

N° 40 Juillet/Août 20F

Atmosphères

MODE ET DÉCO

**Bleu
atlantique
en Ré**

HOBBY-RECEVOIR

**Quand nos hommes
passent à la casserole**
Leurs recettes préférées,
leurs secrets d'office,
leurs petites manies

ÉVASION

**Le Luberon et
l'île de Ré**

deux vraies merveilles à découvrir

BEAUTÉ

**L'art d'apprivoiser
le soleil de six
grandes voyageuses**

SOCIÉTÉ

**Belles-mères
belles-filles
complices ou rivales ?**



Le veau vert est servi avec
des tagliatelles aux
épinards. Assiette et plat,
Les 2 Mille Feuilles.
Tablier en lin, Libeco. Page
de droite, une table de
copains, des jules cuisiniers
dans l'orangerie du
château de Saint-Paterne.
Parmi eux, Christian de
Rivière et Charles-Henry
de Valbray, auteurs
des Jules aux fourneaux.



Quand les hommes



passent à la casserole

Reportage et texte Violaine de Saint Vaulry avec Emmanuelle Dantin pour Bordeaux.
Réalisation Monique Dubeau et José Estèves. Photos Nicolas Tosi.

On rêve toutes d'avoir *les Jules aux fourneaux*. Voilà un livre qui nous en fournit quatre-vingts d'un coup. Quatre-vingts mecs sympas et deux cent soixante-dix recettes. Imaginez un peu ! Une aubaine. *Atmosphères* n'a pas voulu en rester là. Cinq complices de l'art de vivre, eux aussi un peu (ou beaucoup) cuistots à leurs heures, nous ont livré leurs secrets d'office...

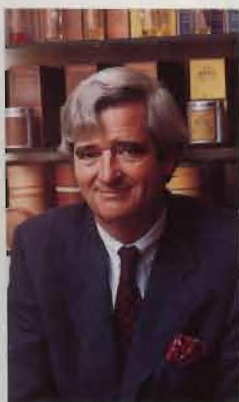
Que celle qui n'a jamais lavé les casseroles de son mec derrière lui lève le doigt ? Oui à la parité devant l'évier et la marmite ? Trois fois oui, pourvu que l'opération soit menée de A à Z. Entendez, marché, lavage, épluchage, sauces et surveillance de la cuisson – si, même si elle doit durer des heures –, vaisselle, rangement de la cuisine... Et pourquoi pas dresser le couvert et débarrasser la table ? Jusqu'à présent le type parfait, le zéro défaut du tablier, on ne l'avait pas trouvé. Et puis un bouquin est venu tout changer. Quelque part en France, deux oiseaux rares mitonnent avec talent et osent le crier haut et fort.

Christian de Rivière et Charles-Henry de Valbray, deux bons cuisiniers, le premier par plaisir, le second par profession car il tient une maison d'hôte, deux copains, et pour chacun le début d'une bonne idée. « Dans un coin de cuisine, on a tous un livre de recettes usé, rincé à force d'avoir servi, raconte Christian. J'avais envie de rassembler le meilleur de tout ça. De son côté, Charles-Henry voulait sortir un livre sur les recettes des maisons d'hôtes. J'ai pensé aux fourneaux, il a cogité sur les jules. On avait plein de copains cuisiniers du dimanche ou véritables maîtres queux. *Les Jules aux fourneaux* était né (Albin Michel). » Imaginez, de douze à soixante-quatorze ans, quatre-vingts bons-hommes ont planché, stylo dans une main et spatule dans l'autre, pour remettre leur copie dans les temps ! Célibataires, mariés, jeunes ou vieux, cuisiniers professionnels – il n'y en a que trois

Reinold Geiger, P-DG de L'Occitane

« Je me suis mis à la cuisine quand j'étais étudiant. Je partageais un appartement avec un garçon d'origine italienne qui m'a appris le secret des sauces pour les pâtes. On invitait des filles à dîner chez nous – c'était beaucoup moins cher que de les emmener au restaurant – et on les impressionnait comme cela. En fait, je ne cuisine qu'en vacances

ou quand je suis seul avec mes fils. Mon meilleur souvenir culinaire reste sans aucun doute la confection d'un *Apfelstrudel* (chausson aux pommes autrichien), en liaison téléphonique avec ma sœur à Vienne, qui m'a pris toute la journée. L'été, à l'île de Ré, je suis plutôt poisson. Ma spécialité, c'est la cuisson en croûte de sel que j'utilise pour le bar ou la dorade. Ensuite, je sers le poisson avec un filet d'huile d'olive qui vient de chez Olivier & Co. Autour de moi, en général, on apprécie. Surtout, sans doute, parce que j'aime accompagner mes plats de bonnes bouteilles. »



