

"L'essentiel, c'est la curiosité"

Ce sera quiche lorraine, pintade de Bresse et spätzle. Alsace et Toul pour le vin. Pour son nouveau bouquin et son émission avec Michel Drucker samedi soir place Stan, un déjeuner avec Jean-Pierre Coffe s'imposait.

Encore un livre de cuisine...

"Oui. Le problème, c'est que les gens qui écrivent des recettes de cuisine ne sont jamais considérés comme des écrivains. Or, dans ce type de bouquin, l'écriture, c'est le plus important. J'écris aussi d'autres choses. Des nouvelles qu'aucun éditeur ne veut me publier. Moi, je n'ai pas mon certificat d'études et c'est Jean-Claude Carrière qui m'a appris à écrire. En ce moment, je prépare un livre sur les jardins de Versailles, dans lequel je vais flinguer Lenôtre : il n'a rien inventé ! Et puis un livre pour les enfants, dans lequel je vais reprendre ce que je faisais dans mon émission «Comment c'est fait». Mais il faudra que je m'arrête un jour. Je commence à fatiguer."

Des successeurs en vue ?

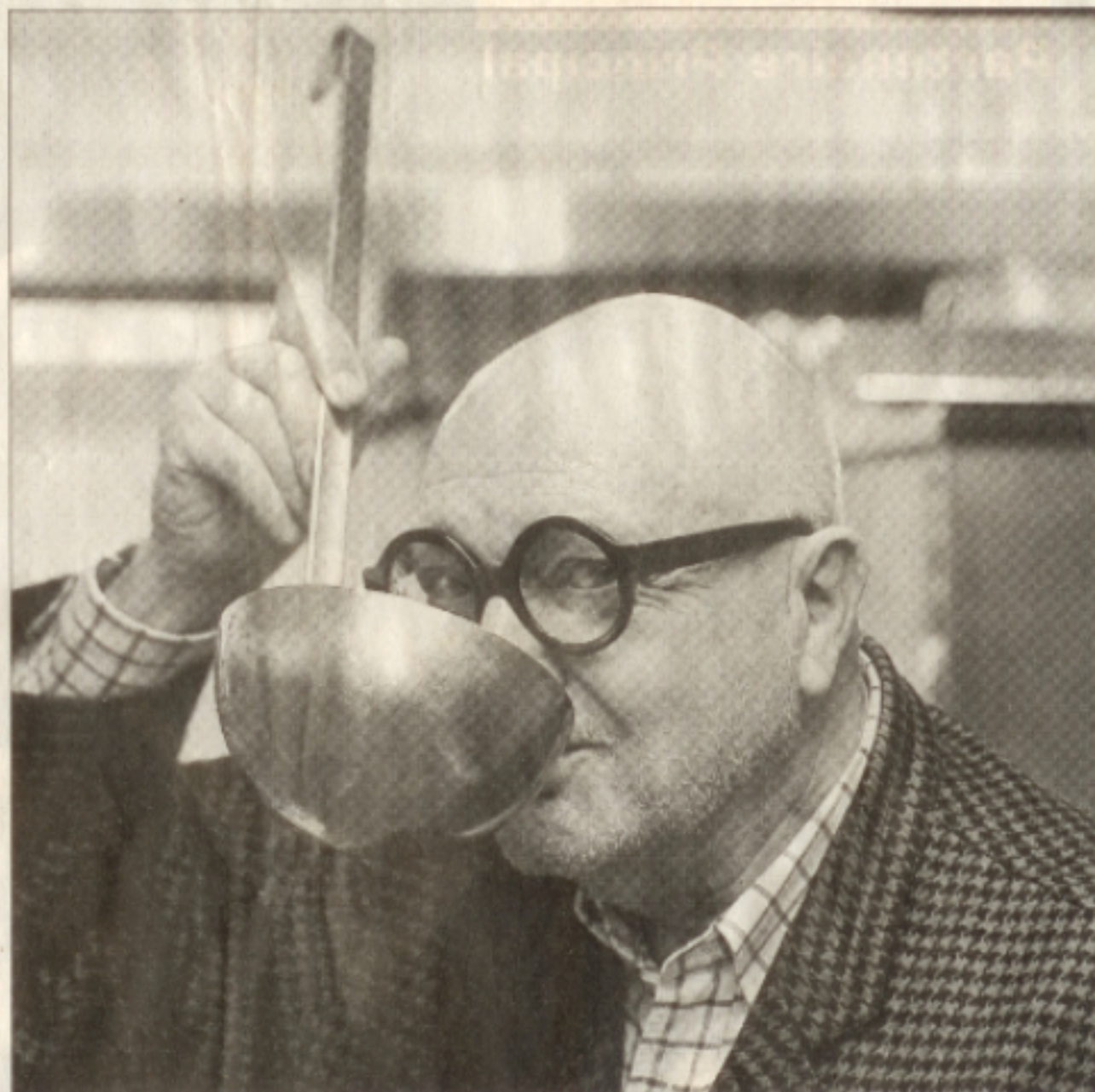
"Je ne sais pas. J'ai des archives, massives, je fais un travail de journaliste, je vais sur place, je vais voir les gens, les produits. Ce savoir, il peut servir, être transmis. Le petit Cyril Lignac, il est pas si mal que ça. Je pense simplement qu'il devrait aller plus loin. Il n'y a pas de plaisir sans connaissance, c'est comme pour le sexe d'ailleurs..."

