

«Ma cuisine prône d'abord le plaisir»

ANNICK JEANMAIRET • La journaliste gastronomique genevoise crève l'écran, le dimanche matin sur la TSR, en animant «Pique-assiette» sur le plateau de Muriel Siki. Et comme l'émission est aussi savoureuse qu'elle, le public se régale.

PASCAL BERTSCHY

On ne pense qu'à ça. Avouons: tous autant que nous sommes, nous ne pensons qu'à manger. Nos soupirs d'extase pendant un excellent repas. Notre contentement ne serait-ce qu'en croquant vite un truc sur le pouce. Mais nos têtes quand il n'y a plus rien dans le frigo!

A moins d'être malades, les gens songent donc très fort à se nourrir. Voilà pourquoi Annick Jeanmairet a eu l'idée, un jour, de s'inviter à notre table. Et d'inviter au passage son propre personnage, car elle avait bien vu que nous mangions parfois mal et que nous avions besoin d'aide. Pas beaucoup, mais un peu.

Alors voici Annick Jeanmairet! En vrac: Genevoise, jeune journaliste, collaboratrice à *La Liberté*, célibataire, dingue de cuisine, championne de la bonne franquette, et animatrice de *Pique-assiette*. A savoir l'émission qu'elle a créée avec la réalisatrice Marie-Laure Baggolini, puis lancée sur les chaînes de télévision locales de l'Arc lémanique. Avant de prendre ses quartiers, cet automne sur la TSR, dans la nouvelle émission de Muriel Siki, *C'est tous les jours dimanche*. D'entrée, vif succès.

«Ce qui arrive à l'émission, c'est assez fulgurant!»

Pas de manières, chez Annick, juste la manière. Enjouée, pleine de liant, entraînante, piquante. Avec à la clé des recettes exquises, simples, qu'elle présente depuis la cuisine de son appartement genevois. C'est beau, le talent. Et comme ça a l'air facile!

Or, en réalité, rien n'a été facile pour mademoiselle. Années de galères, marquées notamment par la mort du *Journal de Genève*. Ce n'est pas un hasard, toutefois, si le succès vient de lui tomber dessus: elle est née sous le signe du Lion. Or, la «Lion» est connue pour venir à bout de tout. Elle et

sa formidable volonté! Sa paresse énergique. Sa désinvolture sériuse. Son bon goût. Son obstination à n'obéir qu'à elle-même. Bref, tout comme la «Bélier», la «Lion» est irrésistible. Et, plutôt que manger, elle dévore - à cause de son faramineux appétit de la vie! D'où, sur le visage d'Annick, le petit air de celle qui semble toujours être dans son assiette...

Dans la vie, Annick, dépensez-vous plus d'argent pour la cuisine que pour les fringues?

- Pour la cuisine, c'est plus important. A la télé, j'ai le droit de venir en jeans et baskets, ce qui tombe bien: je m'habille de manière fonctionnelle. Pour un produit, en revanche, je me déplace. Moi qui suis fan de fromages, je peux faire des kilomètres pour trouver celui que je veux! J'adore par exemple les vins du Jura, qui ont des goûts extraterrestres. Eh bien, un samedi, je suis capable de partir en voiture jusqu'à Château-Chalons pour déguster, discuter avec le viticulteur, et acheter quelques bouteilles.

Vous n'avez pas la silhouette, pourtant, de quelqu'un qui mange beaucoup.

- J'aime boire et manger. Simplement, je fais une cuisine goûteuse, digeste et très légère. Rien qu'un toast à l'ail avec une bonne figue mûre, pour moi, c'est déjà un repas gastronomique. Ma cuisine est diététique malgré elle. Je ne prône pas le régime, mais le plaisir. Mon côté italien: n'étant pas très beurrré, je trouve qu'un bon produit avec beaucoup de goût suffit. Pas besoin de tout noyer dans le beurre...

Comment avez-vous basculé, un jour, dans l'art culinaire?

