

Les photographies de Clément LeGall
et une formule de Karim Chérif,
secondé par Charley.

La recette du che(r)if

 TEMPS DE PRÉPARATION : 2/3 JOURS MINIMUM

 TEMPS DE CUISSON : UNE BONNE SEMAINE

POUR CE PLAT AUX COULEURS ESPAGNOLES, SPÉCIALITÉ DE LA VILLE DE VALENCIA, IL FAUT AVANT TOUT DE QUOI STOCKER LES INGRÉDIENTS, À SAVOIR UN APPARTEMENT DE 4 CHAMBRES, AVEC VUE SUR LA MER, À QUELQUES MINUTES DU CENTRE-VILLE EN BUS. MUNISSEZ-VOUS D'UN PHOTOGRAPHE, EN LA PERSONNE DE CLÉMENT LE GALL, GENDRE IDÉAL, POLI, MOTIVANT ET PROPRE SUR LUI. MAIS ATTENTION AUX FAILLES DANS LA RECETTE : SON APPAREIL PHOTO POURRAIT BIEN LÂCHER DÈS LE DÉBUT DU TOUR. UN CHEF DE PARTIE EST ÉGALEMENT INDISPENSABLE. C'EST MEDHI, CHARGÉ DE TRADUCTION, QUI ASSURE LA BONNE LIAISON ENTRE LES DIFFÉRENTS INGRÉDIENTS, À SAVOIR UNE PARTIE DU TEAM BUD, COMPOSÉE UNIQUEMENT DE PRODUITS DE PREMIER CHOIX.

 INGRÉDIENTS : POUR 7/8 PERSONNES

• FRED PLOIX

Fred est le chien fou de la bande, le kamikaze de service... Il ne peut s'empêcher de skater le moindre spot et encore moins d'accoster toutes les filles qui croisent sa route, y compris celles théoriquement inaccostables. On relèvera également son côté Pierre Richard : il est capable de se couper tous les jours avec un couteau, de casser la moitié des verres qui lui passent entre les mains. À saupoudrer avec parcimonie donc.

• JEREMY VILLERMAUX

Un gars discret et très calme, au style félin, mais qui ne dégaine que du « first try » dès qu'il faut skater des gros spots. Ne pas hésiter à en mettre dans tous vos plats.

• YENSI LAMA

En plus d'être un très bon roommate, Yensi skate avec une nonchalance très newschool, le sourire aux lèvres en prime. On ne lésinera donc pas sur la dose...

• SOFIANE QUERTANI

C'est à lui que revient la mission de filmer les cascades des collègues. C'est également le joker du groupe, il n'hésite pas à sauter en premier sur un spot que l'on trouve un peu trop gros, histoire de nous rappeler pourquoi nous sommes là.

