



El Racó de la Paella

L'authentique

Quittons le centre historique et filons à trois petits kilomètres au nord-ouest de la ville, en direction du quartier de Campanar, qui abrite également le Bioparc. Loin des « attrape-touristes », El Racó de la Paella affiche une déco rustique, logé qu'il est dans une maison 1900, avec des poutres apparentes au plafond, des tables minimalistes en bois et des céramiques sur

les murs. Dans ce restaurant très couru, Oscar Gil Martínez et son équipe mettent en avant trois points clés dans la préparation de leur paella : la cuisson au feu de bois, la qualité des ingrédients et l'expérience des cuisiniers. L'établissement, qui n'ouvre qu'à l'heure du déjeuner, propose une formule unique avec deux entrées à partager, une paella au choix et un dessert, la proposition variant tous les jours selon les produits glanés le matin même sur le marché. Pour ma part, j'ai savouré une paella valenciana,

Le truc en plus
Une paella cuite au feu de bois, une atmosphère authentique.

suivie d'un dessert en forme de clin d'œil affectueux à la région, un pain perdu caramélisé et sa glace à la *horchata*. Une valeur sûre, courez-y les yeux fermés.
Formule : 25 euros.

• Carrer de Mossen Rausell, 17.

Tél. : +34 963 488 252. elracodelapaella.es



Rencontre

EMMANUELLE MALLIBERT

« Il est rare de tomber sur une bonne paella »

Basée depuis plus de 20 ans à Valence, Emmanuelle Mallibert, chef du restaurant Atmosphère, nous donne les clés pour déguster une paella au top.

Quels sont les pièges à éviter, en matière de paella ?

En Espagne, tomber sur une bonne paella est rare, on mange souvent un vulgaire riz en pensant manger une paella. On est en vacances, il y a le soleil et tout semble parfait... Cependant, faire rissoler les ingrédients avec patience, jeter le riz et le dorer juste à point pour qu'il ne soit pas gras, ébouillanter le tout et doser

le feu pour que l'eau soit absorbée à temps et que le riz reste ferme mais ne soit pas éclaté, c'est tout un art.

Qu'est-ce qui distingue une bonne d'une mauvaise paella ?

Il faut que le riz soit bon, qu'il soit préparé avec un fond de poisson ou de poulet... Dans le plat, il doit y avoir deux tiers de riz et le reste en légumes, crustacés ou viande. L'ingrédient principal, et qui doit dominer, c'est le riz. Il doit être rond, brillant, un peu croustillant. Attention ! Il n'y a pas de chorizo ou de petits pois dans la paella !

Qu'est-ce qu'une authentique paella valenciana ?

Elle est préparée avec du poulet, du lapin, des haricots verts, des haricots blancs et des escargots de montagne. Mais il y a beaucoup d'autres paellas, telle la paella *del señoret*, aux fruits de mer, la paella *verde*, au poulet, à la lotte et au chou-fleur (ma préférée), l'*arroz negro*, une paella aux gambas et à l'encre de seiche. S'appelle également paella le plat dans lequel est cuisiné le riz et ses ingrédients. À partir du moment où l'on a une base pour faire rissoler les ingrédients, puis le riz, puis que l'on cuit ce riz avec de l'eau ou un fond, lentement, jusqu'à absorption du liquide, afin d'obtenir un riz croustillant mais plein de saveurs, on peut dire qu'on a cuisiné une véritable paella.

→ Brasserie-restaurant Atmosphère

Calle Moro Zeit, 6. Tél. : +34 96 392 00 09.

www.restauranteatmosfera.es