

TOUS VOS PROGRAMMES DU **12 AU 18 FEVRIER**

N° 6 - 2022

# TVM8

**CONCOURS**

Gagnez  
5 x 4 places  
pour le film  
Zai Zai Zai Zai  
et 5 BD

## **JE TE PROMETS**

Confessions de  
Guillaume Labbé

## **SAINT- VALENTIN**

Agustín Galiana  
à cœur ouvert

## **PIQUE-ASSIETTE**

# *L'exotisme à la carte*

Annick Jeanmairat accueille une belle brochette de cuisiniers, à commencer par Franck Pelux, finaliste de *Top Chef*, pour une saison aux saveurs d'ailleurs. Interview

Cette saison, **Annick Jeanmairet** nous fait découvrir des produits aux saveurs d'ici et d'ailleurs, comme le miso et le safran, cultivés en Suisse. Premier chef invité: **Franck Pelux**. Révélé par *Top Chef*, il a repris les cuisines du Lausanne Palace en 2020.

# Un goût de terroir et d'exotisme

## ■ ANNICK JEANMAIRET

Même si l'émission a enregistré ses meilleures audiences l'an passé, Annick Jeanmairet ne s'endort pas sur ses lauriers. La journaliste culinaire reprend le chemin de sa cuisine en compagnie de ses chefs et tente toujours de faire découvrir les femmes, qui restent une minorité dans le domaine de la gastronomie. Le premier cuisinier à ouvrir les feux dans *Les saisons de Pique-assiette* dès la semaine prochaine n'est pas un inconnu pour les fans de *Top Chef*, le concours de M6: Franck Pelux a atteint la finale de l'édition 2017. Trois ans plus tard, il a repris les cuisines du Lausanne Palace, une période tumultueuse due au covid, qui ne l'a pas empêché de décrocher le titre de «Promu de l'année» 2022 du GaultMillau. Au bout du fil, Annick Jeanmairet ne tarit pas d'éloges à son sujet.

### Aviez-vous repéré Franck Pelux grâce à *Top Chef*?

Oui, je le connaissais comme téléspectatrice. Il n'a pas gagné l'édition 2017, pourtant on se souvient plus de lui que du gagnant, car il est charismatique. C'est pareil pour Norbert Tarayre, qui a lui aussi terminé deuxième, mais en 2012.

### Réalisez-vous de nouveau des mini-reportages sur des produits régionaux?

Bien sûr et, pour la première, il s'agit du miso, cette pâte de soja japonaise, qui est faite de manière artisanale à Nyon. Au cours de ce tournage, la fabricante m'a dit: «On a un fan absolu: Franck Pelux.» Et comme je voulais l'inviter depuis longtemps, c'était l'occasion.

### Est-ce lui qui a choisi la recette?

Oui, il a opté pour un saumon des Grisons. Elevé dans une ferme piscicole, il est incroyable et possède la qualité des poissons de rivière. Les grands chefs se l'arrachent et c'est compliqué d'en obtenir. Mais on peut aussi utiliser un saumon de bonne

qualité bio. La cuisine de Franck est influencée par l'Asie, où il a travaillé. Il a élaboré une sauce miso pour accompagner le saumon. Ce qui est génial, c'est que, avec cette assiette, on apprend trois techniques: comment cuire un saumon sur la peau, comment faire un beurre blanc et comment cuire un riz à sushi.

### Vous essayez toujours de trouver des cheffes?

En effet, et ce n'est pas facile, dans la gastronomie, les femmes restent rares. Dans *Pique-assiette*, on essaie aussi de mettre en avant des femmes à travers nos mini-reportages. Elles figurent dans des sujets comme la gelée de foin en Valais ou la tomme vaudoise au lait cru de la vallée de Joux.

### Mais vous avez tout de même réussi à convier quelques femmes dans votre cuisine...

On retrouve des cuisinières comme Shiva Riahi, une Iranienne qui a grandi à Genève et donne des cours de cuisine perse. Elle confectionnera une galette d'herbes iraniennes et du riz au safran de Genève. Il devient doré et croûté comme un gâteau. Et Marilé Micheletti proposera ses raviolo bicolores au poisson. La fondatrice de Pâtes Manie est d'origine argentine, elle commentera le produit du jour: la confiture de lait (*dulce de leche*).

### Il fait un peu moins rêver que le safran, le cornichon...

Oui, mais c'est du cornichon suisse! Une plante rampante pas facile à récolter. L'auteure culinaire Sonia Ezgulian va nous apprendre à cuisiner un œuf mayo avec des cornichons. C'est un plat très tendance; il existe même, en France, un Championnat du monde des œufs mayo.

### On retrouve, parmi les chefs, des nouveaux, mais aussi des habitués comme Carlo Crisci...

En effet, j'essaie de faire un panache. Lui sera sur le plateau le 12 mars pour présenter son livre *Sans chichi*, consacré exclusivement aux

légumes et aux fruits. Il réalisera une saucisse aux choux sans... viande!

