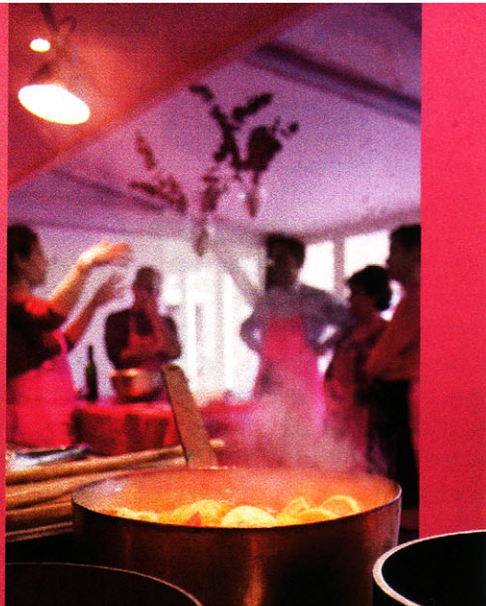


82

NATHALY NICOLAS-IANNIELLO, PROF DE CUISINE

Déjà étudiante et alors qu'elle se destine au journalisme, Nathaly cuisine pour les copains, invente des plats... Aussi, en 2004, après quinze ans passés à enquêter sur l'effet de serre, la mort des coraux, les déchets, personne n'est vraiment surpris de la retrouver en tablier, chez elle, trois fois par semaine, en train de donner des cours de cuisine.



Sa touche : "J'ai constaté que dans les autres cours de cuisine, on ne parle jamais vraiment des produits. Pourquoi un bulbe de fenouil doit-il être blanc ? Pourquoi un ananas doit-il voyager en avion ? Avec «Esprit cuisine», je mise là-dessus en expliquant aux gens ce qu'ils mangent, en répondant à leurs questions. Et quand je ne sais pas, je cherche la réponse pour plus tard. Sinon, je joue avec les couleurs. Il suffit de voir mon programme : repas violet, rose, marron... Cela me permet d'insister sur les saisons et de démontrer que la cuisine, c'est ludique."

Ses références : "J'aime la cuisine très simple ou très sophistiquée. J'aime les bistrotts, les petits restos ou bien les grands étoilés : Gagnaire, Rollinger, Passard, Darroze, Anton, Piège, Alléno, Fréchon... J'ai un respect total pour ces hommes et ces femmes qui passent quinze heures par jour à trimer."

Ses projets : "Je commence à développer des cours sur mesure, des stages en province et à faire des dîners à domicile. En mai 2005, je sors deux livres : «10 façons de préparer la verveine» et «10 façons de préparer la crème» (Éd. l'Épure). Puis, en septembre, un livre de 85 recettes personnelles dans une nouvelle collection, chez Larousse."

Contact : 06 07 33 39 32 ; espritcuisine@wanadoo.fr
Alexandre Gammas