


Le grain de sel de Nadia Sammut

 lesechos.fr/24/02/2017/LesEchosWeekEnd/00065-026-ECWE_le-grain-de-sel-de-nadia-sammut.htm



Elle est née intolérante au gluten, dans une famille de «malades de cuisine». Pas de quoi la refroidir. En 2004, Nadia Sammut crée avec sa soeur une agence de voyages et gastronomie, Travelfood. Rattrapée par sa pathologie, elle stoppe l'aventure, reste alitée deux ans, mais repart de plus belle. La trentenaire veut proposer «*une cuisine à forte valeur gustative*», sans gluten ni lactose. Elle apprend les techniques, forme les équipes de *Noglu*, Éric Kayser, Armand Arnal... En 2015, elle inaugure l'Institut Cuisine libre, avec comme table ambassadrice l'*Auberge La Fenière* de sa mère, Reine Sammut. Depuis février, elle y marque davantage la carte de son empreinte et veille au chantier en cours: un labo de boulangerie-pâtisserie sans gluten ni lactose.

www.institut-cuisine-libre.com

Un produit

«Le fenouil, à cuisiner en croûte de graines et fleur de sel.»

Une association

«Le pois chiche et la truffe, dans un houmous servi avec de l'échine de porc.»

Une technique

«L'eau des pois chiche à la place des oeufs en neige, notamment en pâtisserie.»

Jérôme Berger