



L'Atelier d'Argentine
incarne l'esprit argentin

Description

Interview avec Natalia Machado, chef exécutive de L'Atelier d'Argentine

Par Kimberlie Robert
Traduit de l'anglais

Rien ne décrit l'Argentine aussi bien que le Tango – une danse pleine de promesse de sensualité et de plaisirs insolites qui apaise les esprits et se lie à vous de manière profonde en suscitant la passion dans votre esprit. Quand je suis entrée avec mon mari dans le restaurant L'Atelier d'Argentine, situé en centre-ville de Montréal sur la rue Crescent, la première chose que j'ai remarquée était une vidéo de tango diffusée sur l'écran accroché à la mezzanine, et j'ai tout de suite compris que mon repas incarnerait l'esprit argentin.

Le soir où nous avons fait l'expérience de L'Atelier d'Argentine, nous étions assis à une table charmante et rustique, surmontée d'une bougie et ornée de cuir et de bois. La nourriture était appétissante et grésillante et il était évident qu'un feu crépitant était au cœur de la vie de ce restaurant : son fumet imprégnait notre soupe aux tomates et ses flammes avait grillé notre pièce de viande à point.

... il était évident qu'un feu crépitant était au cœur de la vie de ce restaurant : son fumet imprégnait notre soupe aux tomates et ses flammes avait grillé notre pièce de viande à point.

Le maïs sucré crémeux et les empanadas au basilic m'ont rappelé mes étés d'enfance. Le Buñuelos de Espinaca, léger et croustillant, préparé avec des épinards et du fromage *Fontine*, accompagnés d'une touche de moutarde, a émoussillé mes papilles. L'Entraña con Chimi, un steak de hampe grillé (chimichurri), salé et fumé à point, et l'Asado de Tira (côte de bœuf) donnèrent un nouveau sens à l'expression viande texturée. Tout ceci, assorti d'un délicieux vin argentin, nous a permis de passer une soirée sublime. Quand nous avons appris que notre souper était aussi disponible en table d'hôte du midi – deux services pour 16\$ – nous avons décidé de revenir durant le jour.



Nous n'avons rien laissé dans nos assiettes tellement la nourriture était succulente et il était évident que la chef qui avait composé notre souper était passionnée par les traditions de la nourriture argentine authentique. Notre repas était imprégné d'assaisonnements intenses mais agréables. Nous avons pu goûter à de douces saveurs qui ont



le croustillante de certains aliments, contrastant avec
en doute l'expertise de l'artiste derrière ces plats. Qui était
passé? Où a-t-elle appris à cuisiner de la sorte? Quand j'ai eu
entine, j'ai laissé notre repas guider la conversation et j'ai su

Natalia Machado, chef exécutive de L'Atelier d'Argentine,

m'a abordé avec un grand sourire aux lèvres. Nous nous sommes assises dans son restaurant du centre-ville pour discuter de sa carrière et des circonstances qui l'ont amené à cuisiner. Ma première impression fut sa créativité et son énergie débordante. Elle m'a expliqué qu'elle était née à Buenos Aires, mais avait vécu ses premières années en Patagonie. Son père, d'origine française, espagnole et portugaise, était architecte et sa mère, d'origine espagnole et irlandaise, était écrivaine. Ils travaillaient tous deux pour la même entreprise et furent envoyés en Patagonie dans le cadre d'un long projet. À la fin du projet, la famille a continué de passer ses étés dans cette région de l'Argentine. Elle m'a avoué que la Patagonie restait une influence majeure pour elle : les montages sauvages, les fruits de mer, les braseros et les marchés de poissons sont au cœur de sa connaissance de la



cuisine argentine.

Comme me l'a précisé Natalia, elle est motivée par la nostalgie et toujours en quête pour recréer les arômes de sa cuisine maternelle. Les repas familiaux, sa tante, sa grand-mère, leurs tabliers, les viandes, les poissons et leurs confitures sont des souvenirs précieux, des évocations si fascinantes pour elle que, même après avoir choisi d'étudier la médecine, l'attrait pour la cuisine est resté trop distrayant. C'est après s'être inscrite à un cours de cuisine qu'elle a réalisé qu'elle y passait la plupart de son temps, ce qui l'a amené à abandonner ses études en médecine et poursuivre l'art de cuisiner.

