

MA RENCONTRE AVEC...

Jean-Luc

Photos : Nicolas Schiffmacher



À la veille des gargantuesques repas de fêtes de fin d'année, je suis allée à la rencontre d'un homme qui n'a de cesse de vouloir éveiller nos papilles. Le maestro de la gastronomie française : Jean-Luc Petitrenaud !

**Que pensez-vous de la volonté de Nicolas Sarkozy de faire inscrire la gastronomie française au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco ?**

Quelle belle idée ! Cela consiste à capter l'art éphémère qu'est la table – et Dieu sait que la table française a quelque chose de la multiplicité ! Du Nord au Sud, de l'Est à l'Ouest, on savoure différemment les mêmes aliments en fonction de sa propre culture. C'est très important qu'on puisse associer la France en tant que pays à la qualité absolument inouïe de sa table, car cette table est enviée par tous les étrangers qui passent. Et je crois qu'il est indispensable que l'on répertorie au patrimoine de l'Unesco cette chose si fragile et si belle : l'humeur gourmande.

**Comment vous est venue cette passion pour la gastronomie ?**

J'avais la passion des mots et la connaissance très pratique de la table. Je crois avoir emboîté le pas au grand chef Alain Chapel qui disait que « la cuisine, c'est bien autre chose que des recettes. » Je venais de l'univers du théâtre : j'ai voulu aiguiser ces mots comme on aiguisé un couteau avant de trancher un filet de bœuf, puis j'ai mis ces mots au service des impressions que j'avais à table.

**Peu de gens savent que vous êtes à l'initiative de la Semaine du Goût. Comment avez-vous eu cette idée ?**

C'était il y a 22 ans. À cette époque, certaines personnes commençaient à dire qu'on n'arriverait bientôt plus à faire la différence entre bien et mal manger. J'ai eu envie d'envoyer des chefs auprès d'enfants pour qu'ils leur apprennent ce que "bien manger" signifie. C'était l'idée de départ, ça s'est développé au fil des années. Aujourd'hui 5000 chefs se déplacent dans les écoles primaires mais l'esprit français veut que ça ne dure qu'une semaine, et pas une de plus. Mais au moins, pendant une semaine, on peut alerter l'opinion et dire que oui, on peut bien manger !

**Est-ce qu'on surveille particulièrement son cholestérol lorsqu'on anime des émissions culinaires ?**

Je surveille mon cholestérol comme Laurent Cabrol qui fait la météo le surveille. Nous devons prendre soin de notre petite mécanique. Je ne suis pas quelqu'un qui se vautre dans la gourmandise : je suis quelqu'un qui aime

actu

DVD

**Les escapades de Petitrenaud**

Coffret 12 DVD  
+ 1 calendrier.  
Coffret 4 DVD  
+ 1 panier pique-nique.



Télé

**Les escapades de Petitrenaud**

Tous les dimanches  
sur France 5 à 12h05.



Radio - Europe 1

**Les bonnes adresses de Petitrenaud**

Samedi à 8h22.

**La météo gourmande**

Samedi à 12h49.

**La volaille du dimanche**

Dimanche à 8h22.



© D. Desrues

Dégustation de Sancerre chez son ami Christian Constant.

# Petitrenaud

Bien choisir ses produits, c'est important !



celui qui mange vite de mal bouffer : c'est un choix, de mal bouffer.

## Comment choisissez-vous vos restaurants ?

Jamais par hasard ! Je compose une histoire avec des acteurs qui me plaisent et que j'ai choisis. Cela fait 35 ans que je fais ce métier et je crois savoir lire une carte. J'arrive dans un restaurant parce que je sais comment le chef épluche, comment il rôtit. Ensuite, qu'il ait des torchons sales posés par terre, je m'en fiche. Il faut que ça vive, comme au temps de nos grands-mères ! On n'avait pas des tas de maladies pour autant ! L'hygiène tue l'esprit. L'asepsie tue l'esprit. Les services vétérinaires tuent l'esprit – et la culture. Je n'ai jamais eu de mauvaises surprises, mais vous ne me verrez jamais dans une gargote du boulevard Saint-Michel, parce que je sais que ce n'est pas frais et que tout ce qui est exposé en vitrine est daubé !

