



# Mes délicieuses d'ailleurs

PAR ROUGUI DIA

Femme et chef? Une rareté – hélas! – en France. Vite, on découvre les mix de cette star des saveurs, bientôt à la tête du Vraymonde à Paris. Par Eric Solal. Photos Nathalie Carnet. Stylisme objets Virginie Martin.

**R**ien ne prédisposait Rougui Dia à devenir l'une des rares femmes chefs de France. Enfant, elle rêve de faire carrière dans l'armée ou d'apprendre la couture. La cuisine? Pas plus que ça. Pourtant, inscrite à l'école hôtelière de Villepinte pour rester près de sa famille, elle décroche tous ses diplômes. Et franchit rapidement les échelons d'une brigade pour devenir, il y a sept ans, chef du restaurant Petrossian, Le 144 (Paris 7<sup>e</sup>), succédant au célèbre Philippe Conticini. Une carrière digne d'un conte de fées qui se poursuit aujourd'hui: à 37 ans, elle s'apprête à diriger les cuisines du restaurant Le Vraymonde, au sein du tout nouveau Buddha-Bar Hotel Paris (4, rue d'Anjou, 8<sup>e</sup>).

## Parmentier de gambas

PRÉPARATION: 40 MIN. CUISSON: 35 MIN.

**POUR 4 PERSONNES: 2 oignons rouges, 100 g de beurre, 1 grosse pincée de sucre, 1 c. à s. de jus de citron, 800 g de pommes de terre (monalisa), 20 cl de lait, 50 g de parmesan, 24 petites gambas crues, 2 c. à s. d'huile d'olive, 4 c. à s. de sésame noir et blanc mélangés (Mix Sésame de Tanoshi, en grandes surfaces), sel, poivre.**

Emincez les oignons pelés et faites-les fondre dans 30 g de beurre chaud, avec le sucre, le jus de citron, du sel et du poivre. Couvrez et faites revenir 5 min, en remuant de temps en temps. Faites cuire 20-25 min les pommes de terre épluchées à l'eau. Ecrasez-les en ajoutant peu à peu le lait chaud. Ajoutez le beurre restant, salez et poivrez. Décortiquez les gambas en laissant le dernier tronçon de carapace et la nageoire attachés à la queue. Retirez les deux boyaux (ventre et dos) en fendant la chair avec un couteau. Dans des plats allant au four, répartissez la compotée d'oignon et formez dans chacun trois quenelles de purée, parsemez de parmesan. Enfournez sous le grill jusqu'à coloration. Poêlez les gambas dans l'huile chaude, 1 min par face. Couvrez-les de sésame et disposez-les entre les quenelles de purée.

TISSUS MERCI, ASSIETTE BLANCHE JARS AU BHV, ASSIETTE BLEUE C'FOC.