

# Piqueuse de chefs

Depuis le début de ce mois, l'animatrice et «cuisinière du dimanche» de *Pique-assiette*, comme elle se qualifie elle-même, kidnappe les stars des fourneaux dans sa célèbre petite cuisine. Annick Jeanmairet nous a refait le tartare de veau aux artichauts proposé par son premier «otage», Carlo Crisci.



**LE TRUC DE LA GOUSSE D'AIL**  
Après avoir épluché et taillé les artichauts, on les poêle astucieusement avec une fourchette plantée d'une gousse d'ail. C'est pratique et cela permet de parfumer juste ce qu'il faut les légumes.





# Rencontre gourmande

## MUR DE RECETTES

Pour déguster son tartare de veau, Annick Jeanmairet a convié sa cousine Sylvie. Sa bibliothèque ne laisse planer aucun doute: elle aime la cuisine!



## Annick Jeanmairet

La Genevoise est née en 1968 d'un père d'origine neuchâteloise, mécanicien de précision au CERN, et d'une mère infirmière en psychiatrie, d'origine fribourgeoise. Après des études de sciences politiques, elle devient journaliste. Elle lance en 2004 l'émission *Pique-Assiette* sur des télévisions régionales, puis sur la RTS. Le succès de cet ovni culinaire a déjà donné dix livres.

## Ses ustensiles



**JOLIMENT PRATIQUE** «Ce quatuor de râpes n'est pas que joli: il est très efficace. Quant à cet adorable presse-agrume à manivelle, je l'ai déniché aux puces du quartier.»



**LE DRESSAGE DU TARTARE** Pour tasser le ciselé de veau dans le cercle de métal avant de le couvrir avec les artichauts, pourquoi ne pas utiliser un bouchon de champagne piqué au bout d'un cure-dent? On peut retrouver toutes les recettes de l'émission (en texte et en vidéo) sur le site [www.pique-assiette.ch](http://www.pique-assiette.ch)

Texte Philippe Clot  
Photos Didier Martenet

**Maintenant que vous invitez de grands chefs dans votre émission, parlons de votre expérience de la haute gastronomie. Votre tout premier souvenir de grand restaurant?**

Mon père réparait les moribonds des chefs, notamment de Georges Blanc, le «king» de Vonnas. Il m'y avait emmenée alors que j'étais adolescente, donc sans expérience d'un tel niveau de cuisine. Ce qui m'avait épatée, c'était qu'un produit que je n'aimais pas, en l'occurrence les lentilles, m'avait paru délicieux tellement il était bien préparé.

*«Je suis bien acceptée par les grands chefs»*

**Et les grandes adresses suivantes?**

J'ai été à Saulieu, chez Bernard Loiseau. Et j'ai eu la chance d'aller chez Girardet. Dans ce genre d'événement, il y a toujours un plat sur les cinq ou six du menu dont on se souvient pour toujours. Chez Girardet, c'était un saint-pierre rôti sur peau avec du gingembre. Sublime. Mais les trois-étoiles, je n'en ai pas fait des milliers. D'ailleurs, parmi les chefs qui vont se succéder dans *Pique-assiette*, il y en a chez qui je ne suis encore jamais allée.

**A quel âge avez-vous commencé sérieusement à faire la cuisine?**

C'est quand j'étais étudiante. Disons que cela fait une bonne vingtaine d'années que je cuisine avec passion. Le vrai luxe que je m'offre, c'est de pouvoir manger goûteux et simple tous les jours.

**La grande cuisine, celle des restaurants étoilés, en revanche, est presque toujours très complexe...**

Oui, c'est une autre catégorie. Quand je lis un livre de recettes d'un grand chef, je le lis comme un livre d'art. C'est un catalogue de prouesses, avec un niveau de technicité affolant. D'ailleurs, quand je vois Carlo Crisci, premier invité de mon émission nouvelle formule, tenir un couteau, cela suffit à me rappeler qu'il appartient à un autre monde de la cuisine. C'est donc du rêve pour quelqu'un comme moi. Je ne cherche d'ailleurs pas à refaire les recettes de ces livres. Il faudrait une petite brigade. J'en tire juste des idées, des astuces, des alliages de saveurs.

**La grande cuisine n'est-elle justement pas parfois trop sophistiquée?**

Non, elle doit l'être. Car c'est la manière qu'ont les grands chefs de s'exprimer et

d'obtenir la reconnaissance. Il est clair que faire deux services par jour avec une brigade de l'ampleur de celle de chez Chevrier, c'est un boulot de dingue. Je n'en ferais jamais le dixième. Mais pour eux, ce qui compte, c'est le succès, les étoiles, se maintenir au sommet. L'excellence et la perfection sont donc obligatoires.

