

# Aux fourneaux

Des recettes à réaliser chez soi



Annick Jeanmairet, dans sa cuisine genevoise. «Pique-Assiette», l'émission culinaire qu'elle anime tous les vendredis sur la TSR, est tournée dans cette pièce.

## Madame «Pique-Assiette»

En direct de sa cuisine à Genève, Annick Jeanmairet – l'animatrice de la TSR – propose un plat comme elle les aime, à la fois goûteux, original et facile à préparer.

**B**izarre de se retrouver dans la cuisine d'Annick Jeanmairet, dans cette pièce que la Genevoise pur sucre utilise dans la vie comme à l'écran. Difficile d'imaginer que c'est ici que *Pique-Assiette* – l'émission culi-

naire de la TSR – est concoctée chaque semaine. Le caméraman doit être un sacré acrobate et cette animatrice une habile contorsionniste pour arriver à tourner, six heures durant (pour six minutes d'antenne!), dans ce riquiqui

espace d'à peine dix mètres carré. «C'est assez rock'n'roll!» rigole notre hôtesse.

Fidèle à sa réputation, l'idole des nuls en cuisine nous propose un plat à base de potimarron et d'oignons rouges «ultra-méga-

fastoche à réaliser». Elle empoigne la cucurbitacée et se met à l'éplucher. «C'est physique!» L'auteure de *Mise en bouche* et de *Mise en boîte* – deux bouquins malins et gourmands parus tout récemment – ne possède pas le

tour de main d'un chef. «Je revendique mon amateurisme dans le sens étymologique du terme, c'est-à-dire celui qui aime.» Un amateurisme éclairé qui a l'art de décomplexer le cordon-bleu débutant et qui permet également au téléspectateur lambda de s'identifier à cette pétillante nana.

«Je ne suis pas tombée dedans quand j'étais petite!» Annick a appris à cuisiner sur le tas et sur le tard. «J'ai dû faire la tambouille lorsque j'ai pris mon premier studio, à 21 ans.» C'est le début d'une passion et d'un parcours personnel et autodidacte qui conduit gentiment et sûrement cette journaliste à se spécialiser dans la gastronomie et les vins. «La quête de la bonne chère, de l'authenticité, du produit de qualité, c'est devenu relativement obsessionnel chez moi, mais ça reste joyeux aussi.» Durant ses vacances, par exemple, elle visite des caves et des épiceries, jamais des églises ni des musées. Lucien, son mini-chien, remue la queue en guise d'assentiment.

Sa maîtresse saisit délicatement une pelure écarlate entre le pouce et l'index. «J'adore toucher les aliments. C'est un peu la régression!» Elle a commencé à «jouer avec la nourriture» en regardant le jeune cuisinier Jamie Oliver à la télé. «Lui, il brasse la salade avec les mains.» *Pique-Assiette* s'inspire d'ailleurs directement des émissions animées par cet Anglais. «Ce sont les aspects reality show, «vous et moi dans ma cuisine», minimalistes et brutés que j'apprécie tout particulièrement.» Les épluchures rejoignent d'autres déchets verts dans la poubelle à compost.

Le plan de travail est dégagé. Annick coupe les oignons en

quatre. «Ça fait chialer!» La voilà qui file à la salle de bains. Son rimmel a coulé. «Pour *Pique-Assiette*, j'assume aussi le maquillage.» Rires. En fait, ils sont deux pour tout mettre en boîte:

elle s'occupe de la recette, du storyboard, des dialogues et de la présentation; son producteur tient la caméra, donne la réplique et se charge du montage. Résultat: une friandise fraîche, pimentée, marrante et tonique à consommer sans modération. Et un succès puisque cette émission, qui a démarré sur les chaînes locales en janvier 2004, est aujourd'hui diffusée sur TSR1, TV5 Canada, RAI Sat et Cuisine TV.

