

"Un repas sans vin, je trouve ça triste"

Autor(en): **Jeanmairet, Annick / Rapaz, Jean-Marc**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Génération plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2014)**

Heft 53

PDF erstellt am: **19.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-831211>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

«Un repas sans vin, je trouve ça triste»

La cuisinière de poche de *Pique-Assiette* invite les chefs sur la RTS n'a rien perdu de sa passion pour la bonne bouffe, italienne de préférence. Et aussi pour les blagues à deux balles, dont Annick Jeanmairet est la spécialiste et dont raffolent les téléspectateurs.

Elle n'a pas changé, comme dirait Julio Iglesias, ou si peu. Sa petite cuisine non plus, où sont tournées depuis près de dix ans ses émissions. C'est là qu'Annick Jeanmairet nous accueille, le regard à la fois pétillant et concentré, avec sa célèbre mèche qui lui tombe régulièrement sur les yeux. «Vous n'imaginez pas le nombre de mails que j'ai reçus de la part de gens qui ne supportent pas cette mèche», relève-t-elle. Passons. On l'a dit, à 45 ans, Annick n'a pas changé et elle n'est pas prête de le faire, malgré l'arrivée du petit Anselme, il y a deux ans, dans l'appartement du sixième étage du quartier de Plainpalais. Une rapide visite de ce logement chaleureux en dit long d'ailleurs. Outre la cuisine et son billot bien connu des fidèles de la télévision suisse romande, le salon comporte une immense bibliothèque remplie de livres de cuisine. Et au sommet de celle-ci, une impressionnante rangée de cadavres. Autrement dit, les bonnes bouteilles dégustées par la Genevoise et son compagnon (qui travaille dans le domaine du vin)... ces derniers temps. Régulièrement, on les change, dit cette gourmande: «Je préfère dire gourmande plutôt que journaliste gastronomique, ça fait pompeux.» Dans cette logique, ne cherchez pas de bouteille de Coca® ou autre soda, l'animatrice de *Pique-Assiette* a horreur du «vin texan». En revanche, elle ne dit pas non, de temps en temps, à un bon cigare, comme le prouve la boîte avec humidificateur posée bien en vue sur un rayon de la bibliothèque. On est épicurienne ou pas.

Marrant le titre de votre émission. D'après Le Petit Robert, un pique-assiette est un parasite qui s'impose chez les autres à l'heure des repas. C'est votre cas?

L'été, à la saison des barbecues, comme je n'ai pas de jardin ou de balcon, j'aime bien aller chez des amis. Mais je suis plutôt le contraire d'un parasite. Quand je vais chez des potes, je pars la plupart du temps avec mon panier, la matière première pour le repas, et mes ustensiles. Je fais le chef à domicile. Cela dit, je vous rassure, je n'impose pas les menus, on en discute d'abord.

Vous ne mettez donc jamais les pieds sous la table?

Si, cela m'arrive. J'ai de bons amis qui m'invitent régulièrement et ils ont une superbe cheminée. J'adore

les cheminées. Et j'aime bien goûter la cuisine des autres. Moi, je suis très marquée par la gastronomie de l'Italie du Sud.

Pourquoi cette passion pour la cuisine de la Péninsule, vous qui êtes une Genevoise pure souche?

Avec des matières premières de grande qualité comme les pâtes, le parmesan ou l'huile d'olive, par exemple, les Italiens arrivent à faire une cuisine très chaleureuse, saine, variée, le tout avec des plats simples à réaliser. Rien à voir avec la gastronomie française, très sophistiquée, qui demande énormément de tra-

vail. En plus, je n'aime pas le beurre. Aussi bien le goût que l'odeur. J'adore plutôt l'huile d'olive. Le gras, c'est le goût, c'est un révélateur indispensable. Et je n'aime pas non plus le Cenovis®, contrairement au fromage dont je suis fada. Mais pour en revenir au beurre, c'est intéressant de voir que les grands chefs en utilisent



« Quand j'allais chez ma grand-maman, je savais que je ferais le plein de sucre »

Annick Jeanmairet

Corinne Lorenzet



Comme Courbet

Ce qu'elle aime manger par dessus-tout? «N'importe quel plat de pâtes, j'en raffole.» Et de se souvenir avec émotion de l'émincé de veau que sa maman lui préparait avec des nouilles.

de moins en moins. L'un d'eux me racontait qu'il y a trente ans, il utilisait 20 kilos pour un service. Aujourd'hui, c'est 2 kilos. Moi, zéro.

Etonnant quand même cette aversion du beurre, alors que votre maman est Fribourgeoise?

Oui. Et ma grand-maman était cuisinière de métier. Elle a d'ailleurs travaillé pour des grandes maisons, donc elle devait faire une cuisine très bourgeoise. Mais vous savez, on peut très bien remplacer le beurre. Même dans la pâtisserie. Pour faire de la pâte à gâteau, par exemple, j'utilise de la double crème.

C'est avec cette grand-maman que vous avez appris à mitonner de bons petits plats?

de sucre. Une vraie grand-maman gâteau, elle me préparait des crêpes, des gaufres. Elle est malheureusement morte alors que j'avais 11 ans et demi. C'est pour l'instant le grand deuil de ma vie. D'ailleurs, en 2001, on a eu une grande fête de famille en son honneur, elle aurait eu 100 ans. J'ai fait un discours et nous avons bien mangé.

Votre grand-mère était très petite et plutôt imposante. Vous, avec vos 46 kilos pour 1,64 m, on a de la peine à croire que vous mangez beaucoup. Est-ce qu'on peut faire la cuisine sans goûter?

