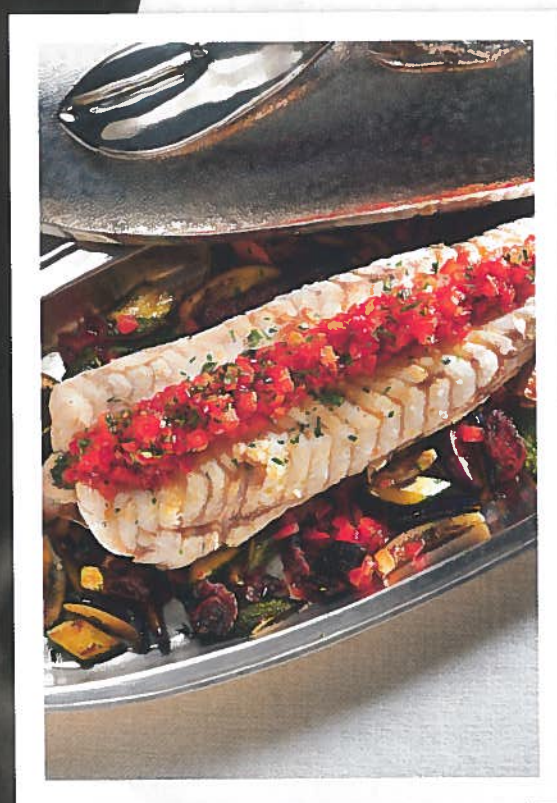


Politiciens aux fourneaux

ROBERT SPETH ET SES DEUX
COMMIS WELSCHES En plein coup
de feu, le conseiller aux États Christian
Levrat est hilare tandis que son
camarade du National Jean Christophe
Schwaab écoute studieusement
les conseils du chef.



Lotte de mer

Le Fribourgeois et le Vaudois ont opté en plat principal pour ce magnifique poisson apprêté de manière méditerranéenne, sur un lit de courgettes, d'aubergines et de poivrons.

La cuisine politique est une vieille discipline. Mais, cette fois, elle s'est déroulée sous la supervision d'un vrai cuisinier. Trente-quatre conseillers nationaux et conseillers aux États ont obéi à Robert Speth, chef de la Chesery à Gstaad. Il en résulte un beau livre de recettes qui mettra tout le monde d'accord.

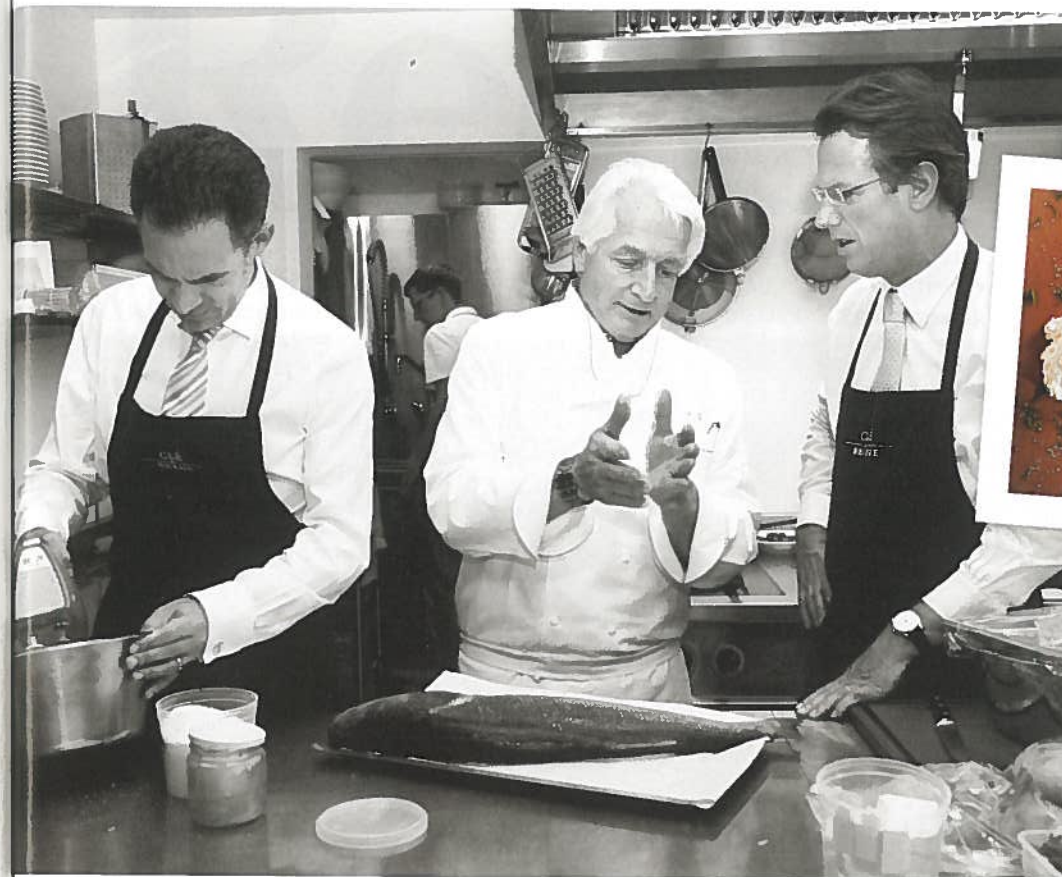
Politiques et... toques!

