

# La cuisine fusion c'est quoi ?

[Annabelle Bonnaud Cuisiner](#), [La cuisine du monde](#)



La cuisine fusion, terme à la fois flou et tendance ces dernières années. Mais qu'est-ce que cette nouvelle cuisine que l'on semble manger à toutes les sauces, star des émissions télévisées culinaires et mises en avant par les chefs célèbres ? Nouvelle, la cuisine fusion ? Pas tant que ça... En réalité, elle existe depuis la nuit des temps. Son concept : mélanger les saveurs et les cultures pour obtenir des recettes uniques. Un mot savant pour une idée universelle donc : mêler différentes inspirations pour élaborer un plat. Que ce soit en adoptant des ingrédients locaux dans une recette de base étrangère, ou revisiter une recette traditionnelle avec des ingrédients exotiques, il existe une infinité de possibilités. Cette semaine, nous vous invitons à plonger dans le monde créatif et inspirant de la cuisine fusion.

## La cuisine fusion, c'est quoi ?

La cuisine fusion, c'est avant tout le mélange entre les cultures et les cuisines. Cela peut vouloir dire préparer des produits locaux selon une technique culinaire inhérente à une autre culture, rendant l'origine de ce plat indistincte, comme par exemple des sushis au bœuf d'Auvergne mariné. Les recettes classiques revisitées en incluant des ingrédients exotiques sont aussi qualifiées de fusion, c'est le cas par exemple des [hotdog de merquez et leur aioli au cumin](#), mêlant traditions françaises et nord-africaines, ou de la [blanquette de veau au lait de coco](#).

La fusion peut aussi se faire entre les cuisines d'un même pays, comme c'est le cas dans de nombreux établissements asiatiques qui n'hésitent pas à faire figurer au menu des plats combinant les influences chinoises, japonaises et thaï.

Le dernier cas illustrant le concept de cuisine fusion et sans doute le plus populaire ces dernières années est de fusionner deux plats en adoptant l'attitude « quelques chose de bon +

quelques chose de bon donnera forcément quelque chose de très bon ». Marier des ingrédients que l'on ne penserait pas à combiner au premier abord donne lieu à des expérimentations à la fois intéressantes et créatives, telles que des gâteaux sucrés-salés, des burgers sous forme de wrap roulés ou encore des cupcakes fourrés aux bonbons ou barres chocolatées. Mais en réalité, la cuisine fusion a des bases très anciennes qui sont loin de ces expérimentations modernes.



## Histoire de la cuisine fusion

Le concept de cuisine fusion est apparu naturellement aux endroits où différentes communautés se côtoyaient. La diversité culturelle aidant, les cuisines ne tardèrent pas à se mêler également.

Dès le Moyen-Age, les invasions, les guerres et le chemin ouvrant vers la route des épices introduisent de nouveaux ingrédients et pratiques culinaires en Europe. L'Empire Britannique est un bon exemple de ce phénomène, avec l'apparition de plats comme le kedgeree (riz au poisson fumé et épices) ou le [poulet tikka masala](#), montrant cette fusion entre les techniques traditionnelles anglaises et les saveurs indiennes. D'autres territoires anciennement coloniaux, comme Macau qui mélange les influences chinoises et portugaises depuis très longtemps, en sont encore l'exemple vivant. Taïwan, le Cambodge ou la Malaisie sont également connus pour être le carrefour de nombreuses cultures et peuples, ayant inspiré la cuisine locale à se renouveler constamment en empruntant à chacun. Plus récemment, nous avons pu assister à l'émergence d'une nouvelle cuisine fusion dès les années 1970 et principalement aux Etats-Unis. Là encore, la diversité culinaire et culturelle fut à l'origine de ce phénomène qui démarra à New-York et en Californie, pour s'étendre ensuite à travers tous les Etats-Unis, puis en Europe. On y trouve maintenant de nombreux restaurants qui servent des plats issus du mariage de différentes cuisines ethniques. Par exemple franco-vietnamien, latino-asiatique ou encore le surprenant mélange brésilien-péruvien-japonais.



## Plats emblématiques et errances culinaires

Mais ces dernières années ont vu l'utilisation à outrance du concept de la cuisine fusion pour justifier des mélanges qui se sont avérés heureux, ou pas.

La plupart de ces expérimentations sont nées aux Etats Unis, terre promise où les habitants sont connus pour ne pas être frileux gustativement parlant. Ainsi sont apparus le Cronut (hybride entre le doughnut et le croissant), le Bacon Brownies, le Ramen Burger ou la Taco Pizza. Vous frôlez l'indigestion ? Heureusement, cuisine fusion n'est pas toujours synonyme de fast food ! On peut aussi trouver des plats délicats combinant des saveurs subtiles, comme des salades japonisantes parsemées de chips d'algues Nori et de vinaigrette coriandre-miso, ou bien des makis californiens à la mangue, crabe et avocat.

La seule règle à retenir : suivre son instinct créatif pour sublimer les ingrédients utilisés.

## It Food : La cuisine fusion

*Publication – Sept 2014  
Ecrit par GwladysMuamba*

Euro-asiatique, franco-américain, afro-latino... la cuisine fusion est l'art de combiner les saveurs pour sublimer un plat. La mondialisation gagne du terrain et surtout nos assiettes comme en témoigne ce phénomène gastronomique. Gros plan sur une des tendances du moment.