- Au *Journal de Genève*, j'ai fait six ans de rubrique locale. Bonne école de journalisme, la «locale», car on est confronté aux gens et aux faits. Là-dessus, le journal a eu les ennuis qu'on sait, et, à partir de là, j'ai bénéficié d'un enchaînement de circonstances. Après ma démission, je n'ai pas voulu retourner dans une rédaction. Je tenais à garder mon indépendance. Et mon envie, c'était d'écrire sur la bouffe et le vin. Problème: il n'y a pas mille journaux, dans notre petit pays, et les



A l'enseigne de «Pique-assiette», le dimanche matin sur la TSR, Annick Jeanmairet a toutes les combines. Et les bonnes! PHILIPPE CHRISTIN/TIT

quelques chroniqueurs gastronomiques occupent leur poste longtemps. Mon handicap: je n'avais pas le bon profil. Je suis une femme et, en plus, je n'avais pas l'âge. Selon le préjugé, le journaliste gastro doit être un homme plutôt ventru et d'âge mûr. Je suis donc allée à l'École du vin de Changins suivre des cours ouverts aux profanes. Ça m'a permis d'obtenir un petit diplôme, bon pour mon curriculum vitae.

Et la télévision, alors?

- Une amie british m'a parlé, un jour, de l'émission de Jamie Oliver sur la BBC. C'est une star, en Angleterre, assez rock'n'roll dans sa manière de montrer que rien n'est plus facile et rigolo que de cuisiner. Une autre amie, ensuite, m'a conseillé de regarder Nigella Lawson sur Channel 4, autre émission qui change des habituels programmes culinaires plan-plan. Je suis aussitôt descendue en Provence chez des amis qui étaient câblés et recevaient la chaîne Cuisine.TV. Je me suis plantée deux jours devant la télé, j'ai regardé Oliver, Lawson et compagnie. Je me suis aussitôt dit: «Je peux le faire!» Et juste après: «Je vais le faire!»

Et ça a été une partie de plaisir?

- Non, le parcours du combattant. Avec Marie-Laure Baggolini, en tant que free-lances, nous avons dû tout faire nous-mêmes de A à Z, chasse aux sponsors comprise. En 2003, avec la guerre en Irak, la prudence régnait et les budgets étaient serrés partout. Mais on a quand même pu démarrer et *Pique-assiette* a fini par être diffusée sur quatre chaînes: TVRL, Léman Bleu, Canal Nord vaudois et Max TV. L'intérêt que nous a porté la presse people a déclenché tout un processus médiatique. Je sais que rien n'est jamais acquis mais, depuis le printemps, c'est assez fulgurant.

Votre transfert à la TSR a-t-il changé quelque chose à l'esprit de l'émission ou au vôtre?

- Non, la TSR n'est pas un but en soi. Le principal, c'est de pouvoir faire *Pique-assiette*. C'est-à-dire une émission marrante, avec des recettes simples, et qui réussit à faire aimer la cuisine. Il y a un mot dont usent toutes les chaînes de télé et que je n'aime pas: «fédérateur». L'émission s'adresse à tout le monde, mais moi je ne cherche pas à plaire à tout le monde.

Là, vous ne déplaitez guère...

- Le nouveau cadre, le travail avec Muriel Siki et l'équipe de *C'est tous les jours dimanche*, tout se passe très bien. Et vous n'imaginez pas comme les réactions des téléspectateurs sont positives! Il y aura aussi *Pique-assiette*, le livre, que va prochainement éditer Slatkine...

L'inconvénient du boulot?

- Les huit couches de maquillage que nécessite, chaque passage sur le plateau.

A l'antenne, vous dites parfois d'un plat succulent qu'il est «diabolique». Ne doit-on pas toutes les bonnes choses de la création plutôt au Bon Dieu?

