

## Sur Internet

## Le film qui assassine Obama



Le documentaire est à l'affiche depuis plusieurs semaines aux Etats-Unis: 2016: Obama's America. Selon Entertainment Weekly, l'œuvre, du réalisateur Dinesh D'Souza, est déjà en tête des ventes sur le site cinématographique Fandango. L'auteur, un immigré d'Inde et actuel président du King's College de New York, réfute tout lynchage. Pourtant, le documentaire est bien un pamphlet sans concession contre le président démocrate. Stéphane Bussard dissèque le film dans son blog sur les élections américaines. A découvrir depuis la page d'accueil du site, ou depuis la page Monde.

## Le nouveau Christ de Borja a ses adeptes



Le Jésus (mal, très mal) restauré par une Espagnole est désormais célébré sur les réseaux et sur YouTube, comme l'a constaté Stéphane Bonvin. Le raté de Borja déclenche, semble-t-il, de vrais (?) enthousiasmes passionnés. Relayée par le site Gawker, une pétition comprenant au moins 12 000 signatures (13 000 au moment où vous lisez ces lignes?) demande même au maire de Borja de conserver cette petite œuvre murale au fait qu'elle constitue «une subtile critique des théories créationnistes de l'Eglise et une remise en question des nouvelles idoles». Le détail des prolongements de l'affaire en page Culture.

## Mise à jour de la version iPad du «Temps»

Une nouvelle version de l'application iPad présentant la copie numérique de l'édition papier du Temps est désormais disponible. Cette version 2.0 apporte de substantielles améliorations, parmi lesquelles une plus grande netteté et fluidité dans le feuilletage de l'édition, ainsi que la visualisation des images et des infographies en plein écran.

## L'ACTUALITÉ EN CONTINU

>> Sur notre site:  
[www.letemps.ch](http://www.letemps.ch)

## Déjeuner avec Maxime Pietri

## «On repère un bon cuisinier à ses mains»

> Maxime Pietri publiera samedi son dernier billet culinaire, après 18 ans de collaboration

> Il était temps qu'il nous invite à déjeuner

Rinny Gremaud

Son premier billet culinaire date d'août 1994, c'était dans *Le Nouveau Quotidien*. Au début, il devait tenir une chronique sur la santé, puisqu'il était médecin. Et puis quelqu'un de la rédaction l'a vu en cuisine. Il est devenu chroniqueur gastronomique. Avec ce talent reconnu et maintes fois célébré de mettre les bons mots sur la bonne chère. Dix-huit ans de collaboration. Plus de 700 chroniques. «J'étais vraiment excellent, nous dira-t-il. Surtout sur 2500 signes.» L'autocélébration amusée, sans doute le seul point commun entre Maxime Pietri et Usain Bolt.

«Vous savez qu'il y en a qui se couperaient la tête pour manger à ma table?»

Au moment de le voir disparaître à l'horizon, en route vers le panthéon des plumes que l'on regrettera, nous voilà frappée par l'évidence: nous ne savons rien de Maxime Pietri. A peine quelques mots clés, comme «bon vivant», et «Corse», «revêche» et «lettré». Quelle bêtise ce serait de le laisser partir ainsi, sans avoir jamais déjeuné avec lui.

Allô Maxime? Dites, on a pensé, enfin, euh... ça vous dirait de déjeuner avec *Le Temps*? Ce serait pour marquer le coup de votre dernière chronique, vous savez, celle qui paraîtra le 1er septembre. Et puis on ferait connaissance, c'est vous qui feriez la cuisine, vous voyez, puisqu'il paraît que c'est votre spécialité (hum hum).

«Je ne suis absolument pas d'accord!» tonne le bougre. «Et puis d'abord, qui viendrait manger avec moi?» Au bout du fil, on se porte timidement volontaire, en s'enfonçant un peu dans sa chaise de bu-

reau. «Ah bon...» Silence. «Eh bien... Vous voulez venir quand?»

