

«J'aime des mots comme mijoter, clafoutis»

Le cinquième seule en scène de l'humoriste et comédienne genevoise **Brigitte Rosset** raconte avec une irrésistible drôlerie la semaine de jeûne qu'elle s'est infligée il y a quelques années. Après cela, comment ne pas s'inviter à sa table, dans son antre chaleureux des Diablerets?

Texte Marc David Photos Darrin Vanselow



Brigitte Rosset à la table massive de 3 mètres de long placée devant son chalet des Diablerets (VD). En cuisine, la comédienne aime inventer et complimente les livres du chef Ottolenghi: «Si tu n'as pas un condiment sous la main, il te dit: «Eh bien, mets ça, ça ira aussi!»



De g. à dr. et de haut en bas: mère de trois enfants d'un premier mariage, elle est en couple depuis neuf ans avec l'entrepreneur Yann Vaucher. Sa viande (ici du poulet de la boucherie du Muveran, aux Diablerets), elle ne la coupe «jamais de la même manière». Le poivrier, baptisé Catherine, lui rappelle sa mère, décédée en janvier et qu'elle intègre toujours dans ses spectacles. Pour accompagner son poulet grillé, elle a choisi des champignons de Paris, des tomates cerises, des citrons confits, de la coriandre.



Brigitte Rosset a du vin dans sa cave, des champignons plein le frigo, de la bonne humeur en larges stocks. Dans son chalet des Diablerets, avec vue sur le glacier et les premières brumes d'automne, elle a ce sens de l'accueil hérité d'une famille de quatre enfants à Genève et des mille repas improvisés entre copains. Fabriquée par un menuisier du coin, la table devant la bâtisse est le plus charmant témoignage de la manière de vivre des deux habitants de la maison, son ami Yann Vaucher et elle: massif et interminable, le meuble est de taille à recevoir toutes sortes de smalas. La preuve, la comédienne nous cuisine vite fait un poulet grillé plein d'amour.

La cuisine, Brigitte?

Oh, cela vient de loin. Petite fille, le premier mot que j'ai su prononcer était «pommette». Je me souviens que ma façon de le dire faisait rire tout le monde et de mon plaisir à provoquer ce rire. C'était la première fois que je ressentais cela.

Le moment de la table était-il important?

Oui, nous étions six, mes deux parents travaillaient mais rentraient à midi pour faire à manger. L'hiver, on avait le droit

de s'attabler devant la télé pour voir le ski. A midi, on pouvait inviter copains et copines; cela se fait moins aujourd'hui, à cause de la cantine. Je me souviens aussi des «bouffes» du dimanche soir, préparées par ma mère pour nos copains. Moi, assez tôt, vers 12 ans, j'ai essayé des trucs, les pâtes, les recettes simples. Pas par passion de la cuisine, plutôt pour réunir des copains et être ensemble.

Votre dernier spectacle parle de jeûne...

L'idée est venue d'un ami, Christian Scheidt, qui allait faire des jeûnes lui-même. Je me suis d'abord moquée de lui. C'était tellement absurde, d'autant plus que cela se passe en Provence, le pays de l'apéro. Puis j'ai été conquise par l'expérience folle, moi qui adore manger. Un exemple? Il fallait marcher quatre ou cinq heures par jour. Or, pour moi, la marche va avec la croûte au fromage à déguster en arrivant en haut ou avec le sandwich dans le sac. Mais je l'ai fait, aussi parce que cette semaine m'a permis de découvrir des gens que je n'aurais jamais rencontrés. Sur place, j'ai constaté qu'on ne parlait que de nourriture! Tu trouves du thym au bord du chemin et tu te dis: «Ah, mais

cela irait tellement bien avec un agneau de Sisteron!»

Comment les repas s'insèrent-ils dans votre quotidien de comédienne?

Ils vont avec le plaisir de l'après-spectacle. En tournée, c'est encore mieux. Je me réjouis des restaurants que je connais partout, à Sion, à Fribourg. Et puis, à l'intérieur des théâtres, on est si bien reçu! Il y a toujours des biscuits, une assiette de fromages. A Morges-Beausobre, on est comme des rois. A Nuithonie (Villars-sur-Glâne), une dame fait des petites soupes, c'est incroyable. Parmi les comédiens, il y a aussi les angoissés, ceux qui ont des rituels précis, avec des heures dites. Pour moi, les spectacles en solo sont un peu de l'ordre du sportif: ce n'est pas une période où je vais boire jusqu'au bout de la nuit...

Dans un spectacle, vous évoquez votre dépression. Quel rôle joue alors l'alimentation?

Le truc bien avec les dépressions, c'est que tu ne manges pas, que tu maigris. Je n'avais envie ni de boire ni de manger, je n'ai aucune tendance à me noyer dans l'alcool ou l'alimentation. J'ai vraiment la nourriture et le vin joyeux et collectifs. Meilleur



exemple: mes sachets de riz tout prêts, pour quand je suis toute seule.

Et les grands restaurants?

Mon premier souvenir, c'est chez Girardet.

J'avais une dizaine d'années et j'avais mis une belle robe, je pensais qu'on allait manger dans un château. C'était plutôt une villa de grand-maman des années 1960. En plus, c'était long, et je m'étais bourrée de pain, comme tout le monde. Sinon, j'ai adoré un restaurant incroyable et qui a fermé: la Colombière, à Lullier (GE). Un couple était aux fourneaux et la cheffe avait fait une espèce de bouillon avec des fèves et du homard, des saveurs citronnées. C'était dingue.

D'autres grands souvenirs de table?

L'Italie, où tu manges si bien partout. A

Venise, même si mon copain est allergique au gluten, nous avons mangé des pâtes divines: comment est-ce possible, ils ont une autre eau? Je me souviens aussi du Vietnam: des soupes, des poissons avec beaucoup d'herbes, beaucoup d'aneth.

Les mots culinaires vous touchent-ils?

J'adore des mots comme «mijoter» ou «clafoutis». Des expressions comme

«laisser reposer». C'est très doux, alors qu'on est hyper-stress dans une cuisine. On te dit aussi «bonne continuation», «bonne dégustation». Il y a quelque chose de très bienveillant. Mais le summum, vous savez ce que c'est?

Non.

Aller faire à manger chez une personne parce qu'elle a des soucis, qu'elle vient d'accoucher, ou je ne sais quoi. On ne s'occupe de rien, l'ami vient et surtout il

range tout! Cela se passe dans une série RTS que je tourne actuellement: un monsieur italien vient et prépare sa recette de *pasta carbonara*. Je trouve l'idée tellement jolie! ●

Le spectacle de Brigitte Rosset sur le jeûne, «Ma cuisine intérieure», est à voir à Cossonay (VD) les 7 et 8 octobre.

La comédienne jouera une création, «Les femmes (trop) savantes», à Lausanne (Boulimie) du 2 au 13 novembre.

Le garde-manger

Brigitte Rosset a un petit frigidaire dans sa cuisine, mais le mieux garni, le plus sérieux, se situe dans sa cave. On y trouve toujours du vin, du fromage et une base d'œufs, de carottes, de tomates, «de quoi pouvoir faire un truc à la dernière minute si on ramène des gens». Il s'y cache aussi sa dernière invention: des bocaux de chanterelles dans du vinaigre, avec des framboises. «Il y a bien du vinaigre de framboise, alors pourquoi pas? Ce sera parfait pour la raclette.»