Qu'est-ce qu'on mange pendant l'amour ?

"Un poulet froid avec de la mayonnaise. Dans la bouche, ça confine à l'érotisme."

On imagine que ça doit être impossible de vous inviter à manger...

"Mais si, on me fait une purée jambon, je suis heureux. Un bon poulet rôti, une pintade cocotte, toute la charcuterie fumée. Moi, je l'achète à Gérardmer. Et puis ce que je préfère, c'est la blanquette de veau. En dessert, une charlotte aux pommes. Et comme



Jean-Pierre Coffe venu dédicacer son livre de recettes de "Vivement dimanche prochain" : "La charcuterie fumée, moi, je l'achète à Gérardmer." (Photo : Ch. COURTOIS)

plaisir inavouable, deux fois par an, du ketchup. Je me rends compte que je vieillis, puisque maintenant je le dis !

Vous êtes originaire de Lunéville...

"Je ne suis pas revenu en

Lorraine pendant longtemps parce que j'ai pensé que j'étais une imposture médiatique pour les Lorrains : je n'avais pas d'attaches, ni de souvenirs heureux. Mon père, je ne l'ai pas connu, je ne vais

pas pleurnicher devant sa tombe. Et puis je trouve qu'on n'exploite pas assez le terroir de la région, on a perdu le souvenir de ce qu'a été la gastronomie lorraine. C'est tout de même Pierre François de la Va-

renne, le cuisinier de Stanislas, qui a inventé la légèreté en cuisine. Avant, on mangeait gras ! Les quiches, babas, mille-feuilles, meringues, c'est lui."

Le Michelin 2007 est sorti la semaine dernière. Vous avez des amis chez les étoiles ?

"Oui, Bernard Pacaud à l'Ambroisie (place des Vosges à Paris, ndr). Le plus grand cuisinier européen. Un homme discret, malheureusement, mais très grand cuisinier dans la tradition des Lyonnais."

La présidentielle est dans deux mois. Vous avez été sollicité par des candidats ?

"Oui, Bové. Et Sarkozy. J'ai refusé. Mais il y a des combats à mener. Regardez ce qui se passe avec le camembert au lait cru. C'est n'importe quoi ! La thermisation, c'est de la pasteurisation déguisée ! Il va falloir descendre dans la rue ! Et puis il faut aller dans les cantines, les écoles, les hôpitaux, les prisons. Il y a des choses à faire."

Vous êtes en ce moment en promo pour le bouquin. C'est la punition ?

"Pas du tout, c'est très bien. Je ne comprends pas les auteurs qui se plaignent. On rencontre des gens, on va au musée, c'est génial ! On arrive à s'échapper, à aller sur les marchés, à discuter..."

A 68 ans, pas lassé de toute cette agitation ?

"Le maître mot, c'est la curiosité. Et la passion. J'ai connu une époque où l'on pouvait faire ce qu'on voulait en toute liberté. J'ai tout fait dans ma vie et je ne regrette rien. Ça ne m'intéresse pas d'être dans la parade, même si c'est antinomique parce que je fais de la télé. Je me force parce que je suis conscient que je peux encore faire passer un message. C'est pour ça que je suis chez Drucker."