

Natalia Machado : une femme, une chef et maintenant une vedette de la télé!



Crédit photo : L'Atelier d'Argentine



Marie-Eve Jarry
27 juin, 2015 - 14:02

DÉCOUVERTE

J'aime vraiment beaucoup le Vieux-Port de Montréal. Je ne sais pas si c'est l'ambiance festive qui y règne tout le temps, mais j'ai toujours le goût de m'asseoir sur une terrasse pour regarder le temps – et le monde – passer. Et pour pogner un coup de soleil.

Quoi qu'il en soit, à ma prochaine visite dans le Vieux-Port, j'aurai un nouveau restaurant à essayer : [L'Atelier d'Argentine](#). D'ailleurs, on risque d'en entendre bientôt parler parce que la chef, Natalia Machado, va passer à [One World Kitchen](#), sur les ondes de Gusto TV.



Crédit : [One World Kitchen](#)

Le concept de l'émission est simple : cinq chefs de cinq pays différents se partageant 30 épisodes sont invitées à venir parler de la cuisine de leur pays d'origine. Vous l'aurez deviné, Natalia c'est... l'Argentine! Pendant [6 épisodes](#), elle va donc cuisiner des recettes qui donnent vraiment le goût. Le goût d'un carpaccio de canard. De churros. D'une salade de grenade. NOURRIS-MOI, NATALIA!



Credit : [One World Kitchen](#)

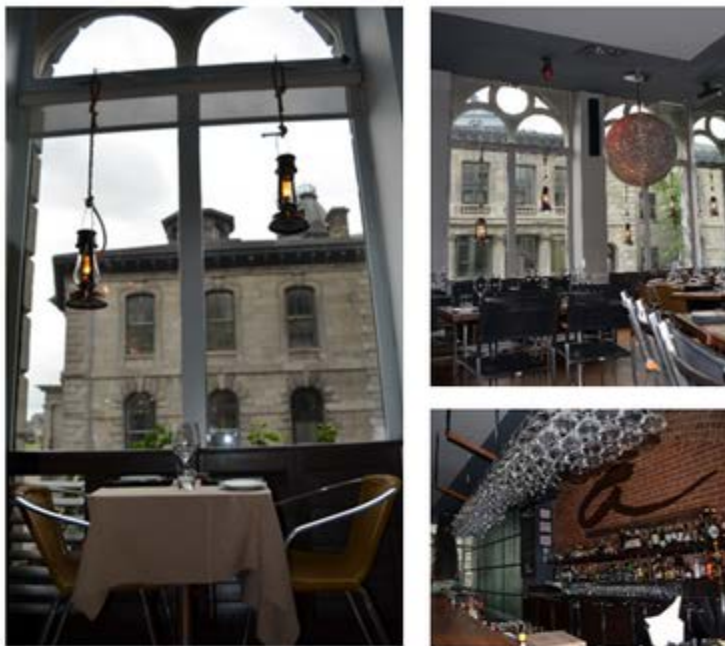
Toutefois, avant d'arriver dans le Vieux-Port, Natalia en a fait du chemin. Sa renommée, elle ne l'a pas volée! La jeune chef de 34 ans a fait ses premières armes chez elle, à Buenos Aires, mais c'est surtout à New York, où elle a fait tourner son propre resto pendant près de 10 ans, qu'elle a réellement commencé à faire de la cuisine argentine.

Un jour, elle a été contactée par les propriétaires de L'Atelier d'Argentine, qui suivaient sa carrière de loin. Ils lui ont demandé de collaborer à leur resto et de fil en aiguille, ils ont fini par constater qu'elle était indispensable. Et c'est comme ça qu'elle s'est retrouvée chef exécutive de L'Atelier d'Argentine.



Credit : Marie-Eve Jary

Ses menus, elle les élabore toujours dans un esprit *old school*. Le bœuf occupe une place de choix dans ses menus et les viandes sont toujours grillées à la manière argentine. Ses épices et ses huiles viennent expressément d'Argentine, et quand elle peut mettre la main sur des citrons, des poires, des bleuets ou des fruits de mer qui viennent de son pays natal, c'est la joie.



Credit : Marie-Eve Jary

Aujourd'hui, le succès lui sourit. Pourtant, les portes ne se sont pas toujours ouvertes aussi facilement devant elle. À ses débuts, Natalia avait beaucoup de difficulté à mettre son pied à terre dans la cuisine. À son tout premier emploi en Argentine, elle convoitait le poste des viandes. Être au *grill*, c'est ça qu'elle voulait! Mais une femme dans une cuisine professionnelle, c'était plus pour faire des *cupcakes* ou de belles pâtisseries... *Ugh*.

Alors elle a pris le poste de pâtissière, jusqu'à ce que le chef quitte la cuisine trois mois plus tard, en plein service du soir (!). Natalia a sauté sur l'occasion ce soir-là, et a été chef pour les trois années suivantes. Les conditions difficiles, la chaleur, le stress et la pression, c'est maintenant son quotidien et, pour l'avoir vu s'adresser à son équipe, j'ai compris qu'en cuisine comme pour gérer, c'était elle la chef!



Credit : [L'Atelier d'Argentine](#)

Comme elle le dit elle-même, au resto, c'est une *tomboy*. C'est plus facile pour s'imposer et pour gérer tout le monde, mais une fois son tablier enlevé, elle se maquille et redevient une femme, une épouse et une mère. « *I'm very much a woman, but I'm also very much a chef.* »

Avez-vous déjà mangé à L'Atelier d'Argentine?