Ce qu'elle en pense, Dominique Geiger, sa femme

« Moi aussi j'aime bien faire la cuisine, alors je suis un peu jalouse quand mon mari me vole la vedette, et surtout je suis affolée par sa façon de faire totalement intuitive et sans jamais peser un ingrédient. Cela donne souvent lieu à des scènes épiques car je viens m'en mêler et il déteste cela. Il faut reconnaître que sa cuisine est presque toujours réussie même si sa façon de procéder n'est pas toujours très académique. Une anecdote. Un jour, Reinold avait invité à dîner une relation professionnelle et avait complètement oublié de me prévenir. Le couple arrive, un énorme bouquet à la main. Il n'y avait absolument rien dans le Frigidaire. Reinold a alors improvisé un plat de pâtes en mélangeant tous les restes et a sorti une des meilleures bouteilles de sa cave. Son client n'y a absolument vu que du feu. Il en parle encore... »



Blanquette de cabillaud aux moules signée Christophe V. Cocotte, Les 2 Mille Feuilles. Serviette, Les Toiles du Soleil.

dans le livre – ou non, du soufflé au pain d'épices, en passant par le saumon dans son habit de carottes, un seul point commun la gourmandise. « Quel bazar ! note Christian. Entre celui qui rappelle vingt fois parce qu'il a toujours oublié un ingrédient, le stressé qui n'est jamais au point parce qu'il peaufine sa recette depuis des mois et celui qui nous sort un truc imbouffable, nous avons tout testé et dû remanier certains plats entièrement. »

Au total, des semaines aux fourneaux pour les deux compères, un bouquin franchement épicurien et qui, une fois n'est pas coutume, ne dégouline pas de mots compliqués et de produits introuvables... Au dire de certaines épouses, croisées ici ou là, un vrai boulot pour elles aussi : « Fier comme un pape d'avoir été élu pour *les Jules aux fourneaux*, il a passé toute la semaine de Noël dans ses casseroles à bachoter comme un malade et moi mes vacances à la vaisselle ! Cela dit, comme il fallait tester le vin ad hoc pour chaque plat, on n'a jamais autant picolé. »

Bref, un véritable condensé d'humour et d'humeur. Comme le souligne Brillat-Savarin : « La gourmandise, quand elle est partagée, a l'influence la plus marquée sur le bonheur qu'on peut trouver dans l'union conjugale. » Un grand merci à Christian de Rivière et Charles-Henry de Valbray pour avoir un peu boosté nos réfrigérateurs. D'ailleurs, ça donnera peut-être des idées aux autres... A tous ceux qui, chez eux, n'ont toujours pas pigé qu'il y avait une pièce appelée cuisine, hein ? Un vrai bon ouvrage gonflé d'originalité, de trucs et de kilos d'amour et d'amitié. Un régal quoi ! ♦ Notes recevoir, page 136 du Calepin.



Devant la magnifique cuisinière
La Cornue Château 147
noir mat finition cuivré rouge,
les deux signataires du
livre s'affairent à leurs recettes
préférées. Tablier de
cuisinier en lin naturel, Libeco.



Gaspacho du soleil aux poivrons et citrons verts, une recette de Matthieu C. Bols et petites assiettes, Les 2 Mille Feuilles.

Bruno Eugène Borie, P-DG de Lillet

« Petit, j'aimais cuisiner. Ensuite, il y a eu un break, puis je m'y suis remis à l'occasion d'un voyage aux Etats-Unis. Tout le monde était si gentil que je voulais faire des cadeaux. Le plus approprié que j'ai trouvé était un "french dîner". Les résultats n'ont pas été terribles. J'ai donc décidé de m'y remettre sérieusement. Maintenant, je cuisine régulièrement, pas



tous les jours mais presque. Le sucré me fascine. C'est un réel plaisir de réussir un feuilletage ou un sabayon. Cela étant la pâtisserie est un art très précis et on manque souvent de temps. Faute de quoi, je suis plutôt

