



«Je peux faire des kilomètres pour une boîte de sardines!»

Idole popote de la télévision, Annick Jeanmairret passe l'été en repérage pour son émission «Les saisons de Pique-assiette». Elle parle saveurs tout en mitonnant un moelleux à la rhubarbe.

Texte: Patricia Brambilla

Annick Jeanmairret, vous êtes un fin cordon-bleu. Qui vous a appris à cuisiner?

Personne. Je suis totalement autodidacte. Quand j'étais étudiante, je me suis payé un micro-ondes et un bouquin de cuisine. J'ai essayé des trucs, je me suis plantée, j'ai recommencé et je me suis piquée au jeu. Mes premiers cours de cuisine, je les ai pris à 35 ans, quand j'ai invité les grands chefs pour mon émission *Pique-assiette invite les chefs*.

Aucune recette familiale?

Rien. Ma mère faisait à manger, mais ce n'était pas sa passion. Elle préparait des cornettes à la suisse en ajoutant un morceau de beurre

à la fin... Je me suis construit mon propre univers culinaire, au gré de ma curiosité et de mes voyages.

Quelle est votre madeleine de Proust?

Le soufflé au citron de ma mère, qu'elle faisait très bien. Avec mon père, on se battait pour la croûte qui restait collée au plat... C'était une recette tirée de *La Cuisinière provençale* de Reboul. J'ai encore le bouquin, mais je ne refais pas souvent ce dessert.

Vous forçait-on à finir votre assiette?

Oui, c'était affreux. Il paraît que j'étais pénible. Mais avec le recul, je pense que j'étais simplement exigeante. Je détestais le goût de la viande et ma mère faisait des biftecks trop cuits à mon goût. Je me souviens encore des heures passées à table, à mâcher et faire des boulettes que je n'arrivais pas à avaler et que je cachais dans mes gencives. Je me suis juré, et j'ai tenu parole, de ne jamais reproduire ça avec mon fils. Les goûts évoluent et se forgent souvent plus tard. La preuve: j'ai appris à aimer le melon, le fromage de chèvre et les moules à 25 ans!

Et aujourd'hui, est-ce que votre maman aime votre cuisine?

Elle l'adore! Ma mère prend toutes mes recettes sur mon site web et dans mes bouquins. En fait, elle a le palais exigeant, mais cuisiner au quotidien l'a toujours gonflée. Alors que moi, je me demande ce que je vais faire à manger dès que je me lève le matin.

Où trouvez-vous vos idées de recettes?

Je suis en perpétuelle recherche, c'est ma curiosité naturelle. Je lis beaucoup de magazines et au resto, je m'inspire de ce qui me plaît et j'essaie des associations de goûts. J'adore par exemple le saumon à l'oseille des Frères Troigros. Ça m'a donné l'idée de faire une sauce à la rhubarbe, qui a un peu le même profil acide que l'oseille, pour accompagner un poisson. Mais depuis toujours, mon fil rouge, c'est la saisonnalité.

Du coup, vous passez chaque jour des heures aux fourneaux?

Pas du tout. L'important, c'est le rapport plaisir-temps qui compte. À midi, j'ai fait des asperges blanches avec des œufs mimosa, ça m'a pris dix minutes de préparation, et je me suis régalée avec un excellent pain au levain du marché. Par contre, je réfléchis beaucoup à l'avance et j'adapte mes plats au temps dont je dispose.

Quel pays chatouille le mieux vos papilles?

L'Italie! Là-bas, c'est le produit qui est mis en avant, avec de justes associations et peu de technique. Mais il n'y a pas une cuisine italienne, il y en a plusieurs. Entre le

«La cuisine pour moi, c'est avec de bons ingrédients et des amis»



La mine gourmande devant le gâteau à l'orange réalisé avec Joseph Gorgoni.

Bio express

Née à Genève en 1968, Annick Jeanmair a créé l'émission «Pique-assiette» en 2004, tournée dans sa cuisine de 10 m², et a aussi publié treize livres de cuisine. Elle vit à Genève avec son fils et profite de l'été pour réaliser les tournages extérieurs de sa prochaine émission, dont les capsules seront diffusées dès janvier 2026.

Infos sur pique-assiette.ch

parmesan de l'Émilie-Romagne et les légumes incroyables des Pouilles, on voit que chaque région a ses spécificités.

Quel est votre plat signature?

Tout dépend des saisons. En hiver, j'aime beaucoup faire un bœuf carotte, que je prépare la veille. Ça cuit trois heures, mais c'est hyper-simple. En été, je fais une bonne viande juste saisie au barbecue, que je coupe en tagliata à l'italienne et que j'assaisonne avec de la fleur de sel, un filet d'huile d'olive, du parmesan et de la roquette. Je fais aussi beaucoup de cuisine végétale, comme la fritata d'asperges, pratique pour le pique-nique.

Êtes-vous une adepte du barbecue?

Oui, j'aime bien. À Genève, je n'ai pas de balcon, mais quand je suis dans mon chalet en Gruyère, on mange dehors et on fait marcher le Lotusgrill. C'est facile et convivial, on peut rester à table tout en cuisinant.

Quel grand chef vous fait craquer?

J'ai un lien affectif avec Philippe Chevrier, qui est un peu le parrain de mon émission et qui m'a toujours soutenue. Carlo Crisci reste un gamin fou et créatif de la cuisine, même s'il a posé son tablier. Et j'aime beaucoup Stéphane Décotterd avec sa démarche sur la cuisine locale, qu'il applique jusqu'au bout.

Parmi tous les artisans producteurs que vous rencontrez, quelle est votre plus belle découverte?

Le plus surprenant, c'est le riz du Vully. Les frères Guillod produisent quatre à cinq variétés de riz délicieux dans de vraies rizières immergées avec l'eau du canal de la Broye. Ils ont pris beaucoup de risques et favorisent la biodiversité. J'ai beaucoup d'admiration pour eux. Il m'arrive de manger leur riz sans accompagnement tellement il est bon.

Comment faites-vous pour garder une taille aussi fine?

Je fais une cuisine goûteuse et gourmande, mais ultra-digeste. Je suis effarée par les gens qui se privent de tout. On est dans l'ère du «sans», alors que la cuisine pour moi, c'est «avec» de bons ingrédients et des amis! Je mange à ma faim, sans me bâfrer, en prenant le temps et sans regarder mon portable. Je mange beaucoup de végétal, de poisson, j'abuse peut-être un peu du sucre, mais je ne me prive de rien. La nourriture, c'est mon obsession. Je peux faire des kilomètres pour trouver une bonne boîte de sardines!

Si vous pouviez le choisir, quel serait votre dernier repas?

Des œufs brouillés avec beaucoup de truffe noire bien mûre. C'est fantastique avec un vin jaune du Jura.