

«Dans la cuisine de Damien»

Damien Charles Vaney partage ses recettes depuis dix ans sur son blog. Amateur de desserts autant que de sport et de voyages, le Fribourgeois se vide la tête en faisant la popote.

TEXTE **JOËLLE CHALLANDES** PHOTOS **VALENTIN FLAURAUD**

Vous l'avez peut-être connu, à ses débuts, sous le nom de Piweh, l'un de ses sobriquets d'adolescence. Il anime désormais son blog potes-au-feu.ch sobriquet, l'intitulant «Dans la cuisine de Damien». Ses recettes sont claires et accessibles, gourmandes et plurielles dans les styles. Cet analyste de données de métier apprécie la cuisine depuis l'adolescence. «À chaque fois que je testais un mets, je notais la recette dans un fichier. Peu à peu, j'ai déve-

loppé un blog juste pour moi et, au fil du temps, des amis m'ont suggéré de partager. Je me suis alors mis à photographier mes plats et à soigner la mise en page», raconte celui qui a grandi en Gruyère.

Un moment pour soi

Damien Charles Vaney ne conçoit jamais la cuisine comme une corvée. «C'est un moment pour soi, qui permet de se vider la tête et de savoir ce qu'on mange»,

estime l'habitant de Remaufens (FR). Élevé par des parents gastronomes – restaurateurs durant de longues années – il a le goût du fait maison depuis toujours: «Il y a tellement de choses simples qu'on peut préparer avec la variété de produits qu'on a chez nous.» Installé en Veveyse, avec son conjoint Jonathan Miguel, Damien veille à ne rien gaspiller. «Chaque fin de semaine, on regarde ce qu'il reste dans le frigo et on planifie les courses pour compléter. On mise toujours sur les légumes de saison, cultivés dans notre région.» Contrairement à son ami, le trentenaire a du plaisir à improviser un repas: «Jonathan cuisine volontiers aussi, mais il a besoin de temps et de structure – il prépare de super bonnes lasagnes par exemple. J'ai davantage de facilité que lui dans la spontanéité.»



«Le chocolat: il me faut au moins un carré par jour! Dans les desserts, les possibilités de l'intégrer sont innombrables. Je citerais le **Millionaire's Shortbread**, un biscuit sablé britannique légèrement salé, recouvert de caramel et de chocolat croquant. On me le réclame tout le temps!»

INGRÉDIENT PRÉFÉRÉ

Pommes et poires en dés sont surmontées d'une pâte à crumble aux épices. Compter une demi-heure de cuisson au four.



Épicurien, le couple aime recevoir et voyager. Cuisine locale ou internationale, simple ou élaborée, tout lui plaît, tant que le goût y est! Dernier coup de cœur en date: la Corée du Sud. Damien et Jonathan ont été ravis de déguster un *bibimbap* dans la ville d'où il serait originaire, Jeonju. Ce plat coloré, à base de légumes et de riz, connaît un succès mondial: il est même entré dans le «Petit Larousse» cette année.

Damien a un penchant pour les douceurs. Afin de garder la forme, il fait de la course à pied et pratique les sports d'hiver. Il partage ici, en exclusivité, la recette de son crumble pommes-poires (voir ci-dessous): «J'adore le mariage safran-cardamome qui le parfume. Je l'utilise aussi dans la glace et la crème brûlée.» Un dessert irrésistible, facile à préparer. Dégusté chaud ou tiède, il s'avère parfait en cette saison. ●

Le crumble de Damien (36 ans), à gauche, a convaincu son partenaire Jonathan (37 ans).

Crumble pommes poires au safran et à la cardamome

Recette pour 4 personnes de Damien Charles Vaney

Réalisation: env. 50 min

Ingrédients

- 100 g de beurre
- 10 filaments de safran
- 2 pommes
- 2 poires
- 150 g de farine
- 100 g de sucre
- 50 g de sucre de canne
- 1 cs bombée de cardamome moulue

Préparation

Beurrer un moule pour le four de taille moyenne, ou 4 ramequins. Dans une casserole, mettre le beurre à chauffer à feu doux. Quand il est liquide, ajouter les pistils de safran et retirer du feu. Remuer de temps à autre. Éplucher les pommes, les couper

en petits dés en prenant soin de retirer le cœur, et les placer dans un grand bol. Laver les poires et les couper en petits dés (pas besoin de les éplucher) en retirant le cœur. Mélanger avec les pommes. Disposer les fruits dans le moule ou dans les ramequins en tassant un petit peu. Préchauffer le four à 200 °C. Dans un cul-de-poule, mélanger la farine, le sucre, le sucre de canne et la cardamome. Ajouter ensuite le beurre fondu au safran. Malaxer le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse (il faut que de petites boules se forment). Répartir la pâte à crumble par-dessus les pommes et poires de manière régulière. Enfourner pour 30 min au milieu de four. Laisser refroidir au moins 5 min avant de servir. Ne pas hésiter à accompagner ce crumble d'une boule de glace vanille!