Cette trentenaire n'a pas pour autant la tête grosse comme le potimarron qu'elle vient d'enfourner... Elle reste à l'image de la cuisine qu'elle promet: sans esbroufe, gaie, savoureuse et pas compliquée. Ce qu'elle aime par-dessus tout, c'est partager ses petits plaisirs gustatifs, aux saveurs souvent méditerranéennes, avec ses amis d'abord («J'adore leur faire à manger!») et avec Monsieur et Madame Tout-le-monde ensuite. «Je suis dans leur salon.» Et eux, ils s'invitent chez elle chaque semaine, avides de découvrir ce qu'elle a bien pu mitonner de nouveau, d'original...

Pour nous, Annick Jeanmairet a élaboré un plat suave, bourré de tendresse, à prescrire donc quand on n'a pas le moral.» Merci docteur! On goûte. «C'est pas dégoué, hein?»

Alain Partner  
Photos Thierry Parel

A la télé: «Pique-Assiette» sur TSR1, chaque vendredi, à 17 h 35, dans le cadre de l'émission «Dolce vita». Rediffusion, sur la même chaîne, le dimanche, à 11 h 30. En librairie: «Mise en boîte» et «Mise en bouche» d'Annick Jeanmairet, Editions Favre. Sur le Net: www.pique-assiette.ch.

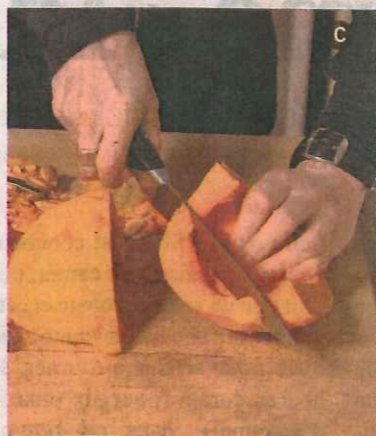
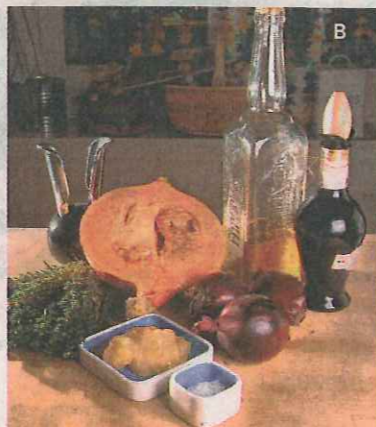
«La quête de la bonne chère, c'est devenu relativement obsessionnel chez moi.»



