

www.courrier-picard.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Babette de Rozières, cheffe cuisinière sera à Saint-Quentin

Babette de Rozières sera à Saint-Quentin ce week-end des 30 et 31 mars. La cheffe cuisinière est connue pour ses émissions de télévision. Rencontre.



Le chef cuisinier Babette de Rozières passe le week-end à Saint-Quentin pour partager des recettes avec le grand public. - Photo : Alexandre Rety.

C heffe cuisinière, animatrice à la télévision et auteure de nombreux livres de recettes, Babette de Rozières est une passionnée de gastronomie, dont celle de la Picardie.

Saint-Quentin est une ville que vous connaissez. Pourquoi?

« **Le souvenir que j'ai c'est d'avoir mangé une ficelle picarde avec Xavier Bertrand** (rires) et j'avais trouvé ça délicieux. J'aime aussi beaucoup le maroilles . Chez moi, je fabrique des petits fonds de tarte feuilletés avec du maroilles que j'accompagne avec des fruits de Guadeloupe, c'est un délice. Je fais aussi une fricassée de poulet avec des morceaux de maroilles, c'est fabuleux. Ce week-end, je ne viens pas avec des recettes picardes mais avec des recettes que les gens ne connaissent pas . »

Quelles sont les recettes que vous allez réaliser devant le public?



[Visualiser l'article](#)

« Je vais animer des ateliers cuisine et je vais proposer des plats que les gens n'ont pas l'habitude de goûter. Je pense à deux belles recettes, c'est-à-dire à un cari de poulet à la mauricienne à base d'épices,; et une recette avec des crevettes pour montrer qu'avec un produit on peut faire deux recettes. On ne jette rien mais on transforme. J'ai hâte d'être là et donner envie aux gens de cuisiner, de partager et de passer un moment de convivialité autour de la table française. »

Quelle est la meilleure raison pour venir vous voir?

« Je dis aux dames que si elles veulent conserver leur mari, c'est de se mettre en cuisine car il n'y a pas que le bas-ventre qui compte mais aussi le ventre (rires).»

Vous aimez aussi faire votre marché?

« Oui, je juge une ville par rapport à son marché. Quand je vois un marché animé avec de bons produits je sais que je suis à un endroit où les gens aiment bien manger. Je vais venir ce samedi m'imprégner de la ville. »

Quel message vous délivrez à travers votre cuisine?

« Je fais des recettes comme la ménagère qui se trouve dans sa cuisine. Je suis proche de mon public et je veux qu'après mes démonstrations, chacun puisse aller les produits utilisés pour le refaire. La cuisine est une question de santé publique. J'ai envie que les gens cuisinent et qu'ils arrêtent d'acheter tout fait et que chacun découvre le bonheur de cuisiner. Ce qui m'intéresse c'est de donner du bonheur aux gens et quand je vois que les assiettes de mon restaurant arrivent essuyées en cuisine, je n'ai besoin de rien d'autre. »

Votre actualité, c'est aussi votre autobiographie, un livre qui fait parler?

« j'ai sorti deux livres récemment. Un avec des recettes pour garder la ligne et un autre sur ma bio. C'est du chaud et froid en passant par les épices et du piment (rire).»