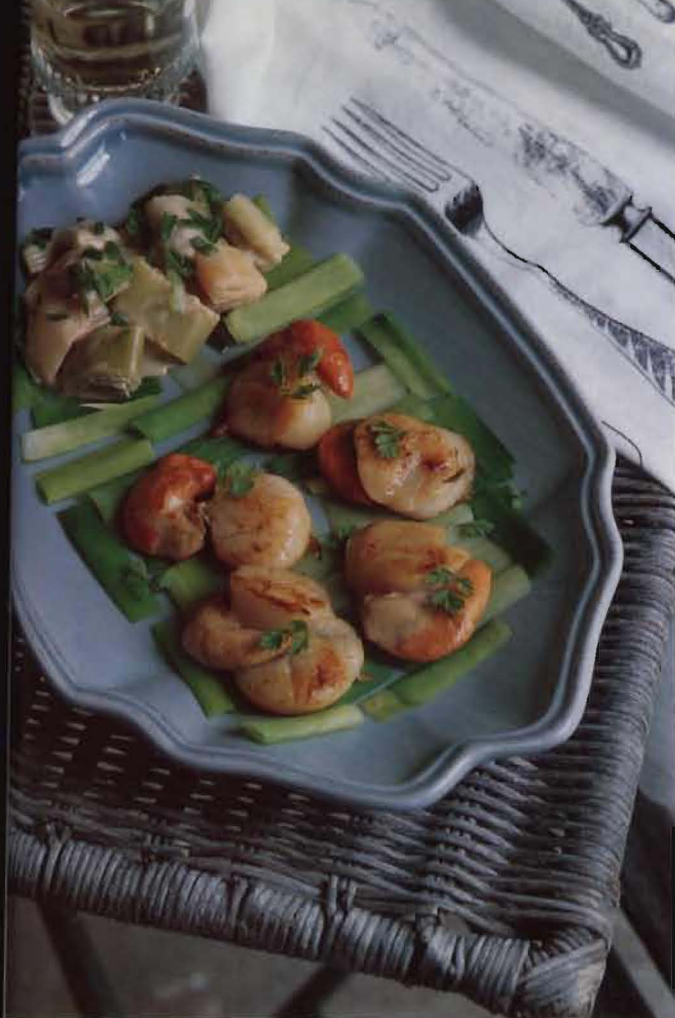
salé. Côté spécialités, je suis ouvert à tout. J'aime la cuisine du terroir (escargots, lamproie à la bordelaise, daube...), la cuisine familiale (soupes, poule au pot, pot-au-feu...), la grande cuisine (consommé aux truffes, lièvre à la royale)... Ce qui m'amuse, c'est de m'entraîner. De cuisiner pour tout le monde, mais aussi pour personne, simplement d'essayer de nouveaux accords, de nouvelles techniques. Là, j'adore improviser. Reste qu'à mon avis, il est important de bien maîtriser ses bases. »

Ce qu'il en pense, Bruno Oliver, un de ses meilleurs copains, petit-fils de Raymond Oliver, fils de Michel Oliver, et qui a lui-même un restaurant à Bordeaux

« Pour faire de la bonne cuisine, l'essentiel, c'est la volonté de partager et aussi le don de soi. Cet été, Bruno a préparé, seul, un dîner exceptionnel pour quarante copains, passant un temps fou dans sa cuisine pour réussir une soirée qu'il voulait exceptionnelle. Sa cuisine lui ressemble, lumineuse, fastueuse. Comme tous les gens très doués, il a l'inconvénient de ses atouts : le perfectionnisme. Il va parfois chercher l'ultime geste qui n'est pas toujours nécessaire. C'est quasiment un professionnel. Parfois, il y a aussi des ratés, comme sa sauce mousseline d'hier soir avec les asperges du Blayais. Sa plus grande réussite ? La bécasse à la royale, une déclinaison personnelle de l'une des recettes de la cour de France. »

Il n'y pas d'âge pour apprécier la bonne chère... Xavier L., 57 ans, et Christophe V., 32 ans, échangent leurs secrets et recettes de cuistots occasionnels. Cocotte en fonte, La Cornue. Tablier marine, Libeco.





