

QUESTIONS DE GOÛTS

«Ce que je montre, c'est ce que je sais faire»

Chaque dimanche matin sur la TSR, son **Pique-Assiette** nous régale de recettes savoureuses et sans chichis qu'elle vient de rassembler dans un livre. Mais qu'est ce qui se cache dans le frigo d'Annick Jeanmairet?

Vous êtes un cordon-bleu. Ça s'apprend?

Je n'ai jamais véritablement appris à cuisiner, c'est venu progressivement. Chez moi, on mangeait bien mais on ne peut pas vraiment dire que ma maman était un chef... J'ai appris peu à peu avec des livres de cuisine. Le déclic s'est fait à 20 ans, j'en ai 36 aujourd'hui. J'ai découvert la cuisine et l'univers du vin, c'est devenu une passion, puis une obsession. Je suis journaliste, à la base, et après plusieurs années à rédiger des chroniques pour la presse hebdomadaire, je me suis demandé comment je pouvais faire mon trou dans le domaine culinaire. Dans la presse écrite, c'était

un peu bouché. J'ai pensé à créer une émission dans la veine de ce qui se faisait en Angleterre avec Jaimie Oliver.

Quels sont vos plats de prédilection?

Les pâtes sans aucun doute, je les aime à toutes les sauces. Je reviens d'ailleurs d'Italie où j'ai encore découvert pas mal de produits. Un paquet de pâtes, un peu d'huile d'olive et d'ail, quelques tomates séchées et hop, le tour est joué!

Sinon, je ne suis pas trop cuisine bourgeoise et charcuterie. Je déteste la cochonnaille, la choucroute, je ne mange pratiquement jamais de beurre. Par contre, je suis un bec



Côté décor, Annick Jeanmairet aime le minimalisme.

LA RECETTE D'ANNICK

Pâtes à la feta et aux tomates séchées

500 g de pâtes (fusilli ou penne)
1/2 feta en cubes
une dizaine de tomates séchées en cubes
un bouquet de sarriette, huile d'olive
Faire cuire les pâtes, puis les mettre dans

un plat avec la feta, les tomates, l'huile d'olive, un peu de sel et saupoudrer de sarriette. Ce plat peut aussi se décliner en salade. Il suffit alors de passer les pâtes sous l'eau froide après cuisson. Ensuite, suivre la recette.

à miel, j'adore le sucré. A moi toute seule, je mange 1 kilo de miel par semaine, comme ça, à la cuillère au petit déjeuner. Du miel de garrigue que je fais venir du sud de la France. J'apprécie aussi beaucoup les biscuits secs à l'italienne, aux amandes par exemple.

Dans votre congélateur, qu'y a-t-il en cas d'imprévu?

Mon congélateur en fait, c'est mon placard... Je ne suis pas tellement surgelé, mais plutôt conserves que je fais moi-même: des chèvres à l'huile, des tomates séchées, des oignons au vinaigre. Et toujours un bon pain frais, des herbes comme le romarin, la sarriette... Et un bon vin pour aller avec tout ça. J'ai une «petite» cave de 300 bouteilles,

je fais attention à les accorder avec les mets. J'ai une prédilection pour les vins du sud de la France, les côtes-du-rhône par exemple.

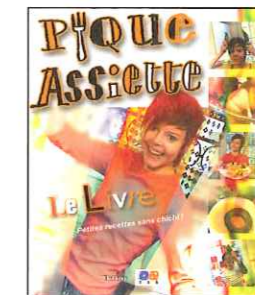
Votre cuisine, dans laquelle est tournée l'émission, est plutôt simple. La déco, ça vous branche?

De plus en plus, mais j'aime les choses minimalistes. Une vaisselle japonaise, chinoise ou alors très flashy dans le style seventies. On peut faire de très jolis photophores avec un pot de yaourt en verre et un brin de raphia, on peut égayer une table avec une serviette en papier utilisée comme set de table. Mais j'affectionne particulièrement les tables peu chargées.

Propos recueillis par Jennifer Segui

«Pique-Assiette, le Livre»

Pour cause de grasse matinée, vous avez raté un épisode de la saga culinaire Pique-Assiette. Pas de panique! Quoi qu'on en dise, les feignants n'ont pas toujours tort. Ils peuvent même se rattraper sur papier et en librairie avec **PIQUE-ASSIETTE, LE LIVRE**.



Un petit recueil au format pratique qui rassemble l'ensemble des recettes de l'émission avec en plus des petits bavardages très instructifs et rigolos.

→ **Pique-Assiette, le Livre. Petites Recettes sans Chichis**, Annick Jeanmairet et Marie-Laure Widmer Baggiolini, Ed. Slatkine, 2005, 96 pages, 24 fr.

Régis J. L.

Montrez votre vraie grandeur en