



UNE AFFAIRE DE GOÛT

# Madame Butternut.

**LA JOURNALISTE ET AUTEURE LAURE WATRIN COSIGNE UN GUIDE RICHE EN ADRESSES ET EN DÉCRYPTAGES SOCIOLOGIQUES DE SA VILLE DE PRÉDILECTION: NEW YORK. LÀ-BAS, ELLE S'EST DÉCOUVERT UNE PASSION POUR LES SOUPES.**

PAR CAMILLE LABRO

“ MANGE TA SOUPE, ÇA TE FERA GRANDIR.” Cette phrase, je l’ai beaucoup entendue quand j’étais gamine. Ma mère est une excellente cuisinière, mais je n’étais pas folle de ses potages, que j’avais par obligation plutôt que par plaisir. New York a tout changé. C’était à l’automne 2001. Mon mari, Thomas [Legrand, chroniqueur sur France Inter], était arrivé fin août avec son fils aîné, pour prendre le poste de correspondant à RTL. Son prédécesseur lui avait dit: « Tu vas voir, tu vas être peimard, il ne se passe pas grand-chose ici. » Moins de deux semaines plus tard, les tours du World Trade Center s’effondraient. Je l’ai rejoint peu après, le 7 octobre, premier jour des frappes américaines en Afghanistan, avec notre fils Joseph qui avait quelques mois. Notre vie n’était pas de tout repos. Je travaillais en free-lance pour RTL.

Le Parisien et plusieurs magazines féminins, Thomas bossait comme un fou. Nous vivions dans le West Village, et l’acclimatation était parfois rude. Le premier jour où je suis allée faire des courses au supermarché

du coin, je me suis retrouvée totalement désemparée: il n’y avait que des trucs industriels, hors de prix, insipides. Je me suis demandé comment on allait faire, nous, plutôt bobos, qui étions habitués à bien manger et à cuisiner des produits bruts et de bonne qualité.

**PEU DE TEMPS APRÈS, J’AI DÉCOUVERT LE GREENMARKET DE UNION SQUARE**, un marché de producteurs qui fut l’un des premiers foyers de la culture bio et locavore aux États-Unis. Il y avait des courges à foison, de toutes formes, couleurs, variétés. J’ai acheté une butternut, mais je ne savais pas quoi en faire. J’ai trouvé sur Internet la recette d’une soupe concoctée par une dame du Cap, en Afrique du Sud. Cela m’a amusée de penser que je cuisinais un plat de l’autre bout du monde avec un produit américain – en y mettant une pointe d’exotisme, des épices, une

pomme, un peu d’orange, et beaucoup de réconfort. Cette soupe a immédiatement fait l’unanimité dans ma famille, mes enfants peuvent en boire des litres. À New York, il y a une vraie culture de la soupe, à emporter notamment: la fameuse *chicken soup* (LE remède américain contre les rhumes), la soupe carottes-gingembre, la poireau-pomme de terre, la soupe au fenouil... Nous sommes revenus en 2005 à Paris, et avons réintégré notre quartier de banlieue très multiculturel, comme l’était notre vie new-yorkaise. Depuis, nous passons un été sur deux à New York, mais, le reste de l’année, nous mangeons souvent comme là-bas: des burgers maison, des BLT (sandwichs Bacon Lettuce Tomato) et, bien sûr, au moins deux fois par mois, une bonne soupe de saison. ”

*New York, Out of the Box*, de Laure Watrin et Jeanne Chiaravalli (Les Arènes), 462 p., 18,90 €.

## RECETTE LA SOUPE À LA BUTTERNUT

### INGRÉDIENTS

POUR 6 À 8 PERSONNES

1 belle courge butternut

(d’environ 1 kg);

2 oignons;

1 pomme;

1 à 2 c. à s. de poudre

de curry;

1 pincée de noix de muscade;

1 l de bouillon de poule

(fait maison si possible);

200 ml de lait

(ou lait de coco);

1 orange (jus et zeste);

sel, poivre du moulin;

huile d’olive

Peler et couper la courge en cubes. Peler et émincer les oignons grossièrement. Peler et couper la pomme en cubes. Dans un grand faitout, verser un peu d’huile d’olive et faire suer les oignons jusqu’à ce qu’ils soient translucides. Ajouter les cubes de butternut, et faire revenir à feu moyen pendant quelques minutes, sans coloration, pour que la courge fonde un peu. Ajouter les épices, le bouillon, le lait, la pomme et le jus d’orange, et laisser mijoter une vingtaine de minutes, jusqu’à ce que la courge soit complètement tendre. Mixer le tout, vérifier l’assaisonnement et servir bien chaud, parsemé de zestes d’orange.