

Annick JEANMAIRET

Les saveurs piquantes de l'enfance

DES PIQUE-NIQUES DE SON ENFANCE À SON ÉMISSION DE TÉLÉVISION «PIQUE-ASSIETTE INVITE LES CHEFS», LA PÉTILLANTE JOURNALISTE GASTRONOMIQUE A FAIT UN VOYAGE À LA DÉCOUVERTE DU GOÛT

TEXTE ISABELLE BRATSCHI PHOTO REBECCA BOWRING

ENFANT, ELLE N'AIMAIT rien manger. A part les carottes. Le beurre, elle détestait. La viande? Elle ne savait plus où cacher les boulettes qu'elle gardait dans la bouche quand on lui intimait de finir son assiette avant de sortir de table. Aujourd'hui, Annick Jeanmairet croque la vie à pleines dents.

Adolescente, elle mettait des plats tout préparés ou congelés dans son micro-onde – et elle trouvait ça bon! –, les crêpes épinards fromage de Findus faisaient son bonheur. Aujourd'hui, la journaliste gastronomique invite dans sa petite cuisine genevoise les plus grands chefs, tels que Carlo Crisci du Cerf à Cossonay, Pierrot Ayer du Pérolles, à Fribourg ou encore Philippe Chevrier de Châteauevieux, à Genève. Et à chaque émission, elle redit l'importance du bien-manger, celle de choisir les produits locaux et de suivre les saisons.

Le point de départ de son voyage culinaire remonte à ses grands-mères. La première préparait la Bénichon comme personne. «On se retrouvait toute la famille chez elle, dans la campagne fribourgeoise. Je mangeais

la cuchaule – je disais la culauche.» La deuxième était cuisinière de métier dans des maisons bourgeoises. «Tous les jeudis, jours de congé, elle me concoctait de bonnes choses, des crêpes surtout. Elle me comblait, me chouchoutait. C'était vraiment la grand-maman gâteau. Elle est décédée quand j'avais 11 ans. Je pense souvent à elle et je sais qu'elle rigolerait si elle savait ce que je suis devenue.»

Ce qu'elle allait devenir, il aurait été difficile de le deviner car, à 15 ans, Annick voulait être sage-femme. Mais la vie en a décidé autrement. «J'adorais les bébés. Quand je suis allée voir un conseiller d'orientation, il m'a dit qu'avec de si bonnes notes il fallait plutôt que je fasse des études universitaires.» Elle en sourit et fait des liens: «Quand une sage-femme suit un accouchement, il n'y en a jamais un pareil à l'autre. Il y a un côté unique. En cuisine, chaque plat est différent. Il faut créer sans cesse. Dans les deux cas, il n'y a jamais de routine, jamais d'ennui.»

A l'école, Annick Jeanmairet était très bonne. Douée, voire surdouée. Là où d'autres peinent, elle passait tous les degrés sans effort. «Ce qui ne veut pas dire que j'étais fayote, se défend-elle. Au contraire. A Plainpalais, à l'école de la

Roseraie, on était peut-être sept Suisses dans la classe. Les autres étaient étrangers et ils n'avaient pas tous la chance d'avoir des parents qui pouvaient les épauler à la maison. Moi, je les aidais. Je les laissais copier sur moi. J'avais un côté leader, j'étais respectée car j'étais la meilleure. Mais je n'en profitais pas pour écraser les autres.»

Révolte contre la betterave

Première de classe, certes, mais pas sage pour autant. «Ma mère était très bonne à l'école, mais à 15 ans, à son époque, les filles ne pouvaient pas poursuivre leurs études. Quant à mon père, il était très intelligent et, en même temps, il était cancre. Finalement il est devenu mécanicien de précision et a fait toute sa carrière au CERN. Moi, j'ai hérité un peu des deux. J'avais des six dans toutes les branches et des zéros de conduite. J'étais insupportable. J'étais insolente. Les profs ne savaient plus quoi faire avec moi.»

“ J'avais des SIX dans toutes les branches et des zéros de conduite ”