Politiciens aux fourneaux



Quand le PLR et le PS vaudois unissent leurs efforts

Il a l'air épuisé, le vrai cuisinier... Serait-ce le très proluxe PLR Fathi Derder (à g.) qui lui aurait expliqué durant tout le service comment cuire un œuf? Ou est-ce la socialiste Rebecca Ruiz qui, fidèle à ses convictions féministes, n'en a fait qu'à sa tête? Peu importe dans le fond, car leur tarte au vin cuit a vraiment bonne mine.

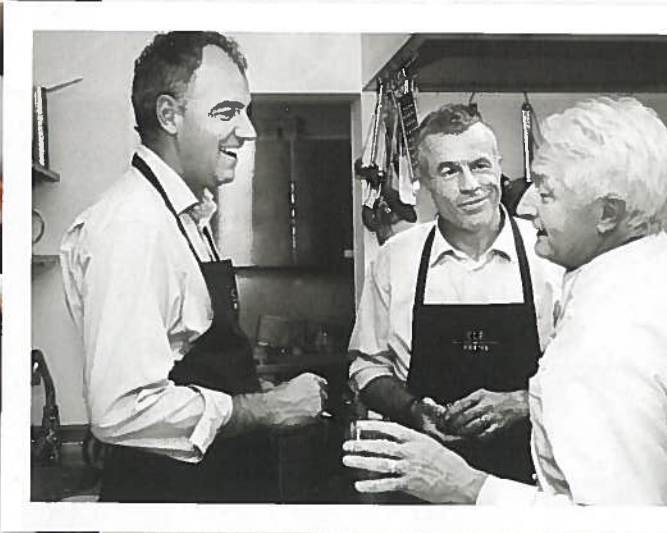


Lüscher a trouvé son maître

C'est rare de voir Christian Lüscher (à dr.) douter, comme ici, de ses capacités. Le PLR genevois tente de capter les arcanes de la cuisson en croûte de sel, en l'occurrence d'un magnifique bar. Son coéquipier de cuisine et de parti, Hugues Hiltbold, fait mine de se concentrer sur un trivial mixeur et de ne rien entendre.

Goûts de luxe

Quand le socialiste Jean-François Steiert (à g.) fait à manger pour ses amis, il ne compte pas. Des tapas (ci-dessous), un canard Miéral au four, du Brie de Meaux au chutney de poire au vin rouge... Le PLR Kurt Fluri est plus sobre: «Quand je cuisine, c'est plutôt au barbecue.»



Fines gâchettes

Christophe Darbellay (PDC) et Lorenz Hess (PBD) adorent les chevreuils. Surtout dans la lunette de leur fusil ou parfaitement cuits dans une assiette. «Chasser permet de profiter d'une grande bouffée de liberté à une époque où presque tout est réglementé», philosophe le Valaisan. La liberté avait pris ce jour-là la forme d'une selle de chevreuil et d'une purée de céleri.

