

«IL FAUT ENTREtenir LA TRADITION DE L'APÉRO»

L'animatrice de «Pique-assiette» sur la TSR nous livre ses recettes avec humour et simplicité. Sa griffe? Des plats simples, pimentés d'humour et relevés d'une bonne dose d'originalité. Annick Jeanmairet est aussi l'auteur de plusieurs ouvrages culinaires tel que «Mise en bouche» et «Mise en boîte».



Photo: Philippe Christin

Le plat du jour, vous le mangez où?

Je ne mange pas à midi. Je reste chez moi et je prolonge ma théière de thé en travaillant. Mais lorsque cela m'arrive, j'opte pour un sushi au Mikado, aux Pâquis. J'aime aussi la pizza. La meilleure de la ville se trouve à la Printanière, au Boulevard Saint-Georges.

Dans quel restaurant partez-vous à la recherche de nouvelles recettes?

Je file direction Les Délices du Comptoir, tenu par Françoise Mattei, une généreuse autodidacte passionnée. Elle emploie deux cuisiniers pour environ 24 couverts, c'est vous dire à quel point elle accorde de l'importance à la cuisine. L'endroit est une ancienne épicerie. La terrasse aussi est magnifique. Françoise Mattei a fait son entrée au GaultMillau cette année. Chez elle, le client profite d'une cuisine solide et méditerranéenne. Cette femme est épatante.

Le soir, vous sortez?

J'aime surtout l'heure de l'apéro, les 7 à 9 improvisés. Dans cette société où l'on ne boit plus, où l'on ne fume

plus, moi, je dis «Vive l'apéro!». C'est un moment de convivialité que nous devons entretenir. Ce moment, je le passe au café Marius à Plainpalais, un fabuleux bar à vin ou à la Barge, où je sirote une limonade.

Qu'aimez-vous à Genève?

Lorsque l'on est à Genève, on est à proximité de tout. En un rien de temps, on est à la campagne et en 4 heures, on est en Provence. Son côté cosmopolite est fabuleux. Je dirais même que le seul défaut de Genève, c'est le brouillard. L'effet cuvette... Le mois de novembre et cette chape de plomb au-dessus de ma tête me donnent le cafard. Mais bon, comparé à Bruxelles, c'est la Provence...

Depuis combien de temps y habitez-vous?

Depuis toujours. J'ai passé le plus clair de mon temps dans le quartier de Plainpalais, à l'exception d'une petite incursion à Carouge, avec ma mère, dans les années quatre-vingt. J'aime beaucoup Plainpalais parce que c'est un quartier qui mélange habitations, culture et commerces. J'ai besoin de vie, là où j'habite. Je

serais incapable de vivre dans un quartier résidentiel comme Champel par exemple.

Une excursion secrète, à ne pas manquer?

La descente du Rhône en bateau, en automne. On traverse des endroits complètement dépaysants. On se croirait presque en Amazonie. Vous descendez jusqu'à Verbois. Au bout de cela, il y a le Café de Peney, avec son extraordinaire terrasse. C'est ouvert le dimanche. J'y ai un souvenir ému d'un tartare ou carpaccio de thon. Une cuisine assez moderne, mais qui conserve une tradition bistrot, avec un grand chef aux commandes.

Qu'évoque pour vous le nom Baboo?

Un vol direction Lugano pour y rejoindre mon amoureux de l'époque. J'avais été frappée par une bouteille d'eau minérale terriblement exotique. Le packaging m'a tellement plu que j'ai embarqué la bouteille.

Pour les adresses complètes, voir index page 78