

21.07.2015

Dans la cuisine de Natalia Machado

Chez Black Milk, on aime les parcours différents, les gens qui ont su faire de leur passion un art de vivre, leur façon de vivre. S'il est une profession qui demande de la passion, c'est bien la cuisine.

Cette semaine, je me mets aux fourneaux et je vous raconte l'histoire de **Natalia Machado**.



Vous connaissez probablement la chef de l'**Atelier d'Argentine**, car elle fait partie de la poignée de chefs sélectionnées par la chaîne **Gusto Tv** pour leur nouvelle émission **One World Kitchen**. Si vous aimez les saveurs latines, peut-être avez-vous déjà passé un moment à son restaurant pour tester sa cuisine, mais que savez-vous vraiment de la femme derrière la Chef?

Natalia se présente à moi comme étant juste une femme d'origine argentine, qui travaille en cuisine depuis 20 ans, mariée et mère de deux enfants, passionnée par la vie. Si aujourd'hui on se presse pour goûter ses plats, elle n'avait pas pour vocation première d'en faire son métier. Bien entendu, elle grandit dans un foyer où sa mère et sa grand-mère cuisinent beaucoup, des plats traditionnels argentins, de la cuisine familiale, pas forcément sophistiquée, mais tellement savoureuse. Mais Natalia se voit alors faire autre chose et se lance dans des études de médecine. Elle veut devenir docteur pour aider les autres et lors d'une pause dans son cursus, elle décide de ne pas rester inactive et de suivre un cours de cuisine:

« Je ne suis jamais retournée à l'école de médecine après ça. J'ai toujours eu le sentiment d'être une hôtesse naturellement. J'aime recevoir et préparer des plats pour les autres. Ce cours a juste révélé l'évidence ; je suis tombée amoureuse de la cuisine ».

Elle qui a toujours vu sa mère travailler très dur pour réussir sait que cela ne sera pas facile, « c'était pareil pour l'école de médecine, je ne m'attendais à rien de spécial, mais je voulais vivre ma passion ». Elle aime improviser et créer avec les aliments. Elle sait que la cuisine lui demandera de nombreuses heures de travail et des sacrifices, mais ça lui réussit.

Je veux justement savoir s'il est plus compliqué pour une femme d'y arriver, le milieu de la restauration, surtout à un haut niveau, est encore souvent dans l'imaginaire collectif, l'apanage des hommes:

« C'était peut être vrai il y a 20 ans, mais plus maintenant. Il y a des femmes présidentes, docteurs, avocates, entrepreneurs... On a maintenant la liberté de faire ce que l'on veut. La seule chose à savoir, c'est que cela prend une quantité d'énergie vraiment importante donc ce n'est pas pour tout le monde ; homme ou femme. Mais je pense sincèrement qu'il n'y a plus de travail d'hommes ou de travail de femmes ».

La passion de Natalia pour son métier, le travail et l'énergie qu'elle y mettra, la conduiront à s'établir à New York avec son mari et à faire rayonner sa cuisine aux parfums argentins à un niveau international. C'est après quelques belles années dans la mégapole américaine qu'elle sera approchée par l'équipe de **l'Atelier d'Argentine** pour se lancer dans sa prochaine grande étape ; son restaurant à Montréal. Séduite par le projet, elle vient découvrir la ville et se sent immédiatement chez elle ici. *« Je vivais à New York depuis plusieurs années, donc je n'avais pas peur des changements climatiques (elle rit et redevient sérieuse), mais les gens ici ont été tellement accueillants et gentils avec moi et ma famille, je ne me voyais pas repartir. Je me sens en sécurité à Montréal, j'aime la vie ici, la culture et je vois aussi un futur pour mes enfants »*. Toute la famille franchit donc le pas et vient s'installer au Québec. Natalia apprend en ce moment le français pour s'intégrer toujours mieux dans sa nouvelle ville et s'épanouit chaque jour un peu plus à la tête de sa cuisine. *« J'ai pu donner mon avis sur beaucoup de choses concernant le restaurant, cet endroit, c'est beaucoup de moi et je suis heureuse de tout ce qui se passe »*.