- Attention, vous parlez à une athée! Je dis «diabolique» pour le côté faustien. C'est tellement bon que ça en devient un péché. On vient de mettre le doigt dans une gourmandise telle, qu'on n'en sort plus. Cette façon de voir vient sans doute de mon fond protestant. Mais, souvent, je dis: «C'est redoutable». J'aime beaucoup les formules, aussi. Une de mes préférées: «Pour pouvoir goûter à ça, tu vends ta mère pour un euro!»

Malgré la pollution, la malbouffe, etc., on voit que les bons produits demeurent...

- Nous avons une société à des vitesses. D'un côté, il y a les gens informés qui ont le fric et acco au bonheur; de l'autre, il y a le reste du monde qui subit les lol bies agroalimentaires et n'a acco qu'au standard. Mais c'est vr qu'on assiste à une saine réaction contre la mondialisation du goût. Et jamais il n'y a eu autant de choix! En Suisse, il existe 36 000 sortes de viandes, des produits bio de qualité, des marchés fabuleux, des supertables. Raison de plus pour que nous apprenions aux enfants à goûter. En plus de français et de la gym, on devra leur enseigner le goût. Pour ce faire plus tard des citoyens responsables, aptes à sentir par eux-mêmes, à analyser et donc à défendre.

Vu votre nouvelle notoriété, vous laissez-t-on encore payer dans les restaurants?

- J'ai une éthique journalistique sur laquelle je suis à cheval et paie mes additions. Cela dit, j'ai peu au restaurant. J'aimerais cuisiner chez moi pour mes amis.

Propos recueillis par PI

C'ÉTAIT HIER



Été 1978, aux Diablerets: la petite Annick a dix ans, est déjà vive et se trouve en colonie de vacances. Moment pas particulièrement agréable pour la chère enfant, qui préférerait nettement être auprès de ses parents - papa d'origine neuchâteloise - et maman fribourgeoise... DR

Annick Jeanmairet, goûts et recettes

Un trait de caractère: «La pugnacité.»

Un défaut: «Je suis têteue.»

Un loisir: «Les randonnées.»

Une contradiction: «Je suis la première à dire qu'il faut prendre son temps, et je prône volontiers la paresse, mais je cours sans cesse...»

Un luxe: «Ne pas avoir à me lever, certains matins, au son du réveil.»

Une gourmandise: «Un pot de miel des Cévennes.»

Une boisson: «Le vin.»

Un animal: «Le chat.»

Une fleur: «La rose.»

Une ville: «Santa Margherita, à côté de Portofino.»

Un pays: «L'Italie.»

Un personnage historique: «Condorcet.»

Un héros: «Je n'ai pas de nom en particulier à donner. Mais, d'une manière générale, j'admire tous les hommes et toutes les femmes qui ont résisté ou qui résistent encore. Que ce soit sur le plan politique avec ceux qui luttent contre les régimes totalitaires, ou idéologique avec ceux qui résistent à la pensée unique. Et aussi sur le plan gourmand, bien sûr, avec ceux qui ne cèdent pas au goût standardisé.»

Une figure de la télé: «J'en ai deux, en fait. Les deux folles de la série anglaise *Absolutely Fabulous*.»

Une émission télé: «*Arrêt sur images*, et, juste derrière, *La semaine des Guignols*.»

Un bel homme: «Paul Newman.»

Une belle femme: «Faye Dunaway.»

Une corvée: «Faire le ménage.»

Une joie quotidienne: «Prendre mon vélo aller au marché.»

Un souvenir d'enfance: «Les vacances en colonie. Ce ne sont pas de très bons souvenirs, d'ailleurs, car je n'ai jamais eu l'esprit de groupe. J'avais également du mal à me détacher de mes parents. Mes plus belles vacances étaient d'ailleurs celles que je passais avec eux dans le Languedoc, région à laquelle je suis toujours attachée.»

Un cauchemar: «Ne pas être en mesure de décider moi-même de ce que je vais faire dans la journée. J'aurais fait un très mauvais soldat.»

Un rêve: «Pouvoir passer la moitié de l'année dans une région où il y a plus de soleil, où j'aurais un jardin potager, et où je n'aurais qu'à me laisser vivre.» PE