce possible ? Pour répondre à cette question sensible, une seule solution : apprendre l'art de la ganache et celui du biscuit, qui, assemblés, déclenchent une émotion culinaire mémorable.

A l'Atelier des sens, Vincent Louvard, jeune chef d'un restaurant de luxe, donne un cours de trois heures. Au cours duquel je commettrai trois péchés capitaux, pour un résultat capiteux.

1) L'orgueil : pour obtenir un macaron à la coque bien lisse, il s'agit de "macaronner" soigneusement la pâte, c'est-à-dire de la ramener plusieurs fois des bords du bol vers l'intérieur à l'aide d'une corne (une demi-lune en plastique souple). Au final, j'obtiens un beau ruban bien lisse, et la fierté m'inonde.

2) L'envie : les choses se gâtent quand il faut former les petits gâteaux ronds avec une poche. Les miens s'étaient lamentablement, telles des crêpes épaisses. Tandis que mon voisin - ce chien - réussit son coup parfaitement, sans débord disgracieux. Je me retiens de le poignarder avec l'embout de la poche.

3) La gourmandise : trois heures d'efforts et d'effluves alléchants plus tard, les élèves récoltent le fruit de leurs efforts. Je goûte un macaron au café agréable, bien qu'un peu chargé en ganache, m'extasie sur celui à la framboise, délicieux mais un peu craquelé, et fonds pour celui au chocolat, tout simplement parfait !

L.L.S.

L'Atelier des sens, 40, rue Sedaine, 11^e, ou 10, rue du Bourg-l'Abbé, 3^e. Infos et rés. : 01-40-21-08-50, www.atelier-des-sens.com. (90 € les 3h).



NICOLAS/SUCRÉ SAÛLE