

Veuillez annoncer le changement d'adresse à la Poste, ou par tél. (gratuit) au 0800 400 400 ou par e-mail: coop@contact-center.ch «Bienvenue chez moi»
Chaque semaine,
une personnalité nous
reçoit pour parler
cuisine et choses
de la vie

Catherine Fattebert

«Cuisiner me détend»



Catherine Fattebert privilégie les produits de saison: «Avec de bons produits, la cuisine ne peut qu'être bonne.»

# **Portrait**

**Parcours.** Catherine Fattebert est née le 20 avril 1973 à Montreux. Elle a fait des études de lettres à Lausanne en histoire esthétique du cinéma, «un champ d'exploration énorme».

**Fille.** «Ma fille a 13 ans. J'essaie de lui transmettre ma passion de la cuisine. Il y a plein de choses qu'elle fait très bien, mais elle a un peu plus de peine que moi à se lancer.»

**Père.** «Mon père était la caricature d'un homme en cuisine. Il faisait beaucoup de bruit et laissait trois tonnes de vaisselle pour une petite salade. Moi, je faisais sa petite main.»

**Timidité.** «Enfant, je faisais du théâtre et de l'équitation. J'étais quelqu'un d'extrêmement timide. On m'a presque forcée à faire du cheval pour éliminer ma timidité maladive.»



«Dans les ménages, les femmes assurent la cuisine à 90%»



«Cette théière en fer émaillé m'a été rapportée d'Afrique. Je lui ai ajouté une petite fourrure imitation léopard pour en faire ma théière Mobutu.»

### **Cuisine**

«La cuisine est quelque chose qui m'a toujours relaxée. Quand je suis stressée, je fais des quantités de gâteaux, jusqu'à ce que je me dise qu'il faudrait quand même faire une petite pause... J'adore travailler le chocolat et tout ce qui est pâtisserie. Il y a quelque chose d'assez fantastique. Démarrer avec des éléments complètement neutres, comme la farine, le sucre ou le beurre, qui se transforment. Cette espèce de chimie m'a toujours plu. C'est un truc qui me vient de mon enfance. Il se trouve que mes parents m'ont toujours fait confiance, depuis toute petite.»

#### Rencontre

C'est au cœur du vieux Vevey, dans une des plus anciennes bâtisses de la ville, que nous retrouvons Catherine Fattebert. Avec ses fourneaux dans chaque pièce et ses fenêtres donnant sur une très belle cour pavée, le bâtiment a gardé le charme fou d'autrefois. Même s'il y fait parfois frisquet durant la saison froide. «On est un vieux couple, ça fait vingt ans qu'on est ensemble. C'était notre appartement d'étudiants et nous y sommes restés car nous avons eu la possibilité de l'agrandir.» Les pièces aux couleurs joyeuses accueillent de nombreuses peintures et sculptures. Catherine Fattebert a toujours baigné dans l'art.

# **Compagnon.** «Mon mari cuisine très peu. Ça ne l'intéresse pas en fait. Il cuisine bien, mais il n'aime pas préparer, pas couper. En vingt ans, on a cuisiné une fois ensemble.»

**Ménage.** «On est un vieux couple. Ça fait vingt ans qu'on a décidé, même avec nos petits moyens du début, qu'on aurait une femme de ménage. Pour la paix du ménage.»

Fat Bear. «J'ai commencé de cuisiner pour mes amis. A tel point que je suis devenue traiteur à mes heures. Ça s'est concrétisé en devenant Fat Bear Catering.»

# **Enfance**

La journaliste est née à Montreux. Elle a vécu ensuite à Villeneuve et à Vevey. «J'ai une sœur qui a deux ans de moins que moi qui est artiste peintre. Ma mère peint aussi. Enfants, on vivait dans une galerie d'art. Tous les vernissages, il y avait une cinquantaine de personnes et ça c'était toutes les six semaines à peu près...» Ses parents aimaient recevoir. «Il y avait toujours des gens à la maison, des gourmets et des gourmands, qui finissaient par parler nourriture toute la soirée en ouvrant des bouteilles et en fumant plein de clopes. C'était assez magique en fait.»



# Choc

«Je suis allée en juin à Copenhague et je me suis pris une claque au Noma. Il est fou René Redzepi, mais c'est un vrai génie. Je ne m'attendais pas à être surprise à ce point-là. Il mérite vraiment son titre (ndlr: le restaurant est désigné comme meilleur restaurant du monde). Ils nous ont servi 27 choses différentes. De la purée de sauterelle, des asperges à la purée de sapin, des mousses, des lichens, une crevette vivante, des choses vraiment incroyables... C'était cinq heures de spectacle. Après, tout le monde peut aller voir les cuisines. J'ai vraiment appris comment magnifier un produit tout simple et comment être fier de ce que l'on sert.»



Elle partage son mini bureau avec une chouette naturalisée.

#### Courses

«J'adore faire les courses. Le marché me stresse. Il y a trop de choses et je n'aime pas la cohue. Je préfère aller chez une maraîchère juste à côté. Là, je peux me balader, prendre mon temps. Je vais au supermarché et chez les petits commercants, ainsi que dans les commerces spécifiques comme le syrien, le thaïlandais.» Les courses font aussi partie de ses voyages. «Quand j'arrive quelque part, la première chose que je fais est d'aller faire un tour au supermarché. Je découvre, ie compare, je fais des photos. On y retrouve vraiment le pays. C'est quelque chose que je fais de façon systématique.»

# **Radio**

Dans «Travelling», Catherine Fattebert partage sa passion du cinéma chaque dimanche matin avec les auditeurs de RTS La Première. «J'avais déjà présenté ce concept sur Couleur 3 lors de la grille des Fêtes. J'ai revisité le format pour La Première.» Passionnée de cinéma depuis longtemps, elle trouvait trop pauvres les histoires et les anecdotes accompagnant les DVD. «Moi, j'avais envie de connaître l'histoire du tournage et je ne trouvais ça nulle part. Certains réalisateurs, surtout américains, ont écrit leurs mémoires. Ce sont de véritables mines d'or, mais ils ne le font pas tous.»



Catherine Fattebert aime se mettre au vert dans sa cour.

# Actualité

En collaboration avec Denis Kormann, illustrateur, Catherine Fattebert vient de publier «Cuisine avec vue», un livre de cuisine qui sort de l'ordinaire. «Comme on reçoit énormément, je fais des buffets que les gens apprécient. De fil en aiguille, je me suis retrouvée avec plein de recettes qu'on me demandait



régulièrement. Celles de mon livre, je les ai testées des dizaines de fois. De nombreux amis les ont faites et je sais qu'elles fonctionnent. Elles ne sont pas compliquées parce qu'on n'a pas le temps de faire des choses compliquées. C'est la cuisine de tous les jours avec une touche d'originalité.»