

Annick Jeanmairret a engagé un commis de choix pour la nouvelle formule de son émission: l'humoriste Simon Romang. «C'est un grand gourmand qui adore manger; s'il picorait, ce ne serait pas drôle. A travers ses questions, il permet d'expliquer les idées reçues en cuisine.»



LES SAISONS DE PIQUE-ASSIETTE MAGAZINE **SAMEDI 6 JANVIER 18.45 RTS 1**

Annick Jeanmairret se remet aux fourneaux

Forte de son expérience de dix ans auprès des chefs, elle remet la main à la pâte pour des recettes simples et goûteuses, secondée par un drôle de commis, l'humoriste **Simon Romang**.

Pendant des années, Annick Jeanmairret a préparé ses recettes devant la caméra, en clamant son fameux: «Hop, au compost!» Depuis dix ans, elle accueillait dans sa cuisine des chefs romands consacrés, comme Philippe Chevrier et Carlo Crisci, ainsi que de nouveaux talents. Aujourd'hui, la journaliste culinaire a choisi de mettre à profit ses nouvelles connaissances: elle revient aux sources et re-

tourne aux fourneaux, mais accompagnée cette fois par un commis, le comédien et humoriste Simon Romang. Une nouvelle formule pour 2024, comme elle l'explique au téléphone.

Les grands chefs, c'est fini; pour quelle raison?

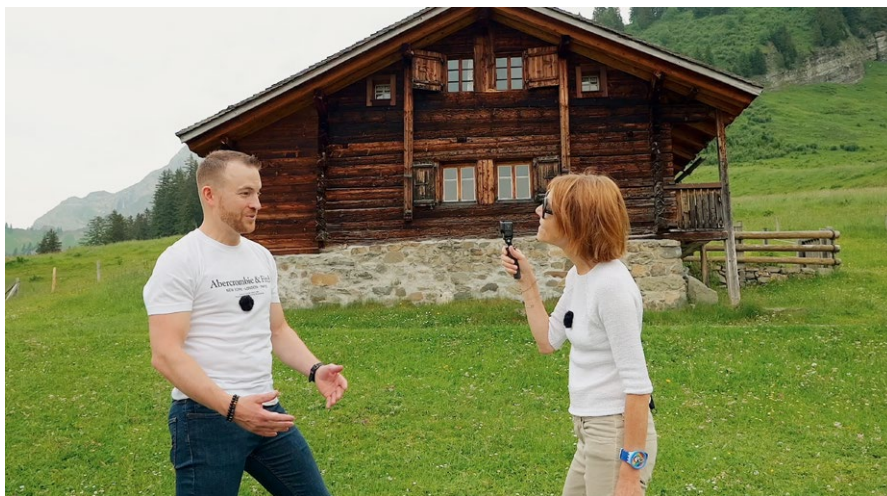
Au début, j'étais seule dans ma cuisine pendant neuf minutes, mais avec le changement de format de l'émission qui passait à vingt-cinq minutes, on ne



Le 6 janvier, Annick Jeanmairret expliquera comment réussir sa couronne des Rois et la façon de cuisiner des moules au poiré et au gingembre. Depuis toujours, la journaliste culinaire s'inspire des produits de saison.

«Je souhaite qu'on se fasse plaisir avec une cuisine simple, abordable et goûteuse»

ANNICK JEANMAIRET, JOURNALISTE CULINAIRE



Dans la nouvelle formule des «Saisons de Pique-assiette», il y aura toujours un reportage réalisé en extérieur. Le 6 janvier, honneur aux Tavillons de Taveyanne. A Gryon, le boulanger Adrien Charlet a eu l'idée de créer ces «knäckebröd» locaux, leur donnant la forme de tavillons, les petits bardeaux de bois typiques qui recouvrent les toits des chalets.

pouvait plus continuer avec cette formule, cela aurait été lassant. D'où l'idée d'inviter des chefs, ce que nous avons fait pendant dix ans. Mais pendant ces années, j'ai régulièrement reçu des messages de téléspectateurs qui disaient: «Ce serait cool que vous repreniez la main avec vos recettes.» Pour 2024, j'ai donc décidé de me lancer. On revient aux origines, mais pas tout à fait, puisque, en dix ans, grâce aux chefs, j'ai appris plein de trucs que j'ai intégrés dans ma pratique, comme la façon de couper les légumes, par exemple. Mais, au niveau technique, ce sera plus simple, car les chefs, même si on leur demande de simplifier, ont pour la plupart des réflexes de pros, alors que moi je serai plus proche de M. et M^{me} Tout-le-Monde.

Vous allez donc revenir à une cuisine plus simple?

Oui, je souhaite pouvoir faire en sorte que, tous les jours, chacun puisse se faire plaisir avec une cuisine goûteuse, toujours élaborée à partir de légumes et de fruits de saison, si possible locaux. Les recettes sont vraiment abordables, je cherche des menus anti-inflation. Par exemple le bœuf carottes se compose de bas morceaux, les moins chers.



Annick Jeanmair est toujours à la recherche de produits élaborés en Suisse, par exemple des barres de fruits artisanales (13 janvier) ou un houmous au vacherin fribourgeois (16 mars).

Pourquoi vous adjoindre un commis?

Il fallait mettre au point une astuce pour éviter que je me retrouve seule en cuisine. J'ai opté pour une formule avec un acolyte qui devient mon commis. Je ne pouvais pas demander à un chef de jouer ce rôle, cela aurait été trop bizarre, je voulais trouver quelqu'un du monde du spectacle ou de la télévision. Et la RTS m'a proposé Simon Romang.

Aviez-vous déjà travaillé avec lui?

Pas du tout. Je le connaissais uniquement à travers l'émission *On se bouge!*

qu'il avait proposée pendant le confinement. Et puis il s'était aussi intéressé au développement durable avec *Une seule planète*. Il a fait des one man shows, le premier, *Charrette!*, sur le monde des agriculteurs dont il est issu et, depuis qu'il a eu une petite fille, il a écrit *Poussette!* sur son expérience de jeune papa. Il s'est dit, vis-à-vis de son épouse, qu'il voulait assurer un peu plus au niveau de la popote du quotidien, donc ce n'est pas vraiment un rôle de composition, mais plutôt du style «je vais chez une copine qui va m'apprendre quelques trucs». Et le courant est tout de suite passé.

Donc désormais, c'est lui qui pose les questions...

C'est vrai que, jusqu'ici, j'avais le rôle de la journaliste culinaire qui interrogeait les spécialistes. Là, c'est lui qui veut savoir. Nous sommes deux potes qui font la popote comme dans la vraie vie. Enfin, cela change l'ambiance et me permet de reprendre mon côté un peu plus décalé. Je pourrai davantage me lâcher qu'avec les chefs.

Vous revenez aussi aux fondamentaux?

Oui, en expliquant, par exemple, différentes techniques simples ou en répondant à des questions de base du style: «Est-ce qu'il faut saler la viande après ou avant la cuisson?» Ou: «Est-ce qu'il faut monter les blancs en neige à température ambiante?» Il y aura sans doute une plus grande identification de la part des téléspectateurs, car beaucoup de gens pourront se reconnaître en Simon.

Pendant les Fêtes, vous avez proposé deux émissions avec Joseph Gorgoni dans votre chalet grüérien. Allez-vous récidiver?

Oui, on remonte au chalet pour les vacances de février. On cuisinera des tartiflettes au Mont d'Or, un mets savoyard à base de reblochon, mais à la sauce helvétique. Après une journée aux sports d'hiver, ça réchauffe!

**PROPOS RECUEILLIS
PAR PATRICIA MARTIN**