

Quinze chefs vont se succéder dans la cuisine d'Annick Jeanmairé pour *Les saisons de pique-assiette*. Un nouveau générique haut en couleur, mais toujours des recettes faciles, saines et bon marché. Petit tour dans les coulisses de l'émission.

Les bons petits plats des grands chefs

Comme à la maison, ce pourrait être la devise de la journaliste gastronome Annick Jeanmairé. Il n'y a qu'à voir ses yeux pétiller lorsqu'elle raconte sa dernière découverte culinaire. Et à ceux qui en douteraient encore, elle goûte à tous les plats. «Comment pourrais-je faire mon débrief sinon? Ce serait impossible. D'accord, je suis d'une constitution mince, mais j'adore manger. En revanche, je ne cuisine jamais au beurre, car il n'est pas à mon goût et je ne grignote pas entre les repas.»

Pour la quatrième année consécutive, Annick accueille ses invités dans sa cuisine complètement transformée, très fonctionnelle et dotée de tous les ustensiles indispensables, à commencer par un robot. Sans oublier le grand îlot qui permet aux cuisiniers de joliment présenter leurs préparations et à Svenn Kuchen, le réalisateur, d'avoir assez de recul pour filmer, sous différents angles, chaque étape de la recette. Sur le frigo, un mini-tableau noir sur lequel la présentatrice inscrit le menu du jour: *pulled pork* au vin cuit pour cette première émission.

Cette saison, tous vos cuisiniers doivent présenter des plats encore meilleur marché que d'habitude...

Oui, et c'est une préoccupation que j'ai depuis toujours, tout comme l'aspect antigaspi. Dans toutes *Les saisons de pique-assiette*, un épisode au moins est consacré à la façon d'apprêter les restes. J'ai écrit un livre en 2016 à ce sujet, *Sans chichi sans gaspi*, qui permet d'exploiter les ressources du placard et du frigo. Dans un contexte de crise comme celui que nous vivons, c'est encore plus d'actualité.

Au menu de cette première émission avec le chef Mathieu Bruno, le pulled pork. Qu'est-ce que c'est?

C'est de l'épaule de porc, donc un bas morceau pas cher. Après l'avoir fait cuire longtemps, jusqu'à ce qu'il s'effiloche, on va le manger façon *street*



food, en farcisant des baos, ces petits pains vapeur qu'on peut acheter dans la rue en Asie et désormais chez nous. Sinon, de façon plus traditionnelle, on peut l'apprêter en plat du lendemain, en hachis Parmentier.

Et d'où vient la viande?

De Thurgovie. Ce serait quand même un comble d'aller la chercher ailleurs, alors que la Suisse est une terre de cochons.

Les Italiens sont-ils vraiment les as de la cucina povera, cet art de faire des recettes formidables avec ce qu'on a sous la main?

C'est sûr! La cheffe Francesca Fucci, qui vient des Pouilles, va ainsi nous apprendre à faire des *passatelli*. Ce

■ **L'amour du goût**

Le chef Mathieu Bruno a mis un ingrédient local dans son *pulled pork*: la raisinée!

sont des pâtes fabriquées avec de la chapelure, autrement dit du pain sec.

Vous avez convié des habitués, comme votre ami Philippe Chevrier, mais vous aimez également découvrir de nouveaux talents. Comment les repérez-vous?

Souvent via les réseaux sociaux, notamment Instagram. C'est ainsi que j'ai découvert Vanessa Alfieri et son savoureux cheesecake aux agrumes. C'est une autodidacte qui a fait carrière dans la banque avant de se consacrer à la cuisine en ouvrant une table d'hôtes et en devenant cheffe à domicile.

On trouve bon nombre de femmes dans cette édition...

un bon vin, les légumes se complexifient avec le temps, à condition de les garder à l'abri de la lumière et de la chaleur. Pour l'émission, j'ai fait une croûte au fromage et je l'ai accompagnée de ces légumes, c'est un régal. Ils s'utilisent comme un condiment qui donne du relief aux plats.

Et pour clore les 15 épisodes de cette saison, vous accueillez Gilles Varone, nommé «Découverte romande» du guide Gault&Millau...

Oui, il fait partie des nouvelles têtes. C'est un jeune chef de Savièse, avec qui nous préparerons une recette d'été que nous devons encore définir. Auparavant, nous avons reçu un autre Valaisan, Pierre Crepaud, dont le parcours est intéressant. Longtemps, il a travaillé à Crans-Montana dans des restaurants d'hôtels très chics, puis il a changé de direction depuis le confinement. Désormais, pendant la belle saison, il cuisine dans une guérite au milieu des vignes de Saillon et est chef à domicile. Pendant l'hiver, il n'hésite pas à se déplacer à motoneige.

Est-ce que vous testez les mets avant les tournages?

Jamais! J'ai pour principe de ne pas goûter les plats pour garder ma spontanéité.

Et côté reportages, sur le terrain?

Toujours à la recherche du local et de l'insolite! De l'hydromel genevois, par exemple, avec un jeune gars qui s'est lancé grâce à un financement participatif, et du gingembre cultivé à côté de Nyon. On arrive maintenant à le faire en Suisse et, même si cela reste encore confidentiel, il est super. Nous découvrirons aussi de la feta vaudoise, des bourgeons de sapin en sirop, du génépi valaisan, ainsi que des douceurs jurassiennes, les striflates, des beignets en forme de spirales, et des dents de loup. Il y en a vraiment pour tous les goûts.

Propos recueillis par Patricia Martin

■ **Le cheesecake de Vanessa**

Autodidacte, Vanessa Alfieri a été repérée par Annick Jeanmairé sur les réseaux sociaux.



■ **Spécialité italo-suisse**

Annick et le chef Roberto Biaggi concentrent sur le script de l'émission consacrée à des raviolis au Mont-d'Or.



■ **De précieux bocaux**

Journaliste économique, Rachel Richterich s'est prise de passion pour la lactofermentation.



■ **L'Alsace revisitée**

Une flammekueche réinterprétée par le chef Stéphane Décotterd, recette gourmande et simplissime à faire.