## Que pensez-vous des guides qui décernent ou pas des étoiles aux restaurants ?

La quête de l'étoile est une quête personnelle, un peu comme le Mérite agricole ou la Légion d'honneur. Les étoiles sont distribuées par les sectes Michelin et Gault & Millau en fonction de critères que personne n'arrive à définir – même pas eux ! Il peut y avoir du plaisir dans un trois étoiles comme dans une auberge de bord de route. Ces messieurs notent les restaurants avec des critères qui datent du Moyen-Âge et c'est là que les guides se trompent, car ils attribuent des étoiles à des endroits de prestige de l'hôtellerie sans parler du bonheur à portée de main, accessible... Ça m'effraie un peu !

## L'un de vos DVD a pour thème "la cuisine à petit prix", c'est important pour vous que la bonne cuisine soit accessible à tous ?

C'est un travail de militant ! Mais faut-il relever ses manches et faire fonctionner l'huile de coude pour éplucher des légumes ? Or parfois, quand on est en détresse et qu'on n'a pas d'argent, on achète les pommes Dauphine chez Picard. On achète tout tout fait, mais en réalité on se paye ce qu'il y a de plus cher et après on dit qu'on n'a pas les moyens ! La table, c'est une culture. Quoi de meilleur qu'une pomme de terre avec un peu de beurre ? Avec un chou, vous nourrissez six personnes. Cela ne coûte rien de bien faire à manger. Seulement il faut prendre l'initiative, avoir le courage et l'envie ; il faut avoir le fameux désir... Lorsqu'on vit dans une société assistée à l'extrême, ce désir-là est sérieusement émoussé.

## Maintenant que je vous ai bien cerné, je suis très tentée de vous inviter chez moi déguster un délicieux plat en sauce congelé. Ça vous tente ?

Sûrement pas ! Mais comme vous êtes jolie (Merci !) je vous entraînerai bien tout de suite manger une bonne salade avec des tomates coupées en quatre, un filet de vinaigre et de l'huile !

Quel dur métier...



## Ses préférences

- ♥ Restaurants : Français : **le Voltaire** - 27, Quai Voltaire (VII<sup>e</sup>)
- ♥ Italien : **Il Ristorante** - 22, rue Fourcroy (XVII<sup>e</sup>)
- ♥ Apéro : **Au Café mode** - 24, rue François I<sup>er</sup> (VIII<sup>e</sup>) : « On peut goûter dans un verre large un Sancerre ou un Champagne. »



Il faut encourager la jeunesse !

## Signes particuliers

- ☺ Pense que grignoter est un geste d'abruti : « bien manger est l'élégance que l'on s'offre à soi-même... »
- ☹ Déteste le foie gras mais en mange tous les soirs de Noël.
- ☺ Pense que le restaurant un soir de jour de l'an est un immense attrape-nigaud : « c'est là où le restaurateur fait son bénéfice sur des biches congelées. Entre autres... »
- ☹ Il hait la malbouffe américaine.
- ☹ Il paye toujours sa note dans les restaurants dans lesquels il tourne ses émissions.
- ☹ Il ne prend jamais de goûters : « les salons de thé m'angoissent. Manger un gâteau coupe l'appétit. »

## La soirée de Noël idéale

de Jean-Luc Petitrenaud

- Un père Noël « à qui je préparerais un petit sandwich au foie gras parce que lui aussi a droit à un peu de plaisir ce soir-là ! »
- Du foie gras avec un peu de gelée et des petites confitures.
- Tino Rossi en musique de fond.
- Un boudin blanc : « je suis capable de faire le tour de la terre pour trouver le bon boudin, chez le bon charcutier ! »
- Une volaille rôtie avec des marrons, des salsifis, quelques carottes et un jus court dégraissé au vinaigre.
- Un vacherin à tartiner sur un très bon pain de campagne.
- Un vin du Jura « pour sa forme d'amertume. »
- Une bûche de Noël traditionnelle « avec la vraie crème au beurre ! »