http://liseuse.lanewscompany.com/printpage.php?img=http://archives.te...

La cheffe de La Tivollière à la télé !

Jeudi 20 février, les cuisines du restaurant La Tivollière, à Saint-Marcellin, se sont transformées en plateau de tournage. « Goûtez-voir », une émission culinaire diffusée sur France 3, mettait à l'honneur la cheffe Christine Serve autour des produits locaux. Action !

Les cuisines de La Tivollière sont en effervescence, jeudi 20 février. Pourtant, les casseroles sont toutes pendues à la crémaillère, les ustensiles parfaitement alignés et le plan de travail impeccablement nettoyé. Cet après-midi, le restaurant accueille un convive inhabituel : l'émission de télévision *Goûtez-voir*. Chaque samedi à 11 h 30, ce programme télé, produit par France 3 et présentée par Odile Mattéi, met en valeur *« des artisans du goût et fiers de l'être »*. Comprendre un chef autour d'une de ses recettes et les produits locaux avec lesquels il cuisine.

Pour cela, la présentatrice avait demandé à Stéphanie Carlizza, de l'office de tourisme communautaire Saint-Marcellin Vercors Isère, des adresses de restaurateurs susceptibles de correspondre à l'esprit de l'émission : *« On rencontre beaucoup d'hommes dans ce milieu, alors j'essaie d'équilibrer en mettant régulièrement des femmes à l'honneur »*, indique Odile Mattéi.

« J'ai toujours cru au territoire »

La présentatrice, qui travaille depuis trente-huit ans à France 3 sur des émissions *« de proximité »*, sélectionne elle-même ses intervenants, qu'elle rencontre lors d'une journée de repérage. *« J'ai toujours cru au territoire et j'ai toujours travaillé ainsi : en allant sur le terrain, en rencontrant les gens. Pas comme ces boîtes de production privée à Paris qui font tout par Internet ! Dans ce métier, je suis un dinosaure, je fais encore du vrai journalisme ! »*, défend-elle. Lorsqu'elle a rencontré Christine, elle a aimé *« sa cuisine contemporaine et légère »*. Ensemble, elles ont choisi de cuisiner de la *« daurade avec sa mousseline de betteraves et des lentilles au chorizo »*.

Des ingrédients inhabituels

Pour que ce plat sorte de la cuisine en image, il faut des ingrédients particuliers : deux caméras (*« une en grand angle pour les plans d'ensemble et une pour les gros plans »*, précise un opérateur), une caméra Gopro fixée au-dessus de la gazinière pour filmer les préparations qui mijotent, quatre éclairages et… *« du scotch ! »*, exige Nicolas Micha, le réalisateur. Les mains plaquées contre des ustensiles suspendus au four, il essaie de les faire tenir pour cacher un joint disgracieux dans le champ de la caméra grand angle.

Les ingrédients comestibles, eux, sont soigneusement disposés dans des récipients, au premier plan des caméras agglutinées au fond de la cuisine. Pourtant, *« ici, ça va, la pièce est grande et plutôt lumineuse. Parfois, on doit travailler dans des cuisines peu éclairées ou si petites qu'on se demande comment les chefs font ! Nous adaptons notre matériel et notre façon de travailler au lieu »*, assure le réalisateur.



Christine Serve face à la caméra de France 3.



© Photos Barbara Satre

Odile Mattéi, la présentatrice de « Goûtez-voir », Nicolas Micha, le réalisateur, et Christine Serve, la cheffe du restaurant La Tivollière.

Le décor est planté, les contraintes maîtrisées, ne manque plus que les premiers rôles, Odile et Christine. *« Silence, ça tourne ! »*

Jeu d'acteurs

« Alors, qu'est-ce qu'on va cuisiner aujourd'hui ? », questionne Odile. *« De la daurade »*, répond la cheffe tout en se mettant au travail. *« Mais de la daurade à quoi ? »*, réplique la présentatrice. *« Bon, on va la refaire »*, coupe le réalisateur.

Une prise plus tard, la cheffe découpe le poisson, concentrée. *« On commence par lever les filets »*, commente Odile. *« Et on va faire revenir les légumes »*, ajoute Christine. Avec ses gestes experts, elle remue les émincées d'oignons et carottes. *« Il faut qu'on voie les mains de Christine ! »*, lance le réalisateur, les yeux rivés sur les images prises par les deux caméras. *« Christine, mettez-vous plus sur la gauche. »*

Bien qu'elle ait déjà participé à une émission télé, la cheffe avoue *« ne pas être toujours très à l'aise »*. *« J'aime être en cuisine, aussi parce que j'aime être dans l'ombre. Là, je suis en pleine lumière. Je n'ai pas l'habitude »*, témoigne-t-elle. Cependant, Nicolas Micha est rodé, il dirige ses intervenants comme des acteurs.

« Le bruit du poisson »

Au moment de cuire les filets : *« Silence, je veux entendre le bruit du poisson ! »*, lance Nicolas Micha. *« Bien, maintenant, vous vous retournez en poursuivant votre conversation. »* Scrutant l'action derrière les écrans, le réalisateur fronce les sourcils : *« Pas tout à fait comme ça, mais comme ça »*, montre-t-il. *« Mon rôle est de faire avancer tout le monde au même rythme, ce qui implique de diriger l'équipe et de donner des directives. Je dois rester vigilant, car pour résumer une recette de parfois plusieurs heures en quelques minutes, il ne faut rater aucune étape essentielle. Sinon, la recette sera incompréhensible,* justifie-t-il. *Mais le plus dur est de gérer le temps. Nous n'avons que six demi-journées de tournage pour dresser cinq portraits et une recette. »*

Le plat est dressé, c'est l'heure des dernières images… et de la dégustation.

BARBARA SATRE

+ D'infos : L'émission « Goûtez-voir » sera diffusée sur France 3 Rhône-Alpes, samedi 21 mars à 11 h 30.