

Annick Jeanmairet, gastronome télévisuelle

«J'ai 25 000 recettes dans la tête!»

Avec «Pique-assiette», cette Genevoise renouvelle avec bonheur depuis sa petite cuisine le genre de l'émission culinaire sur plusieurs télévisions régionales. En six minutes, elle vous met l'eau à la bouche et la main à la pâte.

par Philippe Clot
et Didier Martenet (photo)

La première fois qu'on tombe sur *Pique-assiette*, il faut un temps d'adaptation. Avec son côté pétéssec et ses T-shirts rouge sang, Annick Jeanmairet bouscule en effet les confites conventions de la religion gastronomique.

Mais il n'y a pas que le style qui détonne, il y a aussi le fond. Cette émission de six minutes s'ingénie à faire aussi bon que simple, en privilégiant les saveurs naturelles, les accords de plats ou encore les cuissons à la vapeur. On finit donc très vite à adopter cette tornade pas toque de 35 ans, au corps de danseuse classique et au visage de femme-enfant.

Annick Jeanmairet sévit actuellement sur Léman bleu (Genève), TVRL (Lausanne), Canal Nord Vaudois et Max TV (La Côte) à raison d'une recette hebdomadaire. Sponsorisée par la Migros pour vingt-cinq émissions jusqu'en juin, elle compte bien jouer les prolongations: «J'ai 25 000 recettes dans la tête et dans mon ordinateur! Mon problème, c'est justement que j'ai trop d'infos. Mais en me concentrant sur des produits de saison, cela permet déjà de faire un tri dans cette masse.»

Trop d'infos, mais des moyens minimalistes: le studio, c'est la cuisine de la demoiselle. Son équipe de production, c'est son amie Marie-Laure Widmer Baggiolini. «Nous faisons à deux le travail d'une douzaine de personnes. C'est vraiment un boulot de dingue», soupire-t-elle. L'organisation est essentielle pour assurer le rythme, car les deux jeunes femmes n'ont que trois ou quatre émissions de réserve. «Pas question de se casser une jambe, sinon c'est la catastrophe!» Tous les plans sont minutieusement préparés à l'avance. Le coup du «Et hop au ruclon!» comme le gros plan sur le coup de pied refermant la porte du buffet sont dûment détaillés dans le story-board.

C'est drôle, c'est frais, c'est piquant

Et les prologues bénéficient eux aussi d'un soin tout particulier. Dans une des recettes, l'effrontée épicurienne commence même par prendre un bain. Et quand elle enseigne les arcanes de la fondue au Vacherin Mont-d'Or, elle revient bien sûr d'une balade à raquettes dans le Jura. C'est drôle, c'est frais, c'est piquant. Pas le moindre clin d'œil démagogique, pas le moindre effet de manches facile dont sont coutumières les grosses têtes

de télé. Il y a simplement beaucoup de naturel et beaucoup d'intelligence dans ce concentré de pédagogie aromatique. «Et j'essaie toujours de placer une ou deux informations utiles ou originales sur les produits», précise cette universitaire au look d'éternelle étudiante.

La fraîcheur de ces rapicollantes leçons de goût, dont l'inspiration dominante est méditerranéenne, tient beaucoup à la débrouillardise des deux auteurs, du côté *workshop* de la démarche. La miniaturisation des caméras numériques actuelles permet à l'objectif de se faufiler dans la cuisine jusque dans les placards ou jusqu'au cœur des fruits et légumes impitoyablement tranchés par les grands couteaux de la cuisinière survoltée. C'est de l'artisanat parfaitement maîtrisé, qui rompt complètement avec la lourdeur sentencieuse des cuisines de studio TV. «Mais cet été on va peut-être s'inviter chez des gens qui ont des jardins pour des recettes de barbecue. Il nous reste plein de pistes à explorer.»

Pas question pourtant, pour Annick Jeanmairet, d'envisager une carrière d'animatrice. Son métier demeure le journalisme, où elle a déjà accompli un parcours haut de gamme, avec sept ans au défunt *Journal de*

Effrontée épicurienne, Annick Jeanmairet dévoile ses savoureuses recettes sur les télévisions locales Léman bleu, TVRL, Canal Nord Vaudois et Max TV. Un vrai régal!



Genève dont cette forte tête fut notamment cheffe de la rubrique société.

Elle a choisi depuis cinq ans la voie héroïque de l'indépendance, essentiellement dans la gastronomie. Elle a d'ailleurs passé un diplôme du vin pour affiner son talent de dégustatrice. «Mon domaine d'intervention, c'est le journalisme culinaire, les produits, l'actualité des goûts. Je ne me sens en revanche pas à l'aise dans un rôle de critique gastronomique à l'ancienne.» Les journalistes libres étant condamnés à une difficile survie dans ce pays, l'idée d'une émission à la Jamie Oliver, ce jeune chef anglais branché devenu l'idole de toute la Grande-Bretagne, lui est venue naturellement.

Pique-assiette mérite mieux qu'un unique service. Cet ovni télévisuel aurait par exemple tout à fait sa place sur la TSR, où les plaisirs de la table sont pratiquement réduits à des publi-reportages.

Et pour celles et ceux qui seraient pris de court par la vitesse supersonique de ces recettes télévisées, qu'ils sachent qu'elles sont disponibles dans toutes les Migros et sur le site www.pique-assiette.ch. Et maintenant, hop! à vos fourneaux! ■

Elle adore...

Le poisson
Les bonnes huiles d'olive
Le poulet
Le lapin
L'ail

Elle n'aime pas...

Le beurre
Les choses grasses en général
Les charcuteries
Les pois chiches
La fusion food ratée

Photos: Didier Martenet, Photomontage: CP