

PETIT-DÉJEUNER AVEC L'ACTRICE JOEY KWAN

« Le meilleur des deux mondes » est une chanson de Miley Cyrus, mais elle décrit aussi parfaitement l'actrice [Joey Kwan](#) qui a des racines malaisiennes et hongkongaises. Lorsque nous la rencontrons, c'est autour d'un plat nasi lemak. Elle partage des souvenirs familiaux chaleureux ainsi que des anecdotes de voyage.



LA RICHESSE DU MÉTISSAGE

« Mon père est décédé récemment, alors je m'immerge plus que jamais dans toutes les cultures qui font mon identité. Je suis chinoise, je viens de Hong Kong et de Malaisie, mais je suis aussi née ici, en Occident. Je suis un peu un méli-mélo de toutes ces cultures », explique Joey. « Mon père a émigré de l'ultramoderne Hong Kong vers l'Ouest. C'est aux Pays-Bas qu'il a rencontré ma mère malaisienne. Elle a émigré en Europe quand elle avait 18 ans pour venir travailler ici. »

Un déplacement intercontinental que les Kwan ont également effectué des années plus tard dans l'autre sens, pour les nombreuses visites familiales au pays. « Nos vacances en famille tournaient toujours autour de la Malaisie et de Hong Kong. Nous nous arrêtons d'abord à Hong Kong, avant d'aller rendre visite à mon oncle à Kuala Lumpur. De cette façon, nous profitons au maximum de nos billets d'avion pour l'Asie », dit Joey en riant.

LA CULTURE DE LA FUSION

Parmi les souvenirs liés à son oncle préféré figure le nasi lemak. Pour Joey, ce plat malaisien - composé de riz au lait de coco, de cacahuètes, d'anchois, d'un œuf dur, de concombre et de sambal - incarne vraiment tout ce que représente la cuisine malaisienne Baba-Nyonya. « Pendant la colonisation du détroit des colonies britanniques, de nombreux migrants chinois se sont déplacés vers l'Asie du Sud-Est, créant une culture hybride sino-malaisienne. La cuisine baba nyonya est donc également l'une des cuisines fusion de première génération de l'Asie du Sud-Est. En raison de cet aspect hybride, je m'y retrouve aussi beaucoup », explique Joey. « Le nasi lemak est également super crémeux, super épicé, super sucré. C'est tout ce que j'aime, en dehors du fait que le nasi lemak représente aussi beaucoup pour moi, symboliquement parlant. »

« Mes matinées à Kuala Lumpur consistent à aller au club de golf avec mon oncle pour manger du nasi lemak. Comme le nasi lemak dégage une odeur de cuisson assez piquante, nous le mangeons souvent sur le pouce à l'extérieur », explique Joey. Alors qu'en Malaisie subtropicale, elle savoure surtout les moments de qualité avec son oncle et les journées sans maquillage, sa vie à Anvers est un peu différente. « Ici, je suis pressée, et ma routine matinale dépend de ma première réunion ou de l'heure à laquelle j'ai été me coucher. » Un rythme moins lent, bien évidemment. « D'une certaine manière, j'aime ça, ce freestyle du matin. La seule constante est que je veux toujours avoir l'air impeccable. Cheveux coiffés, dents brossées, maquillage frais et tenue travaillée. Je tiens cette mentalité de mon père. »

DÉCA ET PARTAGE

Pour accompagner cette matinée freestyle, Joey mise toujours sur un pilier : un café décaféiné. « J'ai beaucoup d'énergie, alors je préfère garder ma consommation de caféine au minimum. Heureusement, les Vertuo décaféinés sont tout aussi bons que les variétés caféinées. Et quand je fais une exception parce que j'ai besoin de caféine, j'opte pour le Bianco Doppio for Milk de Barista Creations. Ah, celle-là, je l'adore! »

L'amour de Joey pour le café ne se limite pas à la dégustation. « Je suis vraiment en admiration devant l'art de préparer le café. Je trouve ça fascinant que la bonne quantité d'eau ou la bonne température puisse déterminer le goût de votre café. Heureusement que ma machine Vertuo est capable de calculer et d'exécuter cette opération de manière très précise, par simple pression d'un bouton, ce qui me permet d'obtenir une tasse parfaite à chaque fois ! » Joey ne prend pas cela pour acquis non plus, loin de là. « Nespresso Vertuo est totalement différent du système de café que nous avions à la maison, c'est le jour et la nuit. Notre cafetière surdimensionnée et notre entonnoir trop petit ont nécessité une construction avec des baguettes. Ce «café baguette» était relativement correct, mais maintenant nous savons vraiment le goût de l'expertise. Comme nous n'avons pas grandi dans le luxe, j'aime partager ma machine Vertuo et mon café avec ma famille, plutôt que de les garder pour moi. En plus, pendant les soins de mon père - qui nous incombaient à ma mère et à moi - ces pauses-café nous ont aussi permis de partager ensemble de nombreux instants précieux. »

Nous souhaitons à Joey et à sa famille toute la force possible dans cette épreuve.



RECETTE : NASI LEMAK

INGRÉDIENTS

- 350 g de riz basmati
- 250 ml de lait de coco
- 2-3 feuilles de pandan
- ¼ d'oignon, en fins anneaux
- ½ cuillère à café de sel
- ½ cuillère à soupe de sucre
- 300 ml d'eau

ON SE LANCE !

Lavez le riz jusqu'à ce que l'eau reste claire. Mettez-le ensuite dans votre cuiseur à riz, avec l'oignon, les feuilles de pandan, le sel, le sucre, le lait de coco et l'eau. Fermez le cuiseur et faites cuire le riz.

Pendant ce temps, chauffez 160 ml d'huile d'arachide dans un wok ou une poêle, à feu moyen. Une fois que l'huile est chaude, ajoutez les cacahouètes et laissez-les cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Récupérez les cacahouètes à l'aide d'une écumoire et placez-les sur du papier de cuisine pour absorber l'excès d'huile.

Ajoutez ensuite délicatement les anchois séchés et cuisez-les tout en remuant pendant 7 minutes, en les retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Puis posez à nouveau les anchois sur du papier de cuisine pour absorber l'excès d'huile. Enfin, placez une feuille de bananier sur votre assiette avec un peu de riz dessus ainsi que du concombre, des cacahouètes dorées, du sambal, de l'œuf dur et les anchois cuits.

Bon appétit !



QUEL CAFÉ POUR ACCOMPAGNER CE PLAT ?

Compte tenu de la palette d'épices, un **Double Espresso Scuro** de Vertuo est idéal pour neutraliser le côté piquant du plat, selon Virginie Aerts, ambassadrice du café Nespresso. Vous apprécierez deux fois plus ce double shot de Nespresso Vertuo car il contient à la fois de l'Arabica et du Robusta. Un mélange de café fortement torréfié donne au Double Espresso Scuro un caractère fumé avec des notes de cacao noir et de vanille.

GARNITUUR

- 200 g de cacahouètes non salées, avec membrane
- 30 g d'anchois séchés, lavés et égouttés
- 160 ml d'huile d'arachide
- 2 œufs durs
- 2 cuillères à soupe de sambal
- ½ concombre, en demi-rondelles
- 1 feuille de bananier décongelée

<https://www.nespresso.com/be/fr/nespresso-editions/breakfast-vertuo-joey>
<https://www.nespresso.com/lu/fr/nespresso-editions/breakfast-vertuo-joey>
<https://www.nespresso.com/be/nl/nespresso-editions/breakfast-vertuo-joey>