



Le tartare de betterave à la sauce au café concocté par le chef Carlo Crisci a visiblement séduit Annick Jeanmairet.

Depuis ses débuts, son credo n'a jamais changé: il faut consommer des produits de saison. Un fil rouge encore plus marqué dans les nouveaux épisodes de l'émission d'Annick Jeanmairet, comme elle l'explique avec son enthousiasme habituel. **Pourquoi cette obsession des produits de saison?** Premièrement, ils ont plus de saveur et de goût. Deuxièmement, ils sont bien plus performants au niveau nutritionnel. C'est juste une question de bon sens. A l'époque, on ne se posait pas la question et on prenait ce qu'il y avait, mais aujourd'hui, il y a de tout et tout le temps. Même dans les magazines de cuisine, ils arrivent à proposer une ratatouille pour Noël! Or les aubergines, les courgettes et les tomates sont des légumes d'été.

On trouve pourtant toutes sortes de fruits et légumes sur nos étalages quelle que soit la saison... Oui, nombre d'entre eux viennent d'Espagne et des Pays-Bas, mais il s'agit de cultures hors sol. La plupart du temps, les produits n'ont pas grandi dans la terre, mais en hauteur sur des espèces de terreaux composés. **Depuis le temps, les gens sont au courant...** Détrompez-vous, ce qui me navre, c'est que justement ils ne savent plus ce qu'est la saison. La faute à qui? A l'industrie et aux médias. Dans une émission pourtant réputée sérieuse sur une chaîne française, dans un sujet consacré à la nutrition, le gars expliquait qu'il fallait bien choisir ses tomates alors qu'on était le 5 décembre! C'est malheureusement trop cou-

rant. Certains chefs ne tiennent pas compte des saisons en composant les cartes et même les marchés. Je suis désolée de le dire, il y a peu de producteurs qui vendent uniquement ce qu'ils font. **A part les fruits et légumes, d'autres produits sont-ils de saison?** Oui, cela ne s'arrête pas aux végétaux, il y a aussi les fromages. Par exemple, il y a des saisons où la chèvre n'est pas censée donner et dans les AOP qui se respectent, on ne fabrique pas du fromage de chèvre toute l'année. De même, le Vacherin Mont-d'Or se faisait uniquement d'octobre à mai parce qu'il n'y avait pas assez de lait pour produire de grands formats, type gruyère. C'est donc aussi un fromage de saison. **Est-ce le cas aussi pour votre émission consacrée aux coquillages?**

Les cuisinez-vous pendant un mois en «r»?

Cela n'a rien à voir. On disait qu'il fallait les consommer pendant les mois en «r» parce qu'ils voyageaient mal pendant l'été lorsqu'il faisait chaud, mais la vraie moule de bouchot, c'est de juillet à mars et la coquille Saint-Jacques française d'octobre à avril. Donc il y a des saisons pour les coquillages aussi.

Pourquoi spécifiez-vous la Saint-Jacques «française»?

Je milite pour celle-là parce que c'est la seule qu'on peut acheter vivante dans sa coquille et non pas en saumure ou surgelée.

Qui cuisinera ces coquillages?

C'est Yoann Caloué, un Normand d'origine, qui officie au Flacon, à Genève. Il raconte comment il allait à la pêche aux coques dans son enfance, il expliquera les différents coquillages, la façon de les ouvrir et proposera un pot-au-feu de la mer.

Pour le premier épisode, vous accueillez un habitué, Carlo Crisci du Cerf, à Cossonay (VD).

J'ai mis au défi ce grand chef de Suisse romande de nous concocter et faire aimer des recettes à base de betterave et de topinambour. Résultat: il a créé un tartare de betterave cuite au gros sel avec une sauce à base de café et une soupe au topinambour au Vacherin Mont-d'Or, un pur délice! Et avec les peaux, il a fait des chips. **Vous ne reniez pas vos origines italiennes. Quels plats avez-vous mis à l'honneur?**

Des plats hivernaux, bien sûr, avec le véritable osso buco à la milanaise d'Alexandre Campa (Roberto, Genève), la pasta e ceci d'Angelo Citiulo (La Closerie, Cologny), une soupe avec des pâtes et des pois chiches. Les légumineuses proposent une alternative intéressante à la viande et à sa surconsommation. Ce plat est une cuisine paysanne généreuse et digeste. Tout comme la soupe aux choux farcis de Mathieu Bruno

Au fil des saisons

Annick Jeanmairet n'a pas chômé. Elle a préparé son émission culinaire revisitée, qui accueillera bon nombre de femmes cheffes et elle a servi de guide à Sophie Jovillard pour un numéro d'Echappées belles consacré à un week-end autour du Léman.

