

À table avec... Bruce Toussaint

Par Margaux Grosman

« La vie appartient à ceux qui se lèvent tôt », un adage difficile à appliquer pour certains – mais s'il y a bien quelqu'un dont ce dicton fait le quotidien, c'est justement Bruce Toussaint. Après avoir cueilli au saut du lit les téléspectateurs de Canal+ et les auditeurs d'Europe 1, le voici désormais aux commandes de « La Matinale » de iTélé, de 7 h à 10 h du lundi au vendredi. C'est lors d'un déjeuner de bonne heure au restaurant « le Beurre-Noisette », non loin des studios, qu'il nous prouve que son nom comme sa vie ne riment pas seulement avec matin... mais aussi avec épicurien.

C'est que vous devez avoir sacrément faim, le midi, avec un réveil qui sonne à 4 h 30 du matin ! C'est donc ici que vous aimez venir recharger les batteries après « La Matinale » ?

Vous avez compris ! Le rythme de « la Matinale » me prend beaucoup d'énergie, alors j'apprécie d'autant plus m'octroyer de petits plaisirs le reste de la journée. Étant assez gourmand, ce moment de détente commence par déjeuner, relativement tôt, dans un endroit où je me sens bien : l'avantage, c'est que je n'ai pas la pression de retourner bosser après ! « Le Beurre-Noisette » est à la fois



simple et efficace – c'est pour moi l'incarnation du plaisir gustatif brut et du bon bistrot parisien.

Vous êtes donc un véritable amateur de bons petits plats ?

Effectivement, et j'ai même du mal à le cacher !

J'ai toujours aimé les bonnes choses, cela fait partie de ma personnalité. Grâce à mon métier, j'ai la chance d'avoir accès à des lieux privilégiés et de rencontrer des gens passionnés, qui m'initient à l'art de la table au quotidien. Ce ne sont pas forcément des plaisirs dans lesquels j'ai baigné plus jeune.

S'il y a bien une valeur qui me tient à cœur, c'est l'amitié : j'aime retrouver mon entourage autour d'un bon repas partagé.

Ce n'est pas moi qui le dis, c'est Florence Foresti : pour satisfaire un homme par l'assiette, l'association viande + patates est un succès garanti. D'accord avec ce cliché ?

Je dirais que c'est à moitié vrai. Certes, j'apprécie les plats très simples, qui m'évoquent mon enfance et sont faciles à préparer : mon plat préféré est le croque-monsieur, vous voyez ! En vieillissant, je me suis découvert un goût pour les choses plus raffinées. J'ai par exemple eu la chance de rencontrer dans de grands chefs comme Thierry Marx, dont l'univers m'a complètement bluffé – en fait, je m'initie à la gastronomie tout en gardant le goût du croque-monsieur sacré !

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es... » (Il paraît.) Mettons le croque-monsieur de côté, et confessez-moi ce qui vous enchante le cerveau comme le gosier ?

Cela irait plus vite de se demander ce que je n'aime pas ! Je suis fou de cuisine asiatique, japonaise en particulier. Tout ce qui a du caractère me plaît, mais mon pêché mignon reste le sucré : la pâtisserie est pour moi un art extraordinaire, et je suis très sensible au travail de cette nouvelle génération de pâtisseries français. En revanche, je ne suis pas un grand amateur de vin ...

En tant que personnalité du PAF, vous devez être encore plus frappé par l'omniprésence de la gastronomie dans les médias... Qu'en pensez-vous ?

C'est une folie incontestable, à laquelle je suis cependant totalement hermétique. Je n'ai aucun appétit pour ces émissions, même si je les trouve indéniablement bien produites et comprends l'addiction qu'elles créent chez le téléspectateur. Peut-être que je ne suis pas assez cuisinier... et pourtant, je sens cette envie de mettre la main à la pâte qui monte en moi !

Et maintenant, parlons vie privée...

À la maison, c'est Monsieur ou Madame Toussaint qui fait à manger ?

Ni l'un ni l'autre : avec nos vies de fous, on est plutôt traiteur et plats préparés. Par contre, je me suis acheté des bouquins de cuisine que

j'utilise lorsque je reçois. Ma femme, quant à elle, a une palette de quiches assez étoffée : elle les sort à toutes les sauces quand c'est elle qui prépare le repas !

La madeleine de Proust, nous connaissons tous – mais quelle est la vôtre ?

Vous ne croyez pas si bien dire : mon souvenir le plus cher, c'est aussi la madeleine de ma grand-mère. Elle était espagnole, et mitonnait des quantités astronomiques de nourriture quand elle nous recevait dans sa maison méditerranéenne pour les vacances. L'apothéose, c'était ses madeleines – préparées avec une recette dont elle seule avait le secret et servies dans de petits étuis en papier blanc, dont je raffolais presque plus pour l'odeur que pour le goût. Le jour de son enterrement, il y a cinq ans, je l'ai évoqué à l'église : toute l'assistance avait soupiré un « Aaaahhhhh... » nostalgique.

AU MENU

Tartare de saumon,
pommes vertes, mangues,
sésame grillé

Lieu jaune rôti au chorizo,
compote d'aubergines

Nage de fraises et
pommes pochées, yaourt

Pas de vin le midi
pour Monsieur Toussaint !

Toutes
les adresses
p. 121.



La bonne table by Margaux : "L'Auberge des deux tonneaux"

Aux portes de Deauville, cette auberge familiale nous transforme en personnage d'Astérix et les Gaulois le temps d'un repas : on s'y délecte d'une cuisine paysanne 100 % faite maison, dans une ambiance cosy et rustique à la fois.

L'été, la terrasse haute perchée est à se damner sur 360°C – point de repère utile au même titre que la fumée qui s'échappe de la cheminée, puisque notre GPS peine à trouver cette adresse paumée. Poutres en bois laqué, sol en pierres pavées, vieille horloge sur pied. Sangliers empaillés. Une fois attablés, on s'y sent mieux que dans le plus douillet des chalets : l'hiver, l'amuse-bouche façon pot-au-feu aux lardons y est servi en direct de la marmite, posée sur le feu de cheminée. Celle-là, je serai volontiers tombée dedans étant petite ! Si cochonnailles et fromages sont à l'honneur en entrées, l'astuce est là, côté plats : commander la veille ce superbe cochon de lait et/ou ce divin poulet fermier, servis avec salade et pommes de terre sautées. Car croyez-moi, c'est un pur moment de félicité. Env. 40 euros par personne, sans les vins.

PHOTOS BALDWINNET, GROSMAN