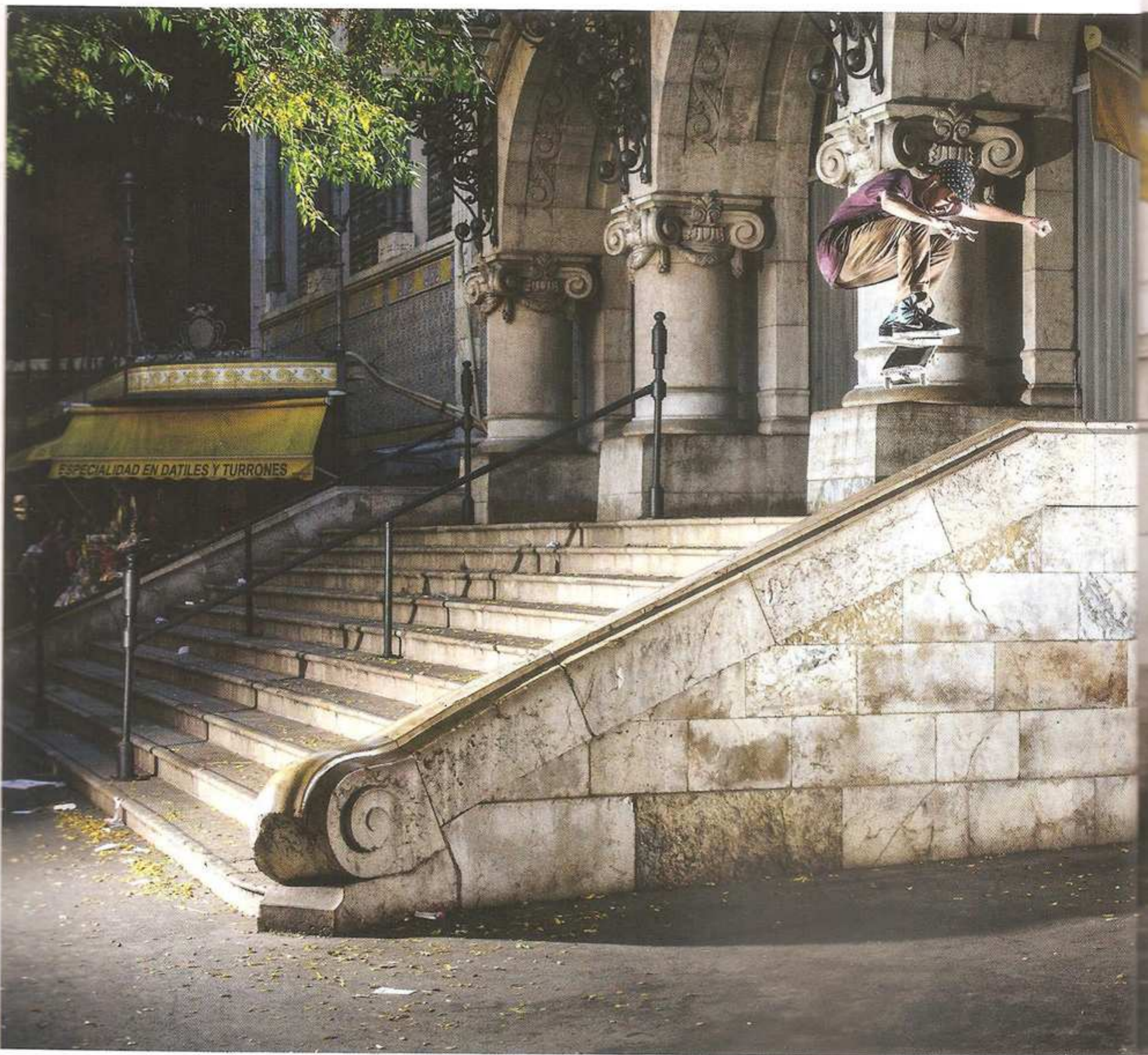
• KARIM CHÉRIF

Coach sportif, cuistot et accessoirement skateur, c'est à moi que l'on a laissé le soin de rédiger cette recette.

