

SAVEURS DE L'ÉTÉ

Domage... On ne retrouvera pas **Annick Jeanmairet** à la rentrée sur TSR1 dans *Dolce Vita*. Pour nous consoler, cette passionnée de cuisine, sort un nouveau livre, a concocté spécialement pour TV8, des recettes de plateaux-télé.

La cuisine est à son image, lumineuse! Difficile de croire qu'Annick Jeanmairet adore manger, tant elle est fluette. Et pourtant... Son visage s'illumine dès qu'elle parle des bons produits de saison, de l'huile d'olive aux agrumes ou de la fleur de sel; des senteurs, couleurs et saveurs, largement inspirés de la cuisine méditerranéenne, sa préférée. Même pour des plateaux-télé, le moindre détail est soigné. Prenez ces petites boulettes agréablement pimentées ou cet onctueux sorbet de pêche blanche. Un vrai régal, à déguster devant sa série préférée. Pour TV8, la journaliste gourmande, comme elle aime à se définir, a concocté quatre recettes, inspirées de rendez-vous télévisuels: le Tour de France, *Les Bronzés*, *Le manège enchanté* et *Grey's Anatomy*. Elle-même avoue manger volontiers devant le petit écran, quand elle est seule à la maison. «Pour les plateaux-télé, ce sont des recettes faciles, pas trop chères, mais toujours sans beurre, car je n'ai jamais aimé le goût, depuis toute petite.»

Des recettes imaginées dans sa cuisine inondée de soleil, à

deux pas de la télévision. C'est là qu'ont été tournées, depuis 2004, les deux cents émissions de *Pique-assiette* qu'elle produit. Un rendez-vous lancé sur la télévision genevoise Léman bleu, avant d'être récupéré par *Dolce Vita* sur TSR1. A la rentrée, la formule de la rubrique culinaire change; désormais un chef différent à chaque fois préparera une recette en direct sur le plateau de *Dolce Vita*. Exit Annick.

On peut toutefois retrouver ses *Pique-assiette* tous les soirs pendant l'été, ainsi que sur son site internet: www.pique-assiette.ch ou sous forme de livres. Après *Mise en bouche, en bocal, en plie et en boîte*, elle s'apprête à publier, toujours aux Editions Favre, *Le carnet de pâtes d'Annick*, illustré par ses propres photos prises dans cette Italie qu'elle adore. «On sortira des traditionnelles carbonara ou bolognaise, pour privilégier des sauces pesto rouge ou aux orties.» Mais que serait un bon repas sans un excellent crû? Cette oenologue continuera à assurer sa page mensuelle dédiée au vin dans *La liberté*.

Quand elle a découvert les présentations du cuisinier ▶

La chroniqueuse de «Dolce Vita», Annick Jeanmairet, nous a reçus dans sa cuisine à Genève.



Le plateau du sportif

Pas de régime sans selle, pour cette recette qui roule. Elle va doper les sportifs de salon, amateurs de vélo, fascinés par le Tour de France.

BOULETTES DE BŒUF AU PIMENT D'ESPELETTE À LA SAUCE RAÏTA

LES BOULETTES (pour 4 personnes)

- 600 g de bœuf haché
- 2 petits oignons • 1 bouquet de persil plat • Piment d'Espelette
- Fleur de sel • Huile d'olive

- 1 Hacher les oignons et l'équivalent de 2 grosses cuillères à soupe de persil.
- 2 Mélanger ces deux éléments avec la viande hachée, ajouter 2 petites cuillères de piment d'Espelette et assaisonner en fleur de sel.
- 3 Bien mélanger, former une boule et façonner 24 boulettes.

- 4 Les enduire d'huile d'olive et les cuire 5 à 6 minutes à feu moyen dans une poêle antiadhésive.
- 5 Déguster ces boulettes en compagnie d'une sauce raïta: éplucher 1 miniconcombre, le râper et l'essorer. Laisser égoutter quelques minutes dans une passoire. Le mélanger avec 1 yoghurt naturel (180 g), 1 petite cuillère de cumin et un ½ bouquet de coriandre ciselée. Assaisonner en fleur de sel et réserver au frigo. Servir bien frais.

Le plateau du cinéophile

Pas de tartines à la «fougne», de «doubitchou», ni de «kloug»: Les Bronzés peuvent respirer.

CREVETTES BRONZÉES, À LA SAUCE MENTHE-CITRON

LES CREVETTES (pour 4 personnes)

- 24 crevettes crues • 1 bouquet de menthe
- 1 citron bio • Huile d'olive
- Poivre du moulin • 8 brochettes en bois

- 1 Décortiquer les crevettes, retirer le filament noir et rincer sous l'eau froide. Eponger sur du papier absorbant.
- 2 Pour la sauce: hacher l'équivalent de 2 cs de menthe, mélanger avec 4 cs d'huile d'olive, le jus et le zeste râpé du citron, et quelques tours de moulin à poivre.
- 3 Enduire les crevettes, les laisser mariner une demi-heure, puis les embrocher sur les brochettes; 3 crevettes par brochette.
- 4 Chauffer à feu vif une poêle antiadhésive et saisir les crevettes 1 à 2 minutes de chaque côté.