**Comment se sentent-ils quand ils débarquent dans votre petite cuisine?** C'est très amusant de les voir arriver en civil et même, en quelque sorte, tout nus. Car la règle du jeu, c'est qu'ils n'ont pas le droit d'amener le moindre de leurs ustensiles professionnels. Or, un grand chef se sent désemparé sans un de ses couteaux. Ils savent que je n'ai qu'un Bamix, pas d'autre robot. Certains m'ont déjà demandé si je n'avais pas au moins une trancheuse. J'en ai une mais, comme la plupart des téléspectateurs n'en ont pas, elle reste dans le placard.

**Alors comment Chevrier, Crisci et vos autres invités s'en sortent?**

Ils connaissent très bien les contraintes: faire une cuisine facile, pas démonstrative. Et je les recadre s'ils commencent à dévier. **Les grands cuisiniers vous connaissent-ils et regardent-ils *Pique-assiette*?** Il y en a peu qui regardent. Et les rares qui le font le font la nuit sur l'internet, vu leurs horaires de fous. Mais je crois que je suis bien acceptée par les grands chefs. D'abord parce que je ne leur fais pas concurrence. Et aussi, comme certains me l'ont dit, parce que je donne envie de faire la cuisine.

**Inviteriez-vous un de ces cuisiniers de télévision comme Norbert?**

Ah oui, lui, j'aimerais bien. Il est aussi fou que talentueux. Mais je dois attendre qu'il ait son resto. C'est la règle qui le veut.

**Quel est le grand resto que vous aimeriez découvrir le plus vite possible?**

Violier à Crissier, bien sûr. Et Sébastien Bras, à Laguiole, dans l'Aubrac. Pour la région et pour son type de cuisine. Je devais y aller, mais j'étais enceinte et c'était un peu loin de tout en cas d'urgence!

**Si vous ne pouviez prendre que trois plats sur une île déserte?**

De bonnes pâtes avec une bonne sauce tomate. Un bar en croûte de sel. Et un dessert avec des fraises. Je suis une fanatique des fraises.

**Quand est-ce que vous ouvrez votre propre restaurant?**

Je ne pourrais pas. Même en changeant de carte régulièrement, cela serait trop répétitif pour moi. Et servir la minorité de gens que je n'apprécierais pas, ce serait incompatible avec mon caractère! ●

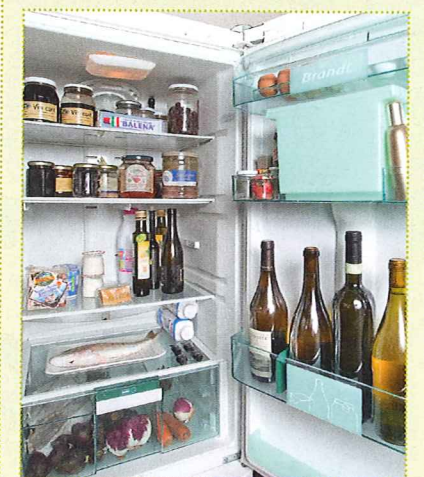
Sur RTS UN, «*Pique-assiette*», les samedis à 18 h 45

➔ Annick Jeanmairet Journaliste culinaire

## SON FRIGO

**L'ITALIE** occupe une place de choix dans l'armoire frigorifique d'Annick Jeanmairet, grande fan de cuisine méditerranéenne: olives, câpres et anchois au sel, pâte d'anchois, parmesan, petites tomates du Vésuve...

«C'est le genre de produits que j'utilise tous les jours.» Et il y a les huiles qui doivent et peuvent être conservées à moins de 5°C: **huiles de noix et de pistache**. L'huile d'olive, en revanche, elle la stocke dans une de ses deux armoires à vin, à 12°C. Et, quand elle refait sa réserve de fromages, c'est le Sbrinz et L'Etivaz Rebebe qu'elle privilégie.



## Ses bonnes adresses

**LE FLACON**  
Rue Vautier 45, 1227 Carouge GE, tél. 022 342 15 20

«Serge Labrosse vient de reprendre ce café au cœur du Vieux-Carouge. C'est super beau et super bon.»

**JACQUES DUTTWEILER**  
Thierrens, tél. 021 905 68 78, fax 021 905 68 79

«Un grand monsieur du fromage, cet artisan affineur.» Il tient un stand aux marchés de Lausanne (me et sa) et de Vevey (me).

**LE COIN DE CAMPAGNE**  
Rue du Grand-Bureau 24, 1227 Les Acacias, tél. 022 342 50 15 [www.campagne.ch](http://www.campagne.ch)

«Arnault Bogard, un restaurateur professionnel devenu un fabuleux boucher (et traiteur) en autodidacte.»

**CASA MOZZARELLA**  
Rue Dizerens 1 et Halle de Rive, 1205 et 1207 Genève, tél. 022 320 79 41 et 022 700 64 42

«De la fabuleuse *fior di latte*, c'est-à-dire de la mozzarella, mais au lait de vache.»