Je ne pense pas, tous les grands chefs goûtent leurs plats, ils trempent un doigt. C'est vrai que ma ligne ne change pas, j'ai de la chance. Cela dit, mes plats sont goûteux, mais digestes. Et puis, à midi, je mange très peu, sinon je m'endors. Maintenant, je fais aussi un peu de vélo, de gymnastique pour me maintenir, mais rien de plus.

Il y a donc des plats que vous détestez. Citez-en un!

Je sais qu'il y a des adorateurs de l'andouille. Moi, je ne peux pas. Les abats, de manière générale. Il y a un peu, j'étais en Italie, dans une région où ils adorent les tripes et les préparent très bien. Mais ce n'est vraiment pas pour moi. Je n'arrive même pas à goûter. Après, qui sait, j'ai attendu l'âge de 25 ans pour aimer les moules, puis celui de 30 ans pour les huîtres. Mais c'est vrai que je ne peux pas cuisiner ce que je n'aime pas. Je ne fais pas de béarnaise par exemple, parce qu'il y a du beurre. Bon, je ne prépare pas non plus de pâte feuilletée, mais là c'est parce que c'est tellement compliqué.

En revanche, pas de bon petit repas sans vin?

Moi je bois de l'eau et du vin. Jamais de Coca? Vous êtes fou! Mais un repas sans vin, je trouve ça triste. Et les gens sont déjà assez tristes comme ça. Maintenant, il n'y a pas besoin de dépenser des fortunes pour une bouteille. J'ai de très grands plaisirs avec des vins entre 8 et 12 francs. J'aime bien cette



PS Annick en 2004, la preuve par l'image qu'elle n'a pas changé.

phrase, de Jean Carmet, enfin je crois que c'est lui, qui disait: «Il n'y a pas de grands ou de petits vins, il n'y a que des vins justes.»

La bonne humeur, c'est important pour vous. C'est pour ça que vous lisez des San-Antonio?

Non, ceux qui sont là appartiennent à mon compagnon. Moi, j'en lisais quand j'étais plus jeune, ceux de ma mère. Je ne comprenais rien, mais j'adorais, il y avait plein de gros mots. Maintenant, c'est vrai, je suis la spécialiste des blagues à deux balles. Exemple? Le coq au vin est bourré. Il y a d'ailleurs des gens qui me disent regarder l'émission uniquement pour ça.

Revenons-en aux casseroles: votre plat préféré?

N'importe quel plat de pâtes, j'en raffole. Parmi les bons souvenirs de mon enfance, je me souviens que ma mère savait très bien faire l'émincé de veau. Elle me le préparait avec des nouilles.

Vous avez un fils de 2 ans. Vous lui avez déjà acheté des petits pots tout prêts?

Jamais, mais alors jamais! Ce n'est quand même pas compliqué de faire cuire des pommes de terre et des carottes ou des courges. Je me sentirais coupable de lui donner des plats préparés. Vous savez, j'ai pour principe de mettre en avant une cuisine saine. Je ne mange pas non plus de la nourriture toute faite. Quand on regarde la composition, les agents conservateurs... Cela dit, quand j'étais étudiante, ça m'est arrivé et ce n'était pas mauvais. Maintenant, j'aime bien savoir ce que je mange. Où je fais mes courses? Un peu partout.

Une bonne maman donc. Et quand vous recevez, vous mettez les petits plats dans les grands?

Ce que m'importe, c'est la qualité de ce qui est dans l'assiette. Je suis nulle en décoration, je n'ai même pas de sets de table. Et pour ce qui est des serviettes, on utilise du papier ménagé, ça va très bien.

Vous vous êtes imposée dans la cuisine, un domaine pourtant assez macho?

Oui, parmi les grands chefs, il y a très peu de femmes, à part quelques exceptions comme Anne-Sophie Pic. Mais cela s'explique, c'est un métier de fou, avec des horaires infernaux. Il faut être disponible six jours sur sept, on commence à 8 h 30 et on finit à pas d'heure. L'investissement doit être total. Alors, quand on veut être mère, c'est effectivement difficile à concilier. Cela dit, je constate chaque jour que derrière chaque grand chef, il y a une femme.

A quoi attribuez-vous votre succès, aussi bien à la télévision qu'avec vos livres, dont le dernier sorti?

Au fait que ma cuisine est abordable peut-être. D'ailleurs, quand j'invitais des grands chefs pour des recettes qu'on retrouve dans mon nouvel ouvrage*, j'insiste bien sur ce principe: tout le monde doit pouvoir les réaliser. J'en profite pour signaler que l'émission reprend le 11 janvier**, avec toujours cette contrainte.

Si vous pouviez remonter dans le temps pour un banquet, quelle époque choisiriez-vous?

Les années septante, les hippies. Je ne sais pas s'ils mangeaient extrêmement bien, mais ce devait être sympa, non? Un gâteau à l'herbe doit provoquer de bons éclats de rire.

Le temps qui passe justement, vous y pensez?

Jamais.

Propos recueillis par Jean-Marc Rapaz

*Pique-Assiette invite les chefs, Editions Favre, prix conseillé: 26 fr. Pour en savoir plus: www.pique-assiette.ch

Pique-Assiette invite les chefs reprend le 11 janvier, tous les samedis à 18 h 45 sur la RTS. Cette nouvelle saison comprendra 17 épisodes.

Le Club

Découvrez dans ce numéro et les suivants, une savoureuse recette d'Annick (page 47)!