LA PANZANELLA (pour 4 personnes)

- 100 g de pain rassis • 300 g de tomates
- 2 miniconcombres (à défaut 1 concombre)
- 1 oignon rouge • 1 bouquet de basilic • Huile d'olive • Vinaigre de vin rouge • Fleur de sel
- Poivre du moulin

- 1 Couper le pain en petits cubes; laver les tomates et les couper en dés, sans les éplucher, ni les épépiner.
- 2 Éplucher les concombres et les tailler en dés, sans les épépiner; éplucher et émincer l'oignon.

- 3 Mélanger tous ces éléments dans un saladier, ajouter quelques feuilles de basilic ciselé, du sel et du poivre.
- 4 Mélanger l'huile d'olive avec le vinaigre et arroser la salade. Laisser mariner au moins une heure au frigo, le temps que le pain s'attendrisse et s'imbibé de toutes les saveurs.
- 5 On peut déguster cette salade le jour même ou le lendemain.

LE DESSERT (pour 4 personnes)

- 1 gros melon • 500 g de fraises (mara des bois)
- 1 citron vert • 1 cs de miel liquide
- 1 dl de muscat (Beaumes-de-Venise, par ex.)
- 1 noix de gingembre

- 1 Épépiner le melon et prélever la pulpe en billes avec une cuillère parisienne. Déposer dans une terrine.
- 2 Racler la pulpe restante et la mixer avec le jus du citron vert, le miel et le muscat.
- 3 Râper le gingembre et ajouter au mélange.
- 4 Verser sur les billes de melon et réserver 2 heures au frigo.
- 5 Rincer les fraises, équeuter et couper les plus grandes en deux. Ajouter au melon au moment de servir.

Le conseil d'Annick: On peut remplacer le muscat par un autre vin doux (par ex. gewurztraminer vendanges tardives, amigne flétrie, etc.)

LA TÉLÉ D'ANNICK JEANMAIRET

Le premier poste de télé?

Chez ma grand-mère à Genève, car on a eu la télévision plus tard chez mes parents.

Votre première émission?

Il y en a plusieurs, des rendez-vous comme *L'île aux enfants* et *Le manège enchanté*.

La première image?

Curieusement, il s'agit de *Chapeau melon et bottes de cuir*, une scène,

que j'ai oubliée depuis, mais qui m'avait littéralement terrifiée.

Votre série préférée?

Oh! il y en a trop: *Grey's Anatomy*, *Desperate Housewives*, *The I-Word*, *Six Feet Under* et, à l'époque, *Ally McBeal* et *Sex and The City*.

Regardez-vous les émissions culinaires?

J'évite, car je resterais scotchée devant l'écran toute la journée.



Le plateau des enfants

Tornicoti, tornicoton! Une recette qui tourne comme un Manège enchanté.

PIZZA AUX ARTICHAUTS

PIZZA MAISON (pour 2 pizzas)

• 250 g de farine • 1 petite cuillère de sel
• 1 cube de levure fraîche • 1,25 dl d'eau tiède • 2 cs d'huile d'olive • 1 boule de mozzarella (120 g) • 1 boîte de tomates concassées (poids net 400 g) • 1 bocal d'artichauts à l'huile

1 Mélanger la farine et le sel. Prélever 5 g de levure, l'émietter dans un bol, ajouter l'eau tiède et diluer à l'aide d'un fouet. Verser le mélange sur la farine, ajouter l'huile d'olive et agglomérer en pâte. Pétrir durant 5 à 10 minutes, de manière à obtenir une pâte souple et élastique. Si elle se casse facilement, elle n'est pas assez pétrie.

2 Former une boule, fariner et laisser lever dans un saladier recouvert d'un papier film durant 1 heure.

3 Couper le morceau en deux et former deux boules.

4 Fariner le plan de travail, écraser légèrement une boule avec la paume de la main pour lui donner une forme de cercle. L'étaler finement (3 mm d'épaisseur) avec un rouleau à pâtisserie.

5 Déposer le cercle de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, répartir la moitié de la boîte de tomates et la moitié de la mozzarella taillée en cubes.

6 Cuire 7 minutes dans le four préchauffé à 300°C. Ajouter quelques artichauts égouttés et déguster tout de suite, quand la pizza est bien chaude et croustillante.

Le conseil d'Annick:

La durée de la cuisson peut varier selon les fours. Mettre le thermostat au maximum et surveiller la cuisson (de 5 à 8 minutes).

LA COMPOTE

(pour 4 personnes)

• 8 abricots
• 100 g de sucre en poudre
• 1 cs rase de lavande

1 Faire fondre le sucre dans 1 dl d'eau, ajouter la lavande, retirer du feu et laisser infuser 5 minutes. Filtrer le sirop et le remettre dans une casserole à fond large. Porter à ébullition et ajouter les abricots coupés en deux. Laisser «compoter» une dizaine de minutes.