Texte Isabel Notari
Photos Alain Bucher

DES PARLEMENTAIRES, avec l'aide de Robert Speth, sortent un livre de recettes tout neuf. Trente-quatre politiciens de l'intergroupe parlementaire Culture, placés sous le commandement du grand chef de Gstaad (restaurant Chesery, 18 points GaultMillau, une étoile Michelin), ont en effet cuisiné pour leurs amis. A chaque fois, deux conseillers nationaux ou sénateurs se sont associés pour concocter trois plats de leur choix.

Faisant partie des convives, la conseillère fédérale Eveline Widmer-Schlumpf, qui a beau être végétarienne, s'est régalée de pointes d'asperges aux crevettes, d'un rôti haché et pommes purée, d'une salade de haricots et d'un gâteau au chocolat chaud. «Le rôti haché lui a tellement rappelé la cuisine de sa grand-mère qu'elle n'a pas pu résister à l'envie d'y goûter», se réjouit Robert Speth. Ce menu-ci avait été choisi et préparé par les conseillers aux Etats socialistes Anita Fetz et Roberto Zanetti. «Je privilégie les recettes du

terroir suisse», explique Anita Fetz, qui aime cuisiner chez elle mais qui est toujours à l'affût de bons tuyaux dans cette discipline. «Je suis désormais une experte de la purée de pommes de terre grâce aux indications de maître Speth», se targue la Bâloise. Elle n'était pas la seule habituée des fourneaux. «J'ai pu constater que beaucoup de politiciens sont des cuisiniers amateurs performants», témoigne Robert Speth. A commencer par les conseillers nationaux Christophe Darbellay (PDC) et Lorenz Hess (PDB), deux chasseurs passionnés qui se sont lancés avec ferveur dans un menu à leur image: terrine de champignons, selle de chevreuil, purée de céleri, canneberges et strudel de prunes. Même enthousiasme culinaire chez le socialiste fribourgeois Jean-Francois Steiert qui faisait équipe avec son collègue libéral-radical soleurois Kurt Fluri pour sortir de leur toque d'un jour des tapas chics et un canard Miéral au four. Les grosses pièces sont le point fort de Robert Speth. D'où, explique ce dernier, le projet d'un livre fondé sur l'idée de «cuisiner pour ses amis», et donc «de servir à table de vrais beaux morceaux comme un carré de

veau, une selle de chevreuil, une poitrine de cochon de lait ou encore un turbot entier». Un défi qui a pourtant conduit certains de ces cuisiniers du dimanche à se confronter à leurs limites, comme Matthias Aebischer. Le socialiste bernois s'est pourtant mis à la cuisine dès l'âge de 12 ans et prend énormément de plaisir à préparer tout un menu. «Mais, honnêtement, reconnaît-il, je n'ai joué cette fois qu'un rôle de commis sous les ordres de Robert Speth. J'ai simplement suivi ses ordres.»

CERTAINS DE CES ÉLUS ont-ils renoncé désormais à toute ambition culinaire? «Ils en ont encore tous, assure Robert Speth en souriant. Il me semble pourtant que Toni Brunner et Hannes Germann préfèrent manger plutôt que cuisiner.» Hannes Germann l'admet: «C'est vrai qu'en cuisine, je préfère lorgner par-dessus l'épaule de l'autre et grignoter parfois ce qu'il est en train de préparer.» Reste que les deux UDC ont bel et bien dû se mettre aux fourneaux. Mais la chance était de leur côté: ils ont simplement dû couper le sachet dans lequel cuisait sous vide un jarret de veau braisé. Et il ne leur restait plus qu'à se mettre à table. ●

À TABLE! A l'issue de leur performance en cuisine, les duos de parlementaires avaient le droit de convier des amis à déguster leur menu.