Les nouvelles créations de cuisine fusion telles que les wings ramen sont la grande tendance du moment. La mondialisation gagne du terrain et surtout nos assiettes. Le principe est simple : **mélanger les cuisines de plusieurs pays pour obtenir des saveurs différentes. Un mariage de diverses cuisines ethniques, aussi bien pour des plats salés que sucrés.** Ce concept vient des Etats-Unis et plus particulièrement de New York,

berceau de l'art d'associer différentes recettes du monde dans une même assiette sans aucune contrainte. Du moment que c'est bon toutes les combinaisons sont permises.

La pâtisserie est le domaine idéal pour les inventions les plus gourmandes. [Dominique Ansel père fondateur du Cronuts](#) qui en a fait une marque déposée est maître en la matière. Le chef français expatrié aux Etats-Unis a joué sur ces expériences de vie en associant le croissant, une viennoiserie appréciée dans son pays d'origine, à l'incontournable donut américain. Ce qui donne des idées aujourd'hui à ses homologues avec de nouvelles créations fusion en pâtisserie telles le CroisBun. Le chef pâtissier français n'arrête pas là son imagination puisque Dominique Ansel vient de confectionner le burger kouign amann. La rencontre de deux cuisines peut donc donner les inspirations les plus folles. Une fine équipe surfe aussi sur ce succès : **Epic Meal Time**. Un groupe d'amateurs de cuisine publiant des recettes insolites plutôt salées sur youtube telles que la recette de cupcakes pizza par Epic Meal Time ou encore les spaghetti tex-mex par Epic Meal Time. Internet est probablement le meilleur livre de cuisine pour ce phénomène de fusion.

Les restaurateurs ne sont pas en reste et s'y mettent. Intégrer des ingrédients "exotiques" dans une recette est bien souvent un pari gagnant. [Miss Kô](#) se lance en proposant des plats où saveurs asiatiques et goûts européens se mêlent. William Ledeuil et ses [Ze Kitchen Galerie](#). La cuisine asiatique semble avoir adopté ce phénomène. Les sociétés industrielles agro-alimentaires veulent elles aussi innover. A l'exemple des chips aux sushis pour de Lay's, les chips Lay's saveur citron ou encore les chips aux lentilles. La cuisine fusion est donc plus qu'un voyage culinaire, c'est la rencontre de deux mondes pour un plus grand plaisir.

## Dominique Ansel : le burger kouign-amann, la dernière création du roi de la cuisine fusion

CRONUT - Le cronut, son chef d'œuvre, n'a même pas un an. En quelques mois, il a permis à Dominique Ansel, un pâtissier français de se faire un nom et de rentrer dans le club très fermé des chefs français qui comptent outre-Atlantique. Le 7 mars dernier, il affolait une fois encore la planète pâtisserie avec sa nouvelle invention, le cookie shot, un cookie en forme de verre, rempli de lait.



Lundi 10 mars, Dominique a encore visé juste. Invité au SXSW, le très réputé salon de nouvelles technologies à Austin au Texas, pour s'amuser, il a créé avec un chef texan et célèbre pour ses grillades de poitrine de porc, un sandwich kouign-amann et viande. Vu de France, cela ressemble fort au premier burger kouign-amann! Il fallait oser.

### Un chef français qui sait parler aux Américains

Un croissant frit? Un donut feuilleté? La définition du cronut dépend de la rive de l'Atlantique d'où vous vous exprimez. Le cronut plaît? Faisons un cronut burger. Dominique Ansel a compris une chose, pour plaire aux Américains, il faut parler la même langue, pour faire de la pâtisserie, il faut jouer sur les mêmes codes. Tout le monde aime les macarons, les profiteroles et les éclairs mais cela reste un plaisir que l'on mange à Paris ou dans des endroits chics.

À l'inverse, quoi de plus commun qu'un donut? Ou du beurre de cacahuète? "J'ai pour ambition de revisiter les recettes traditionnelles et de les

adapter au goût américain comme le Paris-Brest qui devient un Paris-New York", expliquait en 2011 Dominique Ansel. Son chou au beurre de cacahuètes Paris-New York est assez convaincant.

Attention, Dominique Ansel n'est pas seulement un pro de la cuisine fusion, une gastronomie qui fusionne plusieurs traditions culinaires. Il a aussi su mettre à l'honneur sans les "américaniser" des pâtisseries françaises comme le délicieux kouign-amann. Cette spécialité bretonne, Dominique Ansel, picard, l'a découverte chez Fauchon où il a fait ses débuts. Il emportera dans sa valise à New York la plaquette de beurre jusqu'aux cuisines du restaurant, chez Daniel, 3 étoiles Michelin.

Quand il décide de lancer sa propre pâtisserie en 2009, la gourmandise bretonne figure en bonne place sur sa carte. Un pari gagnant quelques mois auparavant, le kouign-aman faisait une entrée remarquée en Californie dans des pâtisseries françaises. Avec le kouign-aman burger, Dominique Ansel a bouclé la boucle. Mais ce n'était qu'une expérience. Le chef garde le burger kouign-amann pour son musée personnel, il ne figurera pas à la carte de sa pâtisserie.

— *Dominique Ansel (@DominiqueAnsel)* [March 10, 2014](#)