2 Transférer dans une terrine, décorer avec quelques brins de lavande. Déguster tiède ou froid, en compagnie, par exemple, de quelques cantucci.

Le plateau du fan de séries

Une recette toute blanche, comme les blouses des séduisants toubibs de *Grey's Anatomy*.

CEVICHE DE POISSON

LE CEVICHE (pour 4 personnes)

• 600 g de poisson blanc ultrafrais (daurade, loup de mer, par ex.) • 4 oignons nouveaux • 1 piment rouge • 1 piment vert • 2 citrons verts • 1 bouquet de coriandre • Fleur de sel

1 Tailler le poisson en cubes, arroser avec le jus des citrons verts, réserver au frigo.

2 Emincer finement les têtes des oignons nouveaux.

3 Tailler les piments en «brunoise» (minidés). Éliminer partiellement les graines, si on craint les saveurs brûlantes.

4 Ciseler finement la coriandre.

5 Mélanger ces éléments avec le poisson, assaisonner en fleur de sel et déguster bien frais.

Le conseil d'Annick:

Avec cette méthode, le poisson cuit dans le jus de citron vert. On peut le préparer quelques heures à l'avance à condition de le tenir bien au frais.

LE GASPACHO (pour 4 personnes)

• 2 concombres moyens • 2 belles gousses d'ail • 2 petits bouquets de basilic • 4 cs d'huile d'olive • Fleur de sel • Poivre du moulin

1 Eplucher les concombres et les couper en cubes. Couper les gousses d'ail en morceaux. Effeuilier le basilic.

2 Transférer ces éléments dans le bol du mixer, assaisonner en fleur de sel et en poivre, ajouter l'huile d'olive et mixer jusqu'à la consistance d'un gaspacho.

3 Mettre au frigo et servir frappé.

LES TARTELETTES (pour 4 personnes)

• 12 figues • 8 feuilles de brick • 4 cs d'amandes moulues • 1 étoile de badiane • 50 g de sucre • Graines de fenouil

1 Commencer par préparer un sirop anisé: dans une casserole, mélanger le sucre avec un ½ dl d'eau et l'étoile de badiane. Faire fondre à feu doux; une fois que le mélange bout, retirer du feu, couvrir, et laisser infuser 5 minutes.

2 Découper les figues en quartiers (quatre par figue).

3 Graisser des moules en porcelaine de 12 cm de diamètre (par exemple petits moules à gratin).

4 Déposer 1 feuille de brick, graisser, puis déposer une seconde feuille de brick.

5 Répartir les amandes moulues sur les fonds de tarte, disposer les figues, puis découper le surplus de pâte (soit un ruban d'environ 4 cm de diamètre), afin d'obtenir une forme de corolle.

6 Arroser les figues avec le sirop de badiane (2 cs par tartelette), parsemer de graines de fenouil et cuire à 180° durant 25 minutes.

7 Déguster chaud, tiède ou froid!

Le conseil d'Annick:

Pour graisser les moules et la première feuille de brick, utiliser soit du beurre, soit de l'huile d'olive aux agrumes.

«J'ai chanté le générique, *Donde Estas, Yolanda?* avec Pink Martini»

Annick Jeanmairet

anglais Jamie Oliver, Annick a eu la révélation: on pouvait parler de gastronomie de manière décontractée. Elle a donc adopté un ton légèrement déjanté et créé ses propres phrases-clés: «Dans la rue, on me lance parfois: «Arrête de filmer, viens goûter!» ou «Hop au compost!». Des phrases-clés qui plaisent aux enfants; *Pique-assiette* a même été parodiée sur le Net par deux élèves neuchâtelois. «Si cela peut sensibiliser les gens à la récupération des déchets, j'en serai ravie.» «Il est important de leur inculquer une manière saine de se nourrir. C'est pourquoi je suis marraine de l'opération *Cuisez malin* avec le chef Philippe Chevrier. Des ateliers sont organisés par le canton de Genève pour donner aux enfants le goût d'une alimentation saine mettant en valeur les légumes et les fruits de saison.»

Hola Yolanda!

Dans la rue toujours, on l'interpelle volontiers «Yolanda!» Pourquoi? Parce que le générique de *Pique-assiette, Donde Estas, Yolanda?* est une reprise de Pink Martini. «Lors de leur passage à Genève pour un concert, on leur a montré le début de l'émission et cela leur a plu. Du coup, j'ai eu la chance de pouvoir interpréter la chanson avec eux pendant leur répétition», s'esclaffe la journaliste.

A noter enfin que *Pique-assiette* a remporté un prix au Festival mondial des médias gourmets qui s'est tenu à Cannes en 2006. «C'était surprenant! On a envoyé un dossier en n'y croyant pas beaucoup, car il y avait des candidats du monde entier des Américains, des Polonais, des Grecs, etc. En fait, comme *Pique-assiette* était inclassable, ils ont créé pour nous un Prix spécial du jury. J'ai reçu une sublime assiette, mais malheureusement un de mes amis l'a cassée!

Patricia Martin