



LE SAVIEZ-VOUS?

Béatrice de La Boulaye (la capitaine Gaëlle Crivelli dans *Tropiques criminels*) va jouer une secrétaire de mairie dans un village qui tente de se faire *Une place au soleil*. Après le tournage de ce téléfilm, elle poursuivra sa tournée avec son seule en scène *Héroïnes*.

SAMEDI

31 JANVIER

SAMEDI

PIQUE-ASSIETTE MAGAZINE 18.45 RTS 1

Comme des cheffes

Brigitte Rosset joue les marmitons dans «Pique-assiette» depuis le 10 janvier. Très à l'aise dans la cuisine d'Annick Jeanmairet, elle pimente cette saison du magazine culinaire.

Un tandem inédit est aux fourneaux dans *Pique-assiette* depuis trois semaines. Annick Jeanmairet accueille dans sa cuisine Brigitte Rosset, actuellement en tournée avec *Merci pour le couteau à poisson, les conversations et les délices au jambon*. Un titre à l'image de cette épicurienne qui se confie au bout du fil.

On sent une véritable complicité avec Annick Jeanmairet. Est-ce que vous vous connaissiez déjà?

Pas vraiment; nous nous étions croisées à la campagne, à l'occasion de la présentation de vins genevois millésimés, dont j'étais la marraine. En revanche, je connaissais bien sûr *Pique-assiette* et j'ai notamment regardé l'émission quand Simon Romang la secondait, car nous avons joué ensemble sur scène.

Vous semblez partager le même sens de l'humour...

Oui, lorsque Annick m'a appelée la première fois pour me proposer de participer à son émission, nous sommes restées au téléphone près de deux heures. Nous avons tout de suite croché. Nous partageons l'humour, mais aussi le goût des bonnes choses, l'amour du terroir et du savoir-faire. C'est une personnalité vraie, elle reste elle-même, elle ne triche pas avec sa façon d'être et elle a tellement envie de partager sa passion qu'elle est très convaincante.

Un exemple?

Je me suis battue pour qu'il n'y ait pas d'ail dans les plats, car je n'aime pas trop cela, je le digère mal. Annick a réussi à me faire manger une gousse d'ail noir! A ma grande surprise, au niveau du goût, cela ressemblait à de la figue; c'était excellent et digeste.



«Mon grand plaisir est d'apprendre, confie Brigitte Rosset, qui s'est régalée en cuisine avec Annick Jeanmairet. J'aime bien cuisiner des mets en cocotte, comme le poulet au citron, façon tajine.» Mais ce soir, c'est velouté de pois cassés coco curry et gnocchis de pois chiches.

Quel plat vous a le plus enthousiasmée dans cette nouvelle saison?

La daube de bœuf, car j'aime bien la viande mijotée en cocotte. L'avantage, c'est qu'on peut la préparer avant, pas besoin de faire des choses en cuisine à la dernière minute et on peut ainsi partager le repas avec sa famille et ses amis. Je l'ai cuisinée pour Noël et c'était pas mal du tout. J'ai aussi refait les pois chiches *crispy* pour l'apéro avec des ingrédients frais qui venaient de Versoix (GE).

Apparemment, vous n'êtes pas végétarienne...

Moi non, mais mes trois enfants oui. J'ai donc appris à cuisiner le tofu, les purées de légumes, etc. Pour l'émission, j'ai aussi aimé préparer un dessert, le bourdin aux pommes, avec plein de

crème de Gruyère. Un épisode que nous avons tourné dans le canton de Fribourg, dans le chalet d'Annick.

Quand vous êtes en tournée, suivez-vous un régime spécial?

En général, c'est comme après le sport, je n'arrive pas à manger après l'effort. Je prends un repas vers 14 heures, en évitant des plats trop lourds, comme un papet. Puis je prends un fruit ou un truc léger avant de monter sur scène. Après, quand je me produis en solo, je préfère rester au bar du théâtre à discuter avec les gens. En revanche, quand nous sommes plusieurs sur scène, le rituel, c'est d'aller au restaurant après le spectacle et là j'y vais aussi, bien sûr, car pour moi, la cuisine et la nourriture, c'est aussi une façon d'être ensemble.

PATRICIA MARTIN