Q : *J'ai lu dans votre biographie que vous passez vos étés en Patagonie avec votre famille. J'aimerais citer un extrait d'une critique du New York Magazine sur votre restaurant Industria Argentina à Tribeca : « Les objets créés à partir de branches taillées, les chaises en cuir et le feu d'une parrilla vous transportent jusqu'à une estancia en Patagonie ». Une critique comme celle-ci prouve que la Patagonie reste importante à vos yeux et influence vos menus. Comment avez-vous intégré votre expérience de la Patagonie dans L'Atelier d'Argentine, ici à Montréal?*

R : Mes souvenirs les plus anciens de Patagonie sont ceux de ma famille autour des braseros et des marchés de poissons, où ma mère achetait des crabes-araignées. Être argentine est une partie essentielle de mon être et ma manière d'exprimer l'essence de l'Argentine est ce que je fais ici à L'Atelier d'Argentine. J'exprime ma vision de la cuisine de ce pays de manière contemporaine, et ainsi la Patagonie et Buenos Aires se reflètent dans ma cuisine.

Q : *La Patagonie a aussi attiré mon attention parce que Francis Mallmann, une des plus grands chefs argentins, vit en Patagonie. Il est très connu et passionné par la cuisine au feu. Si j'ai bien compris, vous avez été une de ses élèves?*

R : J'ai été apprentie pour un ami et rival de Francis, et j'ai été en partenariat avec un de ses disciples dans notre restaurant *Industria Argentina* à Tribeca. J'admire beaucoup Francis parce que, en résumé, il représente ce que l'Argentine a de mieux. Il y a des années, les Argentins qui voulaient apprendre à cuisiner quittaient l'Argentine pour aller en France ou ailleurs parce que les cuisines de ces autres pays étaient vues comme ayant plus de valeur. Les chefs argentins ne regardaient pas à l'extérieur des quartiers de Buenos Aires; on ne s'intéressait pas à l'influence de l'Amérique latine dans le nord de l'Argentine, on ne s'intéressait pas à l'influence du Chili dans l'ouest du pays. Nos produits locaux leurs semblaient démodés, même s'ils étaient utilisés dans les cuisines d'autres pays. Nos ingrédients locaux étaient négligés parce qu'il n'y avait rien de nouveau à leur propos. Maintenant les chefs argentins, en commençant par Mallmann, affirment que nous avons notre propre identité, que nous avons un produit unique et pouvons être fiers de la façon dont nous apprêtons nos recettes typiquement argentines.

Q : *Comment cette expérience a-t-elle influencé votre « cocina de autor », ou autrement dit, votre point de vue personnel sur la cuisine?*

R : (Natalia sourit) La « cocina de autor » consiste à ajouter sa propre touche à une recette sans négliger le fait vous êtes influencé par d'autres, comme Francis Mallmann ou Fernando Trocca. C'est une formulation personnelle de ce que vous faites et c'est ce qui rend la cuisine de L'Atelier d'Argentine contemporaine. Nous évoluons constamment et sommes en pleine période de transition pour définir clairement ce qu'est la cuisine argentine. Tant que les recettes sont traitées avec respect, qu'elles sont influencées par des souvenirs d'enfance, comme ceux de Patagonie par exemple, ou même si elles ont des racines italiennes, espagnoles ou allemandes, elles restent authentiquement argentines.



L'Atelier d'Argentine, centre-ville

Q : *Plusieurs chefs disent qu'ils ont d'abord étudié la tradition culinaire française avant de revenir à leurs racines sud-américaines. Je sais que vous avez suivi cette voie également. Qu'est-ce qui vous motive à continuer d'explorer la cuisine argentine? Est-ce que ce sont les techniques employées dans la cuisine? Est-ce que ce sont les pratiques agricoles qui vous inspirent? Est-ce que c'est le mélange des cuisines autochtones, méditerranéennes, italiennes et espagnoles qui vous motive? Est-ce que vous pouvez parler de ça?*

R : Je pense que ce qui me motive vraiment, ce sont mes souvenirs. C'est la recherche constante afin de retrouver l'odeur précise qu'il y avait dans la maison un certain dimanche après-midi, ou pour retrouver le mélange parfait d'épices dans le chimichurri. Peut-être que ces souvenirs supplantent la réalité des faits, mais c'est ce qui m'incite à continuer.

