



Secrets de cuisine

→ Pour vous cuisiner, c'est...

Partager un moment de vie avec quelqu'un, se recentrer.

→ Quel est votre plat favori?

Tout ce qui sort de la mer, les découvertes.

→ Que ne mangeriez-vous pour rien au monde?

Un plat à l'hygiène douteuse ou avarié.

→ Qu'avez-vous toujours en réserve?

Rien, je pratique la cuisine spontanée, je vais au marché et vois ce qui me fait envie.

→ Avec qui aimez-vous partager un repas?

Avec ma compagne. Si on est ensemble depuis dix ans, c'est aussi parce qu'elle aime bien manger.

De la musique classique, le *Requiem* du Britannique John Rutter, résonne alors que nous arrivons chez Gérard Demierre, à Morges. Il termine la petite entrée qu'il préparait, des sushis de concombre (du saumon ou du chèvre frais entourés de lamelles de concombre) et se met aussitôt à bavarder, un couteau à aiguiser à la main, sur le balcon d'où la vue sur le lac est splendide. «J'adore cuisiner, je fais un métier de cinglé, on court tout le temps, alors cuisiner tout en écou-

tant de la musique, c'est mon refuge.»

Cette passion de la bonne chère lui vient de sa mère, excellente cuisinière, et des odeurs qui s'échappaient du panier de repas que son père emportait pour travailler de nuit sur les voies CFF. L'autre passion, le théâtre, date de la même époque, dans la campagne fribourgeoise. «On allait à l'église et j'étais fasciné par le spectacle: la beauté des costumes, la musique, le texte en latin qui ajoutait au mystère, les gestes rituels, le public qui répondait, se levait ou se mettait à genoux, et les odeurs, avec l'encens», se souvient-il.

Il doit aussi développer son sens de la tchatche pour se défendre contre les moqueries des camarades de classe: «J'étais le plus petit, j'étais rouquin et comme mes parents ont déménagé cinq fois, j'étais toujours l'étranger.»

Plusieurs spectacles par an depuis les années septante

Très vite entièrement dévoué au théâtre, ses premiers pas d'acteur le laissent pourtant sur sa faim. «J'étais l'arlequin de service. Si dans un spectacle il fallait que quelqu'un tombe dans les escaliers ou fasse une pirouette, on m'appelait.» Il se lance dès le milieu des années septante dans la mise en scène et réalise, depuis, plusieurs spectacles par an.

Après un crochet par la TSR où il animera une émission, *Ne perdez pas la boule*, il revient à la mise en scène. «Avec la comédie, on a le privilège de vivre plusieurs fois et je peux me mettre dans la peau de tous les personnages.» Il cofonde le Petit Théâtre à Lausanne, en 1989. Tout en parlant, il désosse les cailles d'un œil attentif. «Je fais de l'anatomie. Et c'est aussi une manière de vérifier si la viande est fraîche.»

Ramuz et Hugo en scène

Aujourd'hui, à 60 ans, Gérard Demierre est toujours au four et au moulin, en cuisine comme en théâtre. Il termine la mise en scène du spectacle en plein air *Le garçon savoyard*, à Cully (VD) (sur un texte de Ramuz) – dont les re- ➔



Au menu: des désossées de cailles au miel et aux petits légumes.

→ présentations auront lieu fin août et début septembre. En parallèle, il s'attaque à la partition des *Misérables* de Victor Hugo, sur la scène du Palais de Beaulieu à Lausanne dès la mi-septembre. «C'est intéressant de travailler à la fois avec des amateurs et des professionnels. A Cully, j'apporte quelque chose d'artistique à des gens qui viennent répéter après avoir effeuillé ou fait les foins. Pour *Les Misérables*, j'apporte un peu de tendresse et d'humanité à des comédiens qui se battent pour gagner leur vie avec ce travail.»

Du coup, les journées se terminent souvent au-delà de minuit. «Mais j'ai l'énergie nécessaire, la passion est toujours intacte, même après plus de cent spectacles.» Pour décompresser, il part à la cueillette des champignons ou des fraises des bois, se cache dans un refuge au Marchairuz, dans le Jura vaudois. Et il se réserve chaque année un mois avec sa compagne pour garder un troupeau de moutons au Tessin.

Et la retraite, y pense-t-il? «C'est quoi ce mot, retraite? J'ai des spectacles prévus déjà pour 2011, je n'ai pas l'intention d'arrêter!»

Et de raconter que les amis défilent dans sa cuisine, que Claude Nougaro y a aussi dégusté l'une de ses recettes fétiches, que bien des contrats se sont décidés autour de cette table.

«Un parallèle entre théâtre et cuisine»

Au moment de dresser les assiettes, il insiste sur le parallèle entre théâtre et cuisine: la préparation, comme les répétitions, se déroule en coulisse – «je déteste qu'on me regarde cuisiner!» –, la mise en scène des assiettes, et quand les invités arrivent, le spectacle peut commencer. «Il y a d'abord une mise en bouche, avec l'entrée, puis l'intrigue sous forme de plat principal. Et enfin, le coup de théâtre qui change l'histoire: le dessert!»

Alors que nous dégustons les cailles, il nous tend le pain avec un clin d'œil: «Saucez votre pain! Il faut retrouver le plaisir de manger avec les doigts!»

Mélanie Haab

Photos Christophe Chammartin / Rezo

Internet: www.gerarddemierre.ch

Désossées de cailles au miel

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 cs de miel
1 cc de moutarde
1 cs de vinaigre de badiane (anis)
3 cm de gingembre
une branche de mélisse
une branche de verveine
sauce soja pour rallonger
8 cailles
anis étoilé
6 capsules de cardamome

Pour l'accompagnement

200 g de tomates-cerises
300 g de pois mange-tout
10 g de beurre
sel, poivre



PRÉPARATION

La veille

1. Préparer la marinade en mélangeant le miel, la moutarde et le vinaigre. Couper le gingembre frais en petits cubes et ajouter une partie des feuilles d'herbes aromatiques (1/3 de chaque branche environ). A volonté, ajouter de la sauce soja pour rallonger.

2. Décortiquer les cailles, en commençant par les pattes, puis lever les filets. Badigeonner de marinade. Couvrir et laisser mariner une nuit au réfrigérateur.

3. Faites revenir les carcasses dans une poêle avec de l'anis étoilé et de la cardamome. Déglacer avec une infusion de verveine et de mélisse. Faire réduire et lier avec un peu de miel pour en faire une sauce.

Le jour même

4. Entailler les tomates-cerises, les faire revenir quelques instants dans du beurre avec les pois mange-tout. Ils doivent rester croquants. Saler, poivrer.

5. Faire revenir les cailles dans la poêle avec un peu de beurre: 2x3 minutes pour les cuisses, 2x2 minutes pour les filets. Saler et poivrer. Décorer l'assiette d'étoiles d'anis et de feuilles de mélisse.

Variante

Vous pouvez aussi servir les cailles avec un risotto, auquel cas un volatile par personne suffit.



Disponible par abonnement ou dans les kiosques

Pour commander un abonnement: 0848 87 77 77, abonnements@seizoen.ch.
De savoureuses recettes sur www.seizoen.ch