A. Le credo d'Annick Jeanmairet? Proposer des recettes faciles à réaliser.

B. Le potimarron (une variété de courge assez sucrée) et les oignons rouges sont les ingrédients-clés de cette recette.

C. Après avoir épluché, égrené et débarrassé le potimarron, le débiter en cubes de 2 cm de côté.

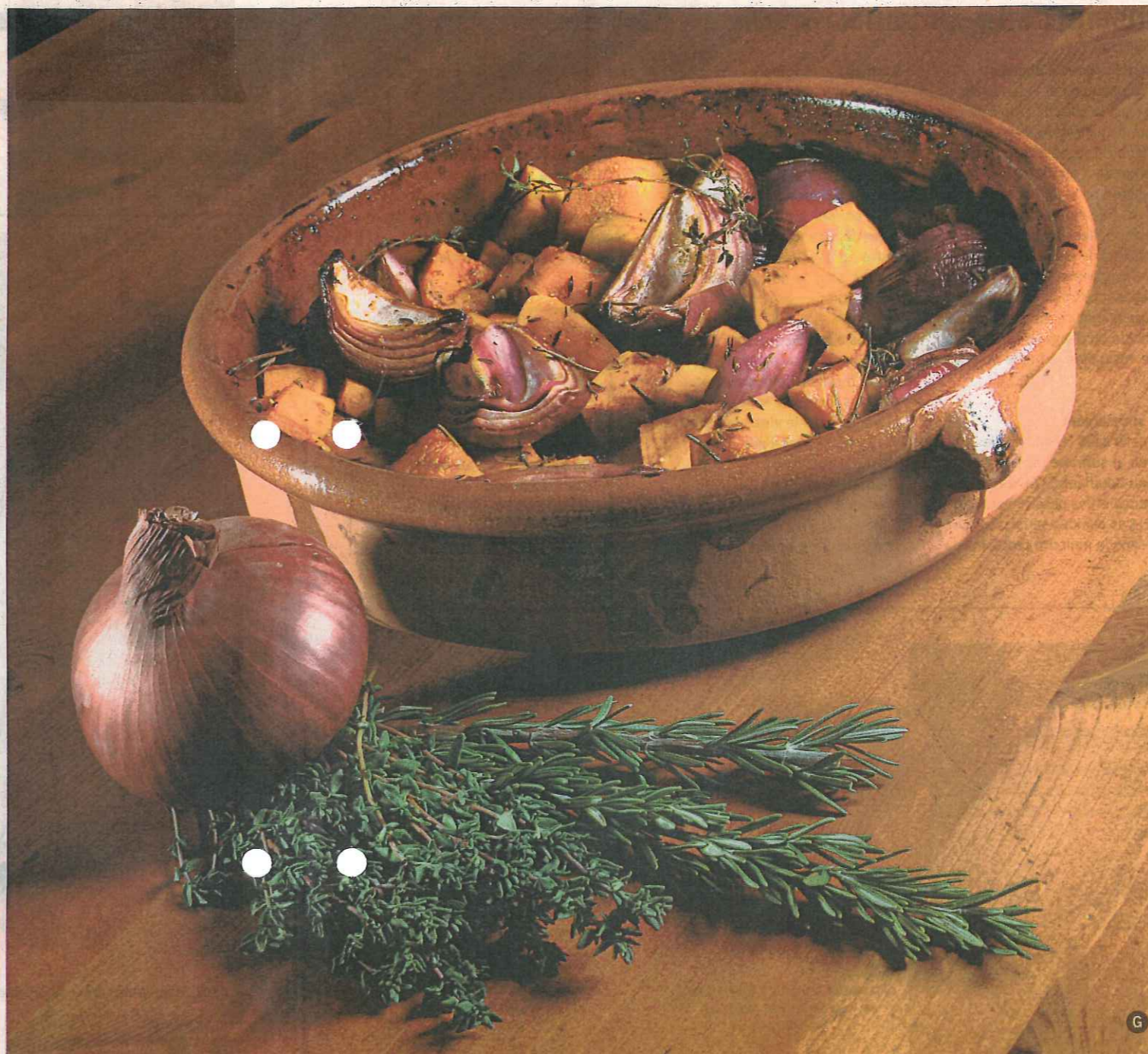


D. Couper les oignons en quatre et les dégermer.

E. Fouetter l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et le miel dans un bol jusqu'à obtention d'une masse homogène.

F. Ne pas hésiter à utiliser les mains pour mélanger les ingrédients.

G. Un plat qui accompagne à merveille la chasse ou la pintade.



## Potimarron et oignons rouges confits au four

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 potimarron d'environ 1 kg (une autre variété de courge un peu sucrée fait aussi l'affaire)
- 4 oignons rouges de taille moyenne (ou des échalotes)
- 4 cs de vinaigre balsamique
- 3 cs d'huile d'olive
- 2 cs de miel de caractère
- 1 belle branche de romarin
- 6 brins de thym
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

1) Eplucher le potimarron. Le partager en deux, l'égrèner et le débarrasser avec une cuillère à soupe. Le débiter en cubes de 2 cm de côté.

2) Peler les oignons rouges, les couper en quatre et les dégermer.

3) Dans un bol, fouetter le vinaigre balsamique, l'huile d'olive et le miel jusqu'à obtention d'une masse homogène.

4) Mettre tous ces ingrédients dans un plat à gratin. Saler et poivrer. Ajouter le thym et le romarin. Bien mélanger avec les mains («On ne se salit pas, puisqu'on va se lécher les doigts après», précise Annick Jeanmairet).

5) Glisser dans le four préchauffé à 180°C. Laisser dorer trois quarts d'heure à une heure. Remuer deux ou trois fois pendant la cuisson.

6) A déguster à l'apéro (tiède ou froid), en entrée ou en accompagnement avec de la chasse, de la pintade, des cailles ou du saumon poêlé.

Davantage de recettes dans:

cuisine de saison

WWW.SAISON.CH