Q : *Comment pouvez-vous recréer l'odeur qui régnait dans la cuisine de votre mère dans un restaurant comme celui-ci?*



R : Je n'arrêterai pas d'expérimenter jusqu'à ce que je l'aie recréée. Ma mère me dit toujours « pourquoi veux-tu cuisiner ce que je cuisine alors que tu es tellement meilleure? ». Mais je pense que le point principal est de créer ce même souvenir dans l'esprit d'une personne assise à une table de mon restaurant. Ce n'est même pas à propos de ce que je cuisine ou de l'arôme dégagé. C'est plutôt le fait que cette personne puisse penser de la même manière que moi, pour les quinze prochaines années, à propos de la tarte aux pommes de ma mère. C'est tout. C'est ce qui me motive. C'est définitivement une connexion émotionnelle avec toute personne qui est assise à ma table.

Q : *Est-ce que les hommes cuisinent autant que les femmes dans votre famille?*

R : Ma mère est une grande cuisinière mais c'est une autodidacte. C'était une rédactrice en chef très occupée et qui cuisinait seulement pour le plaisir, mais elle n'a jamais arrêté de cuisiner pendant dix ans alors que mon frère, ma sœur et moi étions jeunes, car je suppose que nous ne la maintenions pas assez occupés. Alors, avec ma tante, elles ont créé une petite entreprise de conserves. Elles préparaient tout à la maison; elles allaient au marché tôt le matin et la maison sentait le cornichon, la moutarde, la confiture et la gelée, la *dulce de leche* et un mélange d'odeurs savoureuses et sucrées. L'entreprise a tellement grandi que mon père livrait des boîtes et des boîtes de conserves durant les fins de semaine. Tout ce que faisait ma mère, elle l'accomplissait de manière brillante, et l'entreprise a tellement prospéré qu'elle est devenue trop grande pour être gérée de la maison.

Q : *Est-ce que vous l'avez aidé?*

R : Un peu. Par exemple, éplucher les fruits pour les compotes et stériliser les bocaux, des choses comme ça, mais je devais avoir six ou sept ans. On passait beaucoup de temps dans la cuisine. C'était vraiment amusant et bruyant, vous savez, toutes ces femmes, et mon frère (elle glousse). Je me rappelle les tabliers qu'elles utilisaient. Je pense que je dois même en avoir un chez moi. J'ai tous les livres et leurs recettes et j'essaie de les utiliser au restaurant.

Q : *Est-ce que vous avez vous-même préparé la moutarde pour le Buñuelos de Espinaca?*

R : On prépare nos moutardes, notre ketchup et nos chimichurris nous-même. La moutarde est artisanale, très grossière, mais elle est pleine de saveurs, avec des graines de moutarde et différents types de vinaigre. On l'utilise pour les entrecôtes, mais pour les buñuelos, on utilise une moutarde de Dijon, plus piquante, avec un confit d'ail et d'huile d'olive.

Q : *Est-ce vraiment un imprévu que vous vous soyez détournée des études de médecine pour celles de la cuisine? Et je me pose des questions à propos de l'élément déclencheur, quand vous vous êtes dit que, pour vous, c'était la cuisine qui primait. Est-ce la passion des gestes de cuisinier? Ou votre connexion émotionnelle avec les personnes pour lesquelles vous cuisinez? Ou est-ce parce que vous vous appréciez plus lorsque vous cuisinez?*

R : Je pense que je me réalise beaucoup plus lorsque je cuisine. Être chef exécutive signifie qu'il y a beaucoup de choses administratives à faire. Je cuisine beaucoup mais c'est une activité que je me rajoute. J'apprécie passer du temps en cuisine. Je ne peux pas vous dire si c'est quelque chose pour laquelle j'étais destinée ou si seulement je me sens mieux dans une cuisine que dans un hôpital. Mais la vérité est que je me rappelle être arrivée un cours de cuisine et me dire « c'est ça ». C'est tout ce que je veux faire. je suis ici dans mon élément.



