

« J'ÉCOUTE DE TOUT, MAIS JE SUIS SURTOUT ATTIRÉE PAR LE ROCK CLASSIQUE. » NATALIA MACHADO, CHEF PRINCIPALE DU RESTAURANT L'ATELIER D'ARGENTINE

★★★★★

par Nelson Roberge le 11 juin 2015 dans A La Une, Chefs et restaurateurs, Entrevues



Nous étions à ses côtés lors du visionnement du premier épisode de la nouvelle émission de télévision de bouffe One World Kitchen au restaurant L'atelier d'Argentine, où elle est chef exécutive. Dans cette nouvelle émission, la chef, qui a remporté les compétitions américaines Sweet Genius et Chopped sur le Food Network, set accompagnée de quatre autres chefs au féminin et partage ses secrets de la cuisine argentine. En attendant que vous vous planifiez une sortie dans le fameux steakhhouse situé dans le Vieux-Montréal, Natalia a pris quelques minutes de son temps pour répondre à notre questionnaire.

Ce qui a déclenché votre amour pour la cuisine?

Voir à quel point tout le monde était heureux lorsque je cuisinais, étant enfant.

TOUT CE QUE JE METS SUR LE GRILL
COMMENCE AVEC DU GROS SEL ET DU
POIVRE NOIR CONCASSÉ
- NATALIA MACHADO

Quelle est la première recette que vous avez appris à faire? Pouvez-vous le décrire?

Ragoût de lentilles. C'est la recette d'un ragoût riche, épicé et crémeux que ma mère et ma grand-mère ont toujours faite. Je le présente à L'atelier Argentine à chaque menu d'hiver.

Quels ingrédients sont indispensables pour vous et pourquoi?

L'ail, l'huile d'olive et le poivre noir. L'ail car il parfume et donne du caractère. L'huile d'olive, car elle adoucit les plus rudes bouchées et le poivre noir, parce que même si vous n'êtes pas des amateurs d'épices, il ajoute un coup de pied qui permet de mieux distinguer toutes les saveurs.

Qu'aimez-vous cuisiner pour votre famille et vos amis?

Empanadas.

Aimez-vous écouter de la musique lorsque vous cuisinez? Quel genre de musique vous inspire le plus?

J'écoute de tout, mais je suis surtout attirée par le rock classique. Je dois dire que ce que je préfère est d'entendre mon mari jouer du piano en fond sonore. Si vous venez me rejoindre à la table des chefs à L'Atelier Argentine, vous entendrez du rock argentin.

Quel est le pire repas que l'on vous ait servi?

J'essaie de trouver le bon et le mauvais dans chaque repas que je goûte. Si je dois en identifier un en particulier où je n'ai rien trouvé de bon, c'était pendant un voyage de ski de fond aux États-Unis, en conduisant du Kentucky à New York.

Quel est le pire repas que vous avez fait à d'autres et servi?

Probablement un repas congelé quand je vivais à New York (pas à mes clients, mais à ma famille).

Si je mange avec vous ce soir, qu'allez-vous me servir? Comment allez-vous le préparer?

Je voudrais servir quelque chose sur le grill. Tout ce que je mets sur le grill commence avec du gros sel et du poivre noir concassé, et se termine avec de l'huile d'olive extra vierge ou du chimichurri. La grillade est une partie très importante de la culture latine, et cela est bien représenté dans le menu L'Atelier Argentine.

Quel genre de musique allez-vous faire jouer pour mettre l'ambiance?

Ce sera Charly Garcia (rock argentin).

Si je vous invite à dîner, que dois-je cuisiner pour vous impressionner et gagner des points?

N'importe quoi. Je n'ai pas besoin d'un grand repas pour être impressionnée. La bonne compagnie est habituellement ce qui marche avec moi. Et un grand verre de vin! Ça ne peut pas faire de mal!

Quels chefs et restaurants admirez-vous et recommandez?

J'admire chaque chef et chaque cuisinier qui se réveille chaque matin, met une paire de sabots et un tablier, et passe 12-14 heures en face d'un poêle. Je ne recommanderais jamais de ne pas essayer un nouveau restaurant.



À propos de Nelson Roberge

Nelson est cofondateur de la boîte de marketing créatif et production vidéo Extra Caramel, qui réalise des projets tels Baronmag.com, baronmag.ca et perlemag.com en plus de jaifaim.tv. Il adore tout ce qui entoure la nourriture, la musique et les arts. - extracaramel.tv

[Voir tous les articles de Nelson Roberge →](#)