(Là-Haut, Chardonne). Lui est parti sur des minichoux farcis à la saucisse aux choux vaudoise.

Une nouveauté: vous avez convié plusieurs femmes cheffes...

Oui, il y aura Cecilia Zapata (Pachacamac, Genève). Le 24 février, elle proposera une spéciale quinoa et reviendra en deuxième semaine pour nous parler de la cuisine nikkei, un mélange entre gastronomie japonaise et gastronomie péruvienne. Sonia Ezgulian, auteure notamment de *L'anti-gaspi, un mode de vie*, est la reine dans la façon d'approprier les restes, elle le démontrera le 17 mars avec son risotto de restes de pâtes. Il y aura aussi le 14 avril une spéciale ail des ours avec Yvonne Pahud

et le 5 mai une spéciale tartares avec Monica Barros (Le Boteco, Genève).

A part les habitués, comme Philippe Chevrier, vous accueillez aussi de jeunes chefs?

En effet, il y aura notamment pour les asperges Romain Pailletreau (La Pinte des Mossettes, Cerniat), alors que Stéphane Décotterd (Le Pont de Brent, Brent) cuisinera la fêra du Léman.

Enfin, les desserts ne seront pas oubliés grâce aux fraises de Damien Moutarlier et aux cantucci au citron proposés par le roi des agrumes, Niels Rodin, qui en cultive 150 espèces. De quoi titiller nos papilles gustatives!

Propos recueillis par Patricia Martin

Week-end au bord du lac Léman



Pour son Echappées belles en Suisse romande, **Sophie Jovillard** a choisi une guide de choix: **Annick Jeanmairet**. La production l'avait repérée sur TV5 Monde où ses *Pique-assiette* sont rediffusés. «C'est une fille vraiment cool, explique Sophie. Annick est rodée à l'exercice de la caméra, elle

reste très naturelle et spontanée, tout ce qu'on aime. De plus, elle connaît de super chefs et producteurs, qu'elle nous a présentés. Je la remercie, car elle a vraiment été de bon conseil.» Les deux femmes se sont baladées à vélo dans la Vieille-Ville de Genève, ont acheté des friandises chez un célèbre chocolatier et même essayé d'allumer le jet d'eau. «Est-ce que je vais avoir l'autorisation d'appuyer sur le bouton ou pas? Vous le découvrirez dans l'émission. J'ai aussi dormi à bord d'un catamaran, fabriqué des vacherins et fait les vendanges en Lavaux.» Un week-end bien rempli.

PHOTOS: RTS, FRANCE 5

ÉTUDE NATIONALE SUR L'AUDITION 2018



Participez dès maintenant et recevez CHF **50.-** en espèces!*
* S'applique aux 1'000 premières personnes qui ont testé les appareils auditifs et qui ont complété le questionnaire. Inscription jusqu'au 31 mars 2018.

QUELLE EST LA QUALITÉ DE L'AUDITION EN SUISSE?

Amplifon mène avec Phonak une étude nationale sur l'audition afin d'en savoir plus sur les capacités auditives des Suisses de 50 ans et plus et sur leurs besoins dans ce domaine.

Participez à la recherche! Cela en vaut la peine!

1. Effectuer une analyse auditive gratuite
2. Faire ajuster les appareils auditifs les plus modernes en cas de perte auditive
3. Tester les appareils auditifs gratuitement et sans engagement
4. Remplir le questionnaire de l'étude sur l'audition et recevoir CHF 50.-* en espèces

PLUS D'INFORMATIONS SUR etude-audition-nationale.ch

NUMÉRO GRATUIT 0800 800 881

PARTENAIRE DE L'ÉTUDE PHONAK

amplifon