Nous débarquons à Champéry-village en ce jeudi de canicule où la Suisse tout entière suffoque. Maxime Pietri est en villégiature dans son joli chalet avec vue sur des sommets intimidants. Il est 11h30, et Champéry s'apprête à ne pas faillir à sa réputation de «pot de chambre du Valais» (parole d'autochtone): il y pleut tout le temps, et ce jour ne fait pas exception. «Comment on fait? On prend l'apéro sur la terrasse et on se fiche pas mal de la pluie?»

Maxime Pietri nous reçoit au son de Coleman Hawkins, seigneur du saxophone qui mourut dans l'alcool et la tristesse, mais dont le jazz, ce midi, nous transporte dans la joyeuse Amérique d'après-guerre. Sur la terrasse, nous passons commande d'un désaltérant sans alcool et sans gaz, au risque vraisemblable de passer pour frigidité. Pardon, Maxime, de n'aimer rien plus que l'eau du robinet... «Dans ce cas, je peux vous proposer une eau filtrée à l'américaine», me dit-il en sortant crânement de son placard une petite gourde *made in USA*, transparente avec un filtre à charbon intégré au bouchon. «Ils sont quand même forts ces Américains. Quand ils veulent bien se mettre au boulot.» Maxime, que cela ne vous empêche pas de boire ce qui vous fera plaisir... «Oh ça, vous pouvez me faire confiance.» Ce sera champagne.

Puis il retourne en cuisine mixer un gaspacho et fabriquer le caramel qui nappera notre dessert. Un coup de main peut-être? «Et puis quoi encore?! Allez donc vous promener!»

Du salon-cuisine, on lève les yeux sur l'escalier qui mène à l'étage. Les murs sont tapissés d'œuvres pétillantes et de cartons d'œufs peints et recyclés en masques primitifs. «Vous pouvez monter, allez, allez! Vous verrez à droite, c'est mon barbouillodrome, et au fond, mon scribouillodrome.»

Au cours de cette rencontre, nous échangerons peu de mots. Non que Maxime Pietri soit avare de sa personne. Son hospitalité est bien plus éloquente que lui. Mais il souffre sans doute de cette fatigue de dire, qu'il dissimule malicieusement derrière un personnage de Corse taïseux et volontiers terroriste. «Une bourrique», dit-il de lui-même.

Ainsi, en guise de conversation, il nous ouvre son chalet, où l'on recense en vrac de quoi se faire une impression du bonhomme: un petit nécessaire de lithogravure, des pin-

ceaux, un couteau suisse et des bristols joliment maculés qui pendent au bout d'un fil. Des piles de dossiers et de livres. Des mobiles en tout genre, avec des pierres colorées, des plumes, des petits trésors. Aux murs, une gravure représentant l'île de Beauté, et un certificat d'intronisation encadré remis par la Confrérie du Marron de Redon en Bretagne, dont les membres «jure[nt], sans condition, de défendre en toutes occasions le digne marron, fruit du pays de Redon». Des femmes grivoises et de l'humour en affiches, punaisés sur le plafond de la mezzanine. Trois autocollants représentant le même sniper cagoulé, avec écrit en corse «A populu fattu bisognu a marchja» (Le peuple souverain doit avancer), un slogan du FLNC. Un ordinateur portable, une imprimante et, à côté, occupant tout un lit, un monceau de cartons et papiers hétérogènes. Un fauteuil en cuir chocolat épuisé par les ans, *Journal d'un vieux dégueulasse* de Charles Bukowski posé sur une table basse. Plus loin, quelques photos d'un adorable garçonnet blond dont on apprendra qu'il s'agit d'un petit-neveu.

«Ça ne vous gêne pas de manger un peu relevé?» Bien au contraire, Maxime, lance-t-on du haut de l'escalier. «Et alors, vous avez appris des choses sur moi? Attention à ce que vous allez écrire. Je suis Corse...» Et de nous pointer de deux doigts en forme de flingue.