Tout se déroule tranquillement, tellement bien que la chaîne **Gusto Tv**, sur le point de lancer son nouveau projet, la contacte et lui propose un nouveau défi ; animer des capsules vidéos de ses meilleures recettes de cuisine. *« Ils m'ont proposé le projet, je me suis dit pourquoi pas et j'ai donc passé plusieurs castings et des entrevues filmées pour voir si je pouvais avoir ce qu'il cherchait. Le jour de l'Action de Grasse, j'ai reçu un appel me disant que j'étais retenue. J'avais de quoi être reconnaissante »*. Natalia vous apprendra donc à réaliser des plats argentins, avec ses petits trucs et astuces pour les réussir comme un grand chef ; les churros, le bœuf au chimmichurri, l'assaisonnement du porc...

« Avoir été sélectionnée pour l'émission, c'est un peu comme avoir gagné à la loterie sans même avoir acheté de ticket. C'est extraordinaire, mais le mieux, c'est que nous formons, avec les autres filles, un vrai groupe d'amies maintenant. On a toute été étonnée d'avoir été choisies et en plus on s'entend toute à merveille, c'est un vrai cadeau ».

Enfin, je dois bientôt laisser Natalia qui a eu la gentillesse de me recevoir juste après son service du midi, mais qui doit enchaîner sur les préparations du soir, je lui demande de donner un conseil à ceux ou celles qui souhaiteraient comme elle se lancer dans leur passion pour la cuisine.

« Je ne suis pas certaine d'être la mieux placée pour conseiller les gens, mais je dirai qu'il ne faut pas avoir peur de faire ce que vous sentez être votre chemin. Faites en sorte qu'on vous respecte pour votre travail, homme ou femme peu importe, soyez tellement bon qu'on ne pourra se passer de vous. Et n'abandonnez jamais. Vous ferez des heures, vous pleurerez peut-être et vous suerez comme jamais, mais à la fin de la journée, faites ce qui vous rend fier et ça ne peut que fonctionner »

Je m'apprête à la quitter, mais je lui demande quand même son secret pour tout combiner et elle me répond d'une voix très posée, *« le secret c'est qu'il n'y a pas de secret. J'ai un mari merveilleux qui comprend ma passion et des enfants géniaux qui voient leur maman épanouie. Malgré les sacrifices, ils savent tous les trois que je suis là pour eux donc le reste se fait tout seul »*.

Pour en savoir toujours un peu plus, je pose à Natalia, 5 dernières questions avec un petit questionnaire bouffe.

BMM: Quel est votre plat préféré?

Natalia : les empanadas.

BMM: Si je vous invite chez moi, que puis-je préparer à manger pour vous faire plaisir?

Natalia : du poisson.

BMM: Quel aliment n'aimez vous pas du tout?

Natalia : aucun, j'aime tout même les choux de Bruxelles.

BMM: Vous êtes plutôt sucré ou salé?

Natalia : salé, j'aime tout ce qui est salé.

BMM: Quel est votre plus belle erreur en cuisine?

Natalia : un jour, j'ai ajouté du sucre sur de la citrouille pensant que c'était du sel. Je l'ai fait cuire au four et en goutant je me suis rendue compte de mon erreur, mais c'était tellement bon que c'est devenu un plat à la carte de mon restaurant, un classique même.

Informations pratiques:

Pour revoir les capsules vidéos de Natalia dans son émission One World Kitchen rendez-vous sur **Gusto TV**

L'Atelier d'Argentine

355 Marguerite D'Youville
reservations au: 514-287-3362

Propos recueillis par Caroline David. Remerciements à Natalia Machado
Crédits Photos: l'atelier d'Argentine.