### Est-ce que tous les invités sont vaccinés?

Bien sûr! Ou testés. Quand nous avons tourné l'épisode avec Franck Pelux, on ne parlait pas encore d'Omicron. Dans chaque épisode, je me désinfecte les mains et le chef lave les siennes. Le réalisateur porte toujours un masque et nous ouvrons régulièrement la fenêtre de la cuisine. Nous faisons très attention, il ne faut pas plaisanter avec ce virus!

Propos recueillis par  
Patricia Martin

## ■ FRANCK PELUX

Attiré par la beauté du canton de Vaud, avec sa vue sur le Léman et les Alpes, mais surtout par le défi que représentait la succession d'Edgard Bovier à La Table du Lausanne Palace, Franck Pelux ne regrette pas sa décision. Un peu plus d'un an et demi après son arrivée en Suisse, le chef est ravi de l'accueil qui lui a été fait. Et il prend cette invitation dans la cuisine de *Pique-assiette* comme une jolie preuve de sa bonne intégration dans le paysage culinaire romand. Pas mal pour un Bourguignon!

### Comment s'est passé ce tournage avec Annick Jeanmairet?

Super bien, cela a été rapide et surtout très convivial. Quant à Annick, je ne la connaissais pas, mais mettez deux passionnés ensemble et la glace est vite brisée. Entre deux prises, on a parlé gastronomie et vins en s'échangeant des bons plans gourmands.

### Comment avez-vous choisi la recette qui sera présentée dans l'émission?

Le reportage sur le miso suisse prévu dans l'émission était une occasion en or, car c'est un produit que j'adore et que j'utilise déjà dans mes recettes au restaurant. Il est tellement meilleur que les préparations industrielles que l'on peut trouver en magasin. Et en sauce avec du saumon, c'est un régal.

### Manifestement, la petite touche asiatique qui vous avait accompagné dans vos plats jusqu'en finale de *Top Chef* en 2017 est toujours là?

Lorsque l'on passe quatre ans à Pékin, cela imprègne forcément notre ADN. C'est devenu une touche naturelle chez moi, sans même avoir besoin de forcer le trait. Mais la base de ma cuisine reste française, en travaillant de bons produits locaux. Cela prend du temps de les trouver, mais vous avez des producteurs fantastiques en Suisse.

### Vous avez déjà eu des coups de cœur?

J'ai fait un grand nombre de rencontres fantastiques, mais, si je devais n'en citer que deux, je dirais Niels Rodin et ses agrumes ainsi que Mathieu Balsiger et son élevage de vaches limousines à Saint-Légier. Deux hommes forts d'une incroyable passion.

### La télé est un exercice que vous connaissez bien. Avez-vous vite retrouvé vos marques devant la caméra de *Pique-assiette*?

Je n'en ai pas eu besoin, car, avec juste une animatrice et un caméraman, je me suis senti comme à la maison. On n'a pas l'impression qu'il s'agit d'un



### En contact

De son passage dans *Top Chef*, Franck Pelux garde une relation sympathique avec son coach, Philippe Etchebest, ainsi qu'avec Hélène Darroze. «C'est comme une grande famille», souligne-t-il.

tournage. On est très loin de la grosse machine qu'est *Top Chef*.

### Quels souvenirs en avez-vous gardés?

Cela a été une aventure incroyable, puissante, riche, source d'émotions et de rencontres. Je ne m'y suis pas inscrit, c'est la production qui est venue me chercher lorsque j'étais en Chine et j'y ai vu une porte de sortie, car j'en avais fait le tour au bout de quatre ans. Cuisiner français là-bas est très difficile, car c'est bien moins ouvert que Hongkong ou Singapour pour trouver des produits de qualité. Du coup, *Top Chef* était pour moi plus une opportunité qu'un objectif. Je n'en attendais rien d'autre et cela m'a apporté beaucoup. Notamment en termes de réactivité et de créativité pour trouver des solutions rapidement tant nous sommes soumis au chronomètre. Ce sont deux choses qui me servent encore tous les jours.

### Cela vous a-t-il ouvert des portes?

Pas vraiment, car je n'ai pas cherché à surfer sur la vague *Top Chef*. J'avais déjà décroché ma place de chef au Crocodile à Strasbourg et j'ai voulu me concentrer sur mon travail, car c'est lui qui parle pour nous au final. La seule chose que je regrette un peu, ce sont les projets d'émissions qui n'ont jamais abouti. J'ai plein d'idées et je les garde en tête. Qui sait? Elles se réaliseront peut-être en Suisse, quand je n'aurai plus la tête dans le guidon au restaurant.

Propos recueillis par  
Isabelle Rovero



### ■ Complices

Annick Jeanmairet et Franck Pelux nous concoctent un saumon à la sauce beurre blanc miso. Retrouvez toutes les recettes sur [pique-assiette.ch](http://pique-assiette.ch).