

Annick Jeanmairret

La nouvelle coqueluche de la télé gourmande s'apprête à sortir un livre de recettes. Retour sur un parcours aux petits oignons.

JÉRÔME ESTÈBE

La caméra gligote. La cuisine est minuscule. Et la cuisinière, qui ne porte ni toque ni tablier, s'adresse à nous autres téléspectateurs comme si on avait mitonné les rillettes ensemble. A toute berzingue. Voilà *Pique-assiette*, un OVNI télévisuel comme la TSR ne nous y avait guère habitués. Cette recette captée en appartement *live et speed* (désolé pour les anglicismes en cascade), elle se déguste le dimanche, chez madame Siki, entre un conseil sur le jardinage et un tuyau santé. La dame cuisot s'appelle Annik Jeanmairret, 38 ans, cheveu bref et œil rond, petit museau et maxi tchatche.

Annick aime les rouges du Languedoc et les blancs de la Loire. Elle cuisine à l'huile d'olive, «des trucs simples et goûteux», «aime bien les produits mal-aimés», les topinambours et la betterave. Dans son appartement de Plainpalais, il y a trois mètres linéaires de livres culinaires bien rangés dans la bibliothèque, pas mal de photos d'elle encadrées ça et là, «des milliers de recettes collectées patiemment comme une bonne petite élève» stockées dans l'ordinateur et des cadavres de bouteilles exposés comme des trophées. Pas des bouteilles prestigieuses. Des bouteilles dont les étiquettes «sont rigolotes ou évocatrices.»

Tiens, nous y voilà dans la fameuse cuisine. Qui s'avère encore plus pitchoune en vrai que dans la lucarne. Et encombrée d'une grosse armoire à vin avec ça. «Impossible de loger trente techniciens là-dedans», s'amuse Annick, en balayant la pièce de la main. D'où l'extrême légèreté de l'équipe de *Pique Assiette*, qui se résume à un monsieur, Frédéric Choffat, «qui cumule les fonctions d'interlocuteur, cameraman, preneur de son, chef op', illustrateur sonore, monteur et réalisateur.» Et elle? «Moi, je fais juste scénariste, habilleuse, maquilleuse et cuisinière. Une caméra DV, trois spots et en voiture Simon!»

Verve décomplexante

Voilà pour la forme (crue). Passons au fond (de sauce). Quid de la cuisine selon Jeanmairret? Méditerranéenne, fastoche et accessible. «Je suis autodidacte», aime-t-elle à répéter. «Je montre ce que je sais faire, rien de plus, en revendiquant mon amateurisme. En gros, je ne m'impose que deux contraintes. Les plats doivent pouvoir être réalisables rapidement. Et ne pas reposer que sur des produits de saison.»

Et inutile de chercher un héritage génétique là-dedans. Papa travaillait au CERN. Maman est infirmière psychiatrique. «En dehors de ma grand-mère, excellente pâtissière, la famille n'est pas très très gourmande», sourit Annick. «D'ailleurs, on ne buvait que de l'eau à la maison.»

Un fois tombée du nid, la jeune Genevoise se retrouve à Science-Po, puis au *Journal de Genève*. Elle découvre le vin, lit Bob Parker comme d'autres Dante. Et cuisine pour ses copains. Copains qui en redemandent, en louant sa verve décomplexante en matière culinaire. M'zelle Jeanmairret sait nourrir et transmettre.

Bien plus tard, alors que le *Journal* n'est plus qu'un souvenir et le chômage une réalité, Annick découvre son modèle: Jamie Oliver. Il est le maître queux punk de la BBC. Il cuisine et parle à fond la caisse,



«Je montre les recettes que je sais faire, rien de plus, en revendiquant mon amateurisme.»

Bio presto

■ 1968: Naissance à Genève.

■ 1991: Entrée au «Journal de Genève».

■ 1992: Coup de foudre viticole grâce à une bouteille de Château Figec.

■ 1998: Démission du Journal.

■ Janvier 2004: Débuts fulgurants sur Léman Bleu, passage sur la TSR.

■ Janvier 2005: Publication des recettes de la première série de «Pique Assiette».

avec une casquette à l'envers en guise de toque. La Genevoise se toque de l'Anglais. Elle sera la Jamie romande.

Succès fulgurant

Janvier 1994, le bricolé et malin *Pique Assiette* démarre sur Léman Bleu. Succès immédiat. «Les gens ont réagi très positivement, les enfants, les hommes, les retraités... Peut-être à cause du côté déconcertant de l'émission», raconte-t-elle en exhibant un classeur plein à ras bord de mails chaleureux. La presse suit. La TG ouvre le feu. Gazettes et revues enchaînent. La voilà peopolisée comme une star-académicienne. On fait des reportages dans son appartement, on détaille sa garde-robe. Six mois plus tard, la TSR se réveille et s'assure de ses services dominicaux. Entre jardinage et conseils santé.

La demoiselle, qui garda la cheville fine, conserve une «chronique pinard» dans *La Liberté* de Fribourg, une collaboration régulière à *l'Hebdo* et son indépendance face à la télévision. La séquence recette de *Pique-assiette* demeure d'ailleurs coproduite par sézigue. Slatkine lui a proposé d'écrire un livre de recettes. Elle a accepté. Il sortira en janvier. Elle voulait devenir la Jamie Oliver romande. Elle l'est.