

CUISINE A QUATRE MAINS

Laurence Ferrari, la journaliste star de TF1, vient de préfacer le livre de son amie espagnole Christina Egal, « Ma cuisine pour les femmes au bord de la crise de nerfs », chez l'éditeur Agnès Viénot. Ensemble, elles nous font partager un moment complice, gourmand et très joyeux.



D'où est venue l'idée de ce livre ?

Christina : A Valence, ma grand-mère m'a transmis très tôt le goût de recevoir et de régaler les gens qu'on aime. Je fais une cuisine simple, sans chichis, une cuisine du cœur. Je n'ai jamais peur de rater quelque chose, ça donne une force. Mon secret, c'est d'utiliser des vrais bons produits et d'avoir des fans sincères. Joël Robuchon reprend trois fois de ma paella, Pierre Hermé, Gilles Pudlowski adorent ma tortilla. Ça stimule !

Laurence : Tu oublies les copines ! Christina est notre sauveur. Quand on ne sait pas quoi faire, on l'appelle. C'est en prenant un thé toutes les deux qu'est née l'idée du livre. Et je lui ai dit « Fonce ! ». Je n'ai jamais trouvé le bouquin de cuisine qui me sauve quand je rentre à 19 h, que je dois m'occuper des enfants et recevoir des invités. Avec trois fois rien, en suivant l'une des quatre-vingts recettes de Christina, on arrive à faire un dîner sympa, surprenant, et bon ! Aller chez des potes et mal manger, ça casse vraiment l'ambiance.

Christina : Avec moi, ils seraient privés de dessert. Heureusement que tu étais là ! Comme je ne suis pas forte pour ce qui est sucré, mes copines m'ont donné leur recette fétiche... Michèle Larroque, sa salade d'oranges à la cannelle, Nathalie Garçon un dessert Kol super protéiné pour celles qui font attention, Héléne Darroze le pain perdu à la fraise et Valérie Expert, les sushis de fraises et kiwi.

Laurence : Et moi, mon moelleux au chocolat mi-cuit. Fait en duo avec Lætitia, ma fille. Le magazine Elle à table ? Une merveille ! Toute notre équipe a craqué. Vous avez aussi de très bonnes bases en cuisine ! Ma grand-mère paternelle avait un restaurant à Aix-les-Bains en Savoie. Elle nous a inculqué le goût de la cuisine, avec beaucoup de beurre. Avec mes deux sœurs, nous avons toutes ses recettes en stock. Je viens d'une famille italienne où la fonction de

« Cuisiner à deux, c'est gai. C'est toujours un moment de partage qui met en scène le plaisir, la créativité, j'aime être complètement absorbée par la réalisation d'un plat. »

Scan : Pimprenelle pour www.huguesferrari.fr.fm

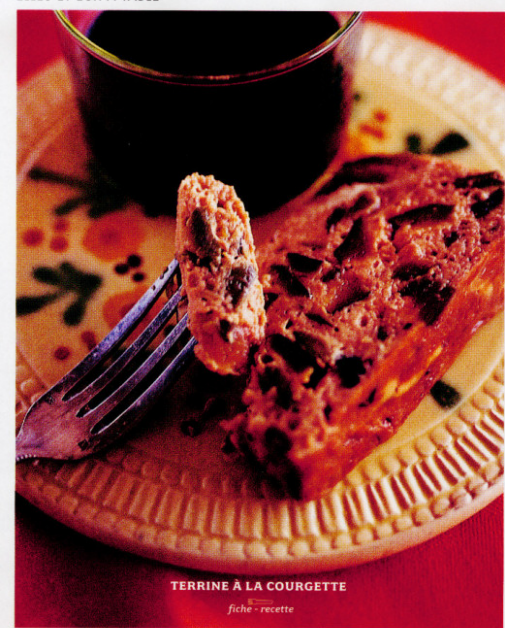
MENU

MONTADITOS JAMBON DE JABUGO ET MANCHEGO - PÂTE DE COING

CŒURS DE LAITUE DÉGUISÉS

TERRINE A LA COURGETTE ET TORTILLA

MOELLEUX AU CHOCOLAT



TERRINE À LA COURGETTE

fiche - recette



TORTILLA

fiche - recette

L'actualité de Laurence

- Sur TF1, elle présente le Sept à Huit, chaque dimanche.
- Vis ma Vie, deux fois par mois, et le Journal de 20 h en remplacement de Claire Chazal.
- Tous les samedis, elle anime en direct sur RTL « Questions de famille », de 9 h 15 à 10 h, où sont abordés tous les problèmes d'éducation, de santé, de psychologie...
- Depuis deux ans, elle est ambassadrice de l'Association SOS Villages d'enfants, la première ONG privée d'aide à l'enfance avec 132 associations dans le monde. Rens. sur www.sosve.org



MOELLEUX AU CHOCOLAT MI-CUIT

fiche - recette

la mère nourricière est bien ancrée. Pour mes enfants, n'est bon que ce que j'ai moi-même réalisé pour eux. Bébé, ils n'ont jamais pris un petit pot. Je travaille beaucoup mais j'essaie toujours d'être à la maison à l'heure pour préparer le dîner.

Quelles sont vos spécialités, Laurence ?

Des recettes savoyardes bien sûr, tartiflette, fondues, et Italiennes, osso-buco, veau à la tomate et latte provençale ! Et avec Christine, j'ai appris à aimer passer du temps en cuisine pour mes amis. De l'entrée au dessert, tout est home made. Nous sommes dans une société fast-food et bien recevoir les gens est une marque d'amitié, de respect. Nous ouvrons aussi de bonnes bouteilles. Je suis très champagne et bordeaux.

Votre mari vous aide ?

Il participe aux tâches ménagères, mais le marché, la table, c'est mon domaine, même si ça fait un peu rétrograde. En revanche, je cuisine avec mes enfants, Lætitia et Baptiste. Ça les amuse de faire avec moi des gâteaux, des personnages en sablés, une quiche. Ils adorent lécher les cuillères... Ce sont des rituels qui font l'unité d'une famille. On aime se retrouver ensemble.

Faites-vous attention à votre ligne ?

Avec Thomas, nous venons de suivre un régime pauvre en graisses et riche en sucres lents. Mon mari est marathonien et doit bien se préparer avant les courses. J'en profite ! Vous n'imaginez pas à quel point la télé est un miroir grossissant. Avec le 16/9 (le petit écran), on prend tout de suite 5 kilos !

Remerciements à l'Office Hollandais des Fleurs.

➤ LES ADRESSES DE LAURENCE SONT EN P. 126

Régal des premiers jours du printemps :
le café dégusté sur le balcon...



Scan : Pimprenelle pour www.huguesferrari.fr/fm

Cuisine à quatre mains

p. 40

La Boutique de Roberta, 18, rue de Moscou, 75 008 Paris, tél. 01 45 22 00 58. Italienne géniale qui fait le meilleur risotto et les meilleures pâtes de Paris.

Mes restaurants préférés

Sister's Café, 15, rue des Réservoirs, 78000 Versailles, tél. 01 30 21 21 22. Idéal avec les enfants.

Michel Rostang,

20, rue Rennequin, 75 017 Paris, tél. 01 47 63 40 77. Une grande Maison.

Comptoir de Thiou, 12, av. George-V, 75008 Paris, tél. 01 47 20 89 56.

Miss Betsy, 23, rue Guillaume Tell, 75017 Paris, tél. 01 42 67 12 67. Nouvelle adresse où les légumes sont à l'honneur.