• ASSAISONNEMENT

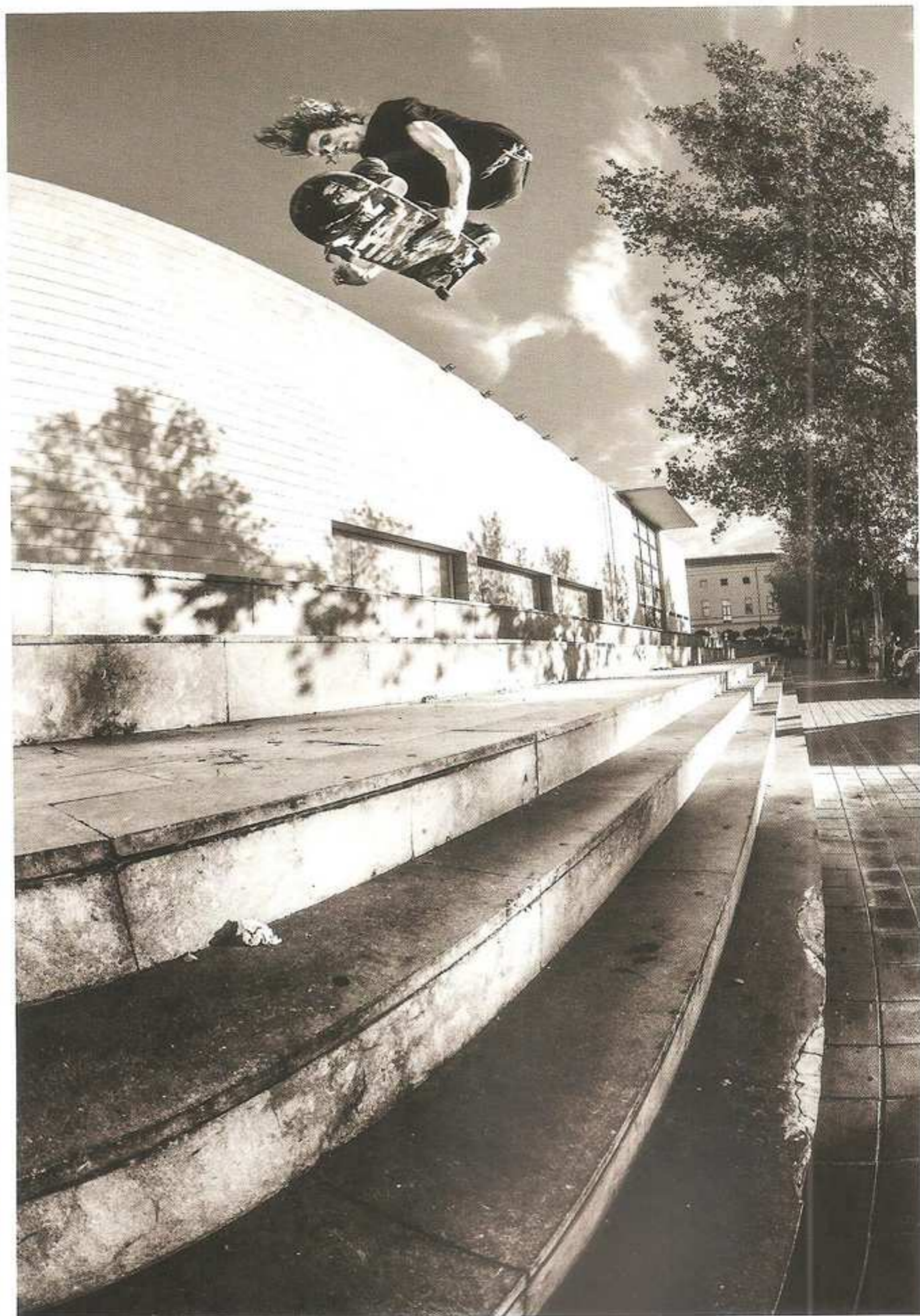
Et si vous vous demandez d'où vient ce petit goût typiquement espagnol, c'est sûrement la pincée de Wawa et Julian, nos guides pour les spots du centre-ville. Pour un tour réussi à coup sûr, comptez une dizaine de jours, à feu moyen la plupart du temps, ponctué de quelques gros coups de flammes aux moments de se balarguer.





Commencez par faire chauffer l'appartement, remplir le frigo, ranger vos affaires et préparer l'anniversaire de Medhi. Répartissez tous les ingrédients dans les différentes chambres. Trempez Fred dans une marinade d'herbes locales, puis saisissez-le à feu vif, surveillé de près par Clément et Medhi pour éviter qu'il ne crame. Incorporez le Yensi à mi-cuisson, puis le Sofiane et le Jérémmy, pour une touche de hammer. Baissez subitement le feu, on nous signale un gros problème : Clément perd l'usage de son appareil photo, la recette est sérieusement menacée, mais elle est sauvée de justesse par l'épicier

de nuit qui nous fournit un nouvel ustensile photographique. Reprenons donc. La préparation doit être mouillée deux fois par jour environ : baignade le matin, puis imbibage le soir, dans un jus de 10 ans d'âge, la fameuse technique du baba au rhum. Bien laver chaque ingrédient afin d'éviter tout risque d'intoxication, tout en essayant de conserver au mieux leurs arômes et leurs vitamines. Saupoudrez un peu de Karim tout en prenant soin de baisser le feu. Cet ingrédient peut se montrer délicat et s'accommode très mal avec le Fred en début de cuisson, alors attention aux mélanges explosifs.