Puis il nous tend une petite carte sur laquelle il a eu le soin d'imprimer le menu du jour sur fond de paysage alpin: «A la table de Maxime, Champéry, 23 août 2012 à midi. Gaspacho. Entrecôte de Chermignon, pomme au four, beurre à l'estragon. Crème cuite à la vanille. Riparosso de chez Illuminati Montepulciano d'Abruzzo.» «Vous savez qu'il y a des gens qui se couperaient la tête pour manger à ma table?»

Nous mettons le couvert sous les parasols mouillés, et entamons la soupe froide. Tomate mixée, un peu d'ail, un peu d'échalote. Fleur de sel, poivre. Pain complet grillé. C'est simplement bon. Mieux, c'est efficace, dis-je comme le plus beau des compliments. Maxime Pietri sourit.

Notre conversation nous emmène au-delà des montagnes. A Genève, où il vit depuis longtemps mais où les gens ne sont pas drôles. En Bretagne, où son service militaire dans la marine lui fait rencontrer un ami qui l'initie à la peinture. A New York où il étudie la chiropraxie. En



bien à table», dira-t-il pour saluer notre bon appétit.

Mais au fait, le chroniqueur qu'il fut dix-huit ans durant n'a-t-il pas, lui aussi, produit quantité de mousse? «Moi, je respecte le lecteur. Une bonne écriture, ça doit se lire. Ce n'est pas que de la frime. Aujourd'hui, les chroniqueurs gastronomiques que je tenais

en estime sont tous morts.»

Savoie aussi, et dans les Pyrénées, d'où il tient une ascendance, et notamment cette grand-mère qui lui donne le goût de cuisiner. Et bien sûr en Corse, où réside son cœur. D'ailleurs, il s'y rend prochainement pour rouvrir la maison de Sartène où ses aïeux se succèdent depuis 1485. Enfin, nous retournons en cuisine.

L'entrecôte sera plus que bleue et moins que saignante, au nom du compromis que nous avons trouvé. Tandis que nous parlons cuisson, Maxime Pietri mesure l'abysses de notre inculture. Pour savoir si c'est cuit, il suffit d'ouvrir la viande au couteau, non? «Malheureusement! Les grands chefs la testent au doigt, assène-t-il. On repère un bon cuisinier à l'état de ses mains.» Les siennes semblent relativement épargnées, ose-t-on à mi-voix. «Ma grand-mère estimait que la viande était cuite lorsque le sang perle à la goutte.» Et justement, c'est là qu'en est notre entrecôte.

A table, nous continuons de penser que ce repas, décidément, est efficace. Après tout, nous ne sommes pas critique gastronomique, notre vocabulaire est limité, et nous avons faim. Encore heureux, d'ailleurs, parce que Maxime Pietri maudit les chichiteux, et plus encore les journalistes de cuisine qui «ne font que de la mousse». «Vous vous tenez très

Et lui qui quittera nos pages après ce samedi... «Vous savez que j'ai une palanquée de lecteurs extrêmement fidèles? De vrais acharnés. Vous allez au-devant d'une vague de désabonnements!»

Nos crèmes à la vanille sont servies en mugs, la petite cuillère prise sous une croûte de caramel. La dégager est un peu sportif, mais l'effort vaut d'être fait. Ce dessert est diablement efficace.

Tandis que l'on rêve les yeux dans les montagnes, on réalise que Maxime Pietri cuisine comme il écrit, qu'il pèse ses mots comme il dose le feu, pour un résultat d'une franchise remarquable. L'air de rien, on s'est bien régalé.

Maxime, c'est là qu'on se quitte. Ça vous rend triste? «Je me suis fait à l'idée.» Et qu'allez-vous faire à présent? «Et bien d'abord une sieste. Et ensuite, on verra.»

## Le menu

Gaspacho  
Entrecôte de Chermignon, pomme au four, beurre à l'estragon  
Crème cuite à la vanille  
Riparosso de chez Illuminati Montepulciano d'Abruzzo

PUBLICITÉ

**Cartier**

Nouvelle Collection TANK ANGLAISE

**CLARENCE**

3, rue du Marché - Genève - Tél. 022 311 31 69