L'Atelier d'Argentine, centre-ville

Q : *Est-ce que vous perpétuez les traditions culinaires de votre enfance?*

R : Oui, bien sûr. Mon mari est italien, donc il y a beaucoup de nouvelles traditions apportées aux plats. Depuis que je suis née, j'ai eu le privilège de manger du crabe-araignée pour le souper. Ce n'est pas un souvenir d'enfance habituel. Par ailleurs, il n'y avait pas de pâtes le dimanche. Les repas traditionnels du dimanche étaient composés d'Asado (côtes de bœuf). Ici au restaurant, je cuisine des pâtes fraîches et des pâtes farcies et j'adore ça. Ce n'est pas quelque chose qui me vient de ma mère; chez nous, il n'y avait aucun plat à base de pâtes. On suivait les traditions espagnoles de ma grand-mère, mais depuis que j'ai rencontré mon mari, on mange des pâtes à la maison au moins trois fois par semaine.

Q : *Est-ce que votre mari cuisine aussi?*

R : C'est un très bon cuisinier. Il cuisine pour les enfants; il a du talent et veut en apprendre plus. Il n'arrête pas de me demander « si je fais ça, est-ce que j'obtiens ça? ». Il cuisine très, très bien et il a un bon instinct pour la cuisine.

Q : *Est-ce qu'être une femme actualise votre interprétation du « steakhouse » traditionnel argentin?*

R : La raison pour laquelle je cuisine n'est pas pour tenter de tout moderniser. Ce n'est pas insolite pour une femme argentine d'être derrière les fourneaux; cependant, ici à L'Atelier d'Argentine, nous offrons un « steakhouse »



accueillant pour les femmes, ce qui signifie que le menu est plus léger et vous ressortez du restaurant rassasié mais pas le ventre lourd.

Après l'interview, j'ai pu faire le tour de l'imposante mezzanine qui surplombe le premier niveau du restaurant. L'espace possède son propre bar, deux grandes salles ouvertes, un salon privé et un coin DJ. C'est un espace confortable qui semble approprié pour les fêtes familiales ou les événements de réseautage. Mieux encore, c'est un lieu tout naturel pour un cocktail tango et une Milonga, une soirée où l'on danse le tango. Ce que j'apprécie le plus est que cet espace peut être adapté, de manière créative, à presque tout type d'événement. Avec la nourriture délicieuse, la mezzanine offre une atmosphère accueillante et absolument épatante.

J'ai quitté L'Atelier d'Argentine avec l'envie d'y revenir et d'y amener mes amis.

L'Atelier d'Argentine Centre-ville
1458, rue Crescent
Montreal, QC H3G 2B6
514 439-8383

Mardi et mercredi : 11:30 à 12:00

Jeudi à samedi : 11:30 à 15:00

Dimanche et lundi : fermé

Bar et mezzanine qui peuvent accueillir de grandes fêtes

[Menus pour le diner et le souper](#)

L'Atelier d'Argentine Vieux-Port
355, rue Marguerite d'Youville
Montréal, QC H2Y 2C4
514 287-3362

Lundi et mardi : 11:30 à 14:30 et 17:00 à 22 :00

Mercredi à vendredi : 11:30 à 14:30 et 17:00 à 1:00

Samedi : 10:30 à 13:00

Dimanche 10:30 à 22:00

Décor contemporain avec salles privées pour petites fêtes

Beau panorama du bord de l'eau

[Menus pour le diner et le souper](#)



Kimberlie Robert est la créatrice du blog [The Finer Cookie](#). Jusqu'à récemment, elle a été adjointe exécutive pendant cinq ans. Auparavant, elle était directrice de coordination et partenaire d'une agence de publicité. Elle a une maîtrise en histoire de l'art et un baccalauréat en littérature anglaise. Elle est aussi une écrivaine et



~~chercheuse, rédactrice, chef pâtissière, danseuse de tango et jardinière.~~

Categorie

1. Article | Alimentation

Tags

1. cuisine argentine
2. gastronomie
3. grill house
4. interview
5. L'Atelier d'argentine
6. Natalia Machado
7. restaurant
8. steakhouse

date créée

avril 2016