RECETTES POLITIQUES
Le livre de cuisine des parlementaires

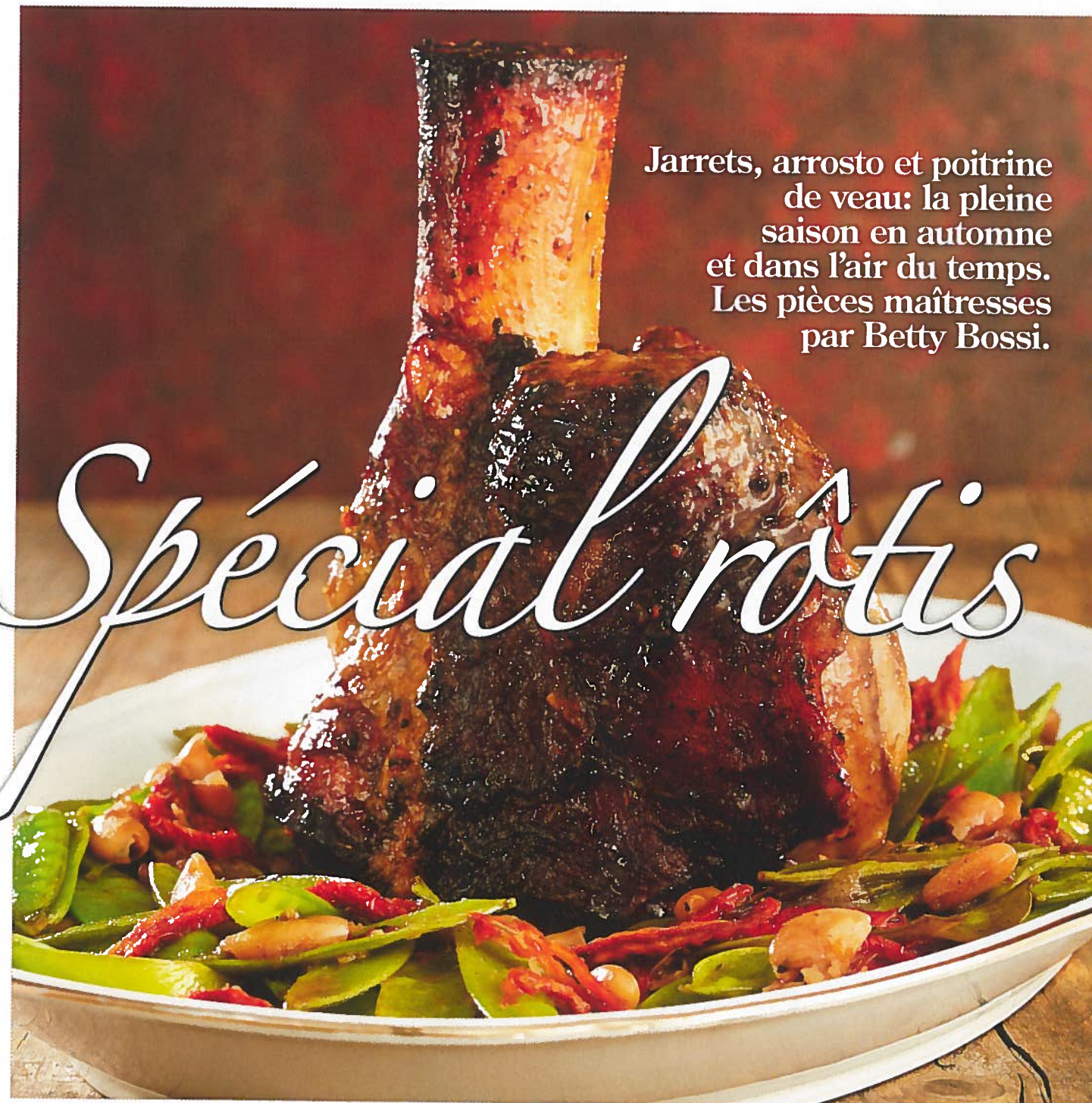
Editions Sämpfli
64 fr.



Recettes

Betty Bossi

AVEC GARANTIE DE RÉUSSITE



Jarrets, arrosto et poitrine de veau: la pleine saison en automne et dans l'air du temps. Les pièces maîtresses par Betty Bossi.

Spécial rôtis

Photos: Dore Brühlmann