Thomas Derville,
P-DG du groupe
Amora Maille

« Enfant, jeune scout, je gagnais toujours les concours de cuisine. Depuis, chasseur et pêcheur, je suis devenu spécialiste du crabe, du bar et surtout du homard. Mon homard grillé sauce corail, je vous le recommande. In-ra-table ! Mais mon autre botte secrète, c'est le beurre blanc. L'avantage avec le beurre blanc, c'est que raté ou réussi, c'est toujours bon ! Chez nous, pas de vacances sans que je me mette aux fourneaux. Pendant l'année, je n'ai pas vraiment le temps. C'est peut-être préférable pour ma femme car je suis du genre "éclaboussant", et peu appliqué. Je me répands, je déborde. Bref, il vaut mieux allumer la hotte. Heureusement, entre mon épouse et mes quatre filles, il y en a toujours une pour ranger la cuisine... »



Ce qu'elle en pense, Dominique Derville, sa femme

« Chez nous, pas question d'être seul(e) à la cuisine. Quand je me mets aux fourneaux, Thomas adore mettre sa patte ici ou là et je lui demande souvent son avis sur mes propres réalisations. De son côté, on ne peut pas dire que ses recettes soient très élaborées, c'est toujours poisson ou gibier, mais c'est en général bon et on sent qu'il s'amuse. Après, reste à ranger... Un souvenir mémorable ? Le homard pêché à la ligne par mon mari, ce qui était déjà une prouesse en soi, et toute la famille qui débarque. Résultat, on l'a partagé en douze ! »

D-dessus, les coquilles Saint-Jacques à la fondue de poireaux de Xavier L. Facile, selon les auteurs du livre. Plat et verre, Les 2 Mille Feuilles. Torchon, Beauvillé. En bas, sur les marches qui mènent au salon de Saint-Paterne, Matthieu C. et Ludovic goûtent chacun le plat de l'autre. *No comment...*





Christian Cardineau, décorateur à Bordeaux

« Chez moi, la cuisine est une affaire de famille. Une de mes manies est de recréer un plat goûté quelque part. Sinon, ma cuisine dépend du marché du jour, de mes envies du moment. Je cuisine seul et ne supporte pas d'avoir quelqu'un dans mon dos. Bien dressé par ma femme, je lave mes casseroles et j'ai appris à tout nettoyer parce que quand je m'y

mets, la cuisine, c'est Beyrouth. La famille trouve que c'est forcément trop (trop d'épices, trop de crème...). Son jugement est plutôt sévère. Pour les copains, c'est toujours bon. Pas forcément diététique, mais ils apprécient. Mon plus grand raté ? Le canard au champagne de Mamita, cuisiné avec soin et complètement cramé. Au dire de mes invités, une grande réussite, les caillots de l'archiduc, désossées, farcies au foie gras, mises en croûte avec une cheminée et arrosées avec le fond de sauce préparé avec les os. Quarante-huit heures de boulot. Malade le soir du dîner, je n'ai jamais pu les goûter. Ecccœuré, je n'en referai plus jamais. »

Ce qu'il en pense, Pierre Cardineau, son fils (17 ans)

« Sa cuisine est franchement délicieuse, très variée mais souvent très – trop – épicée et pimentée. Ses réussites, je ne les compte plus. Mais bon, la cuisine après, c'est clair, elle est dans un sale état... »



Louis, ci-dessus, fait revenir les morceaux de son canard « fasinjan » de Perse dans une poêle La Cornue. Ci-contre, le baba de Christian de Rivière. Plat, Blanc d'Ivoire.

Bertrand Thomas, P-DG de Caudalie

« Je préfère le sucré, mais curieusement, je réussis beaucoup mieux le salé. Ma spécialité ? Les pâtes fraîches. Pour les faire, j'ai une astuce – pour mon mariage, on m'a offert un KitchenAid –, je mets à l'intérieur des œufs, du sésame de



blé et de l'huile d'olive première pression à froid. Ma machine fait sortir cette pâte sous forme de nouilles. Pendant ce temps, je fais un concassé de tomates fraîches et de

basilic. Tous les ingrédients sont frais et proviennent du marché de la rue Poncelet qui n'est pourtant pas à côté de chez moi. Après, je nettoie toujours mes casseroles. »
Petit sourire de sa femme, nous n'en saurons pas plus...

Ce qu'elle en pense, Mathilde Thomas, sa femme

« Je trouve la cuisine de Bertrand inventive et originale. Sportif, il cuisine de façon allégée et aime acheter des produits frais. Concrètement, quand il est aux fourneaux, il ne faut pas le déranger. Il est très absorbé. Tout le monde aime ses pâtes fraîches car elles sont toujours servies avec du château smith-haut-lafitte rouge 95 ! »



La salade de fruits marocaine, une spécialité de Ludovic que l'on peut servir toute l'année. Coupe, coupelles et plat, Les Mille-Feuilles.