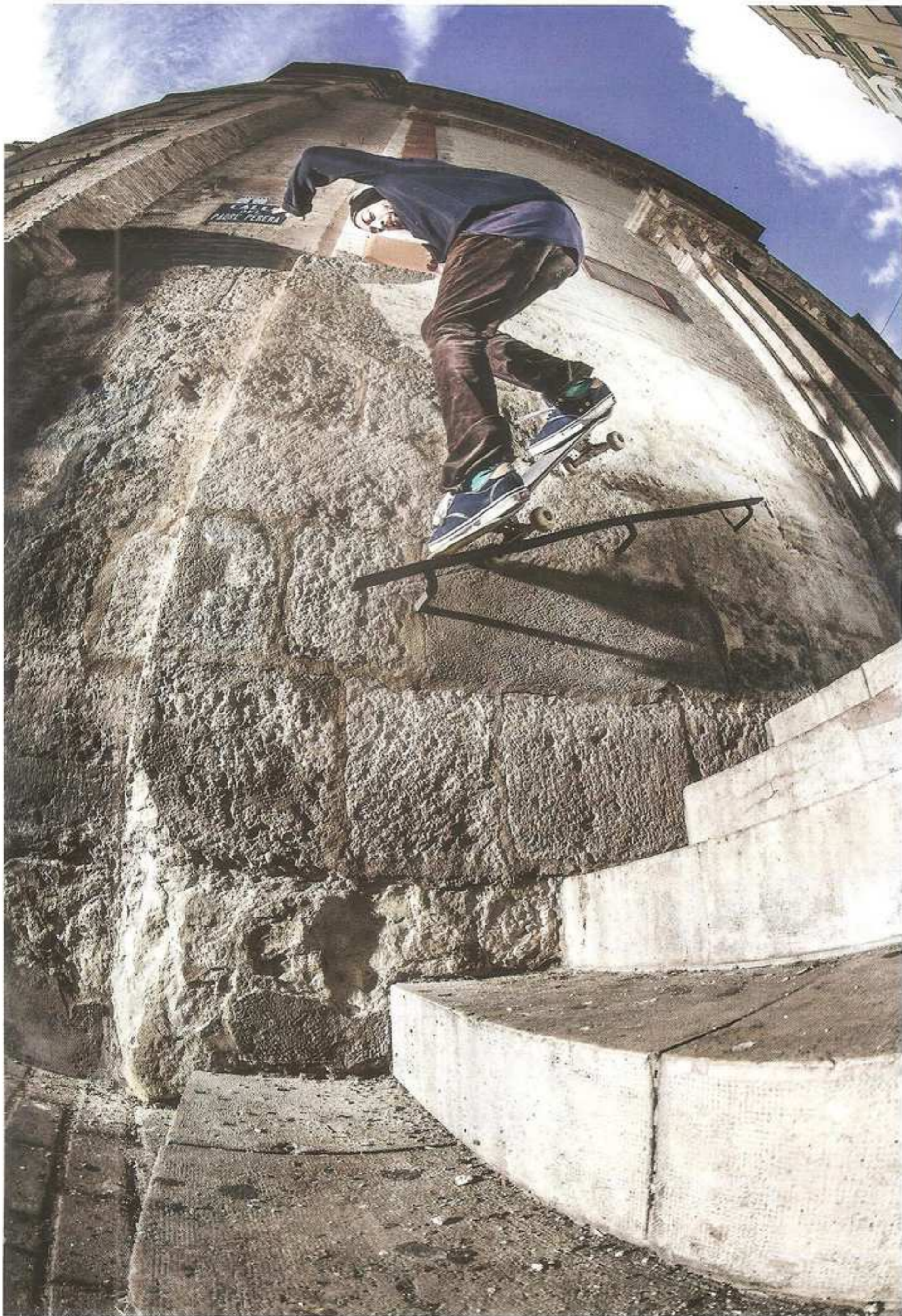
Jeremy L'Herminier, Backcode media





*La reglette
du che(vi)*





Karim Çiğiz, İstanbul sokakları





Vincent Janssens, maître pâtisseries



La fin de la cuisson est un moment crucial dans le bon déroulement de la recette. Afin d'éviter que le plat ne se dessèche trop, l'arrosage régulier et abondant de la marinade est plus que jamais nécessaire. Veillez également à empêcher à tout prix qu'un ingrédient malvenu s'immisce dans la recette et risque de tout gâcher. Ainsi, dans la mesure du possible, faites en sorte de rester à bonne distance de la Guardia Civil. Lorsque l'on se fait attraper

en train de skater dans le centre-ville de Valencia, l'amende moyenne est de 500€, avec, en prime, la confiscation des planches, des caméras et des appareils photos. Autant vous dire que l'on fait tout pour se passer de ce maudit ingrédient... Mais on a beau faire les touristes qui ne comprennent pas, au bout de plusieurs avertissements, on est à deux doigts de foirer définitivement la recette. Malgré cette menace, il semblerait que l'on s'en sorte plu-

tôt pas mal et il ne reste plus qu'une étape avant la dégustation : le dressage, mission confiée à Clement et à Sofiane, respectivement en charge de la réalisation de l'article que vous avez sous les yeux et d'une vidéo qui ne saurait tarder. Notez qu'une fois achevé, ce plat peut se conserver plusieurs mois. histoire que ces dix jours d'octobre passés dans le sud de l'Espagne vous tiennent chaud tout l'hiver. Bonne dégustation !