

Jean-Pierre Coffe

Avant de se découvrir une passion pour la cuisine et les produits du terroir, il fut comédien, chanteur, mais aussi directeur commercial. Confidences d'un épicurien, adepte de la métamorphose.

« **LA GUERRE M'A PRIVÉ DE MON ENFANCE.** A Lunéville, en Lorraine, je voyais les chars passer dans un sens, puis dans l'autre, les Allemands d'abord, les Américains ensuite... De leurs camions, ces derniers nous jetaient des poignées de chewing-gums, des tablettes de chocolat, des boîtes de corned-beef, comme on jette des cacahuètes à des singes. Grâce à eux, j'ai mangé ma première tablette de chocolat, ce qui m'a d'ailleurs donné des boutons, car mon corps n'était pas habitué. Je me souviens qu'à l'époque je recevais toujours une orange à Noël. Mon arrière-grand-mère l'enveloppait dans un vieux morceau d'aluminium et je devais la déballer soigneusement, car l'emballage resserrait l'année suivante.

FAUT-IL REVENIR DANS LES LIEUX OÙ ON A ÉTÉ TRÈS HEUREUX OU TRÈS MALHEUREUX ? C'est la question que je me pose. Pendant plus de trente ans, j'ai toujours refusé d'aller retrouver cette partie de mon enfance. Parce que je ne la trouvais pas gaie, parce que je n'avais plus aucune attache dans ce pays. Et, il y a peu de temps, j'y suis retourné. La maison n'avait pas changé. Il y avait encore la cabane dans laquelle on gardait les lapins, quelques canards et une poule. Ça a été un moment incroyable. Mais est-ce

qu'il faut vraiment retrouver son enfance ? A quoi ça sert de remuer tout ça ? A-t-on besoin de réfléchir à son évolution ? Je n'ai pas de réponse. Mais, aujourd'hui, j'ai envie de travailler avec ma ville natale, d'aider à relancer le melon de Lunéville, tombé en oubli, de relancer la culture maraîchère, totalement disparue. Je voudrais que la Lorraine revive, pas comme un pays sidérurgique, mais agricole.

J'AI EU BEAUCOUP DE VEINE QUE MON PÈRE SOIT MORT QUAND J'AVAIS 2 ANS. C'est honteux de le dire, mais, quand je repense à ma vie, je me dis : "Quelle chance !" Sinon, je serais coiffeur à Lunéville comme il l'a été. Là-bas, on m'aurait imposé une vie. Je serais déjà à la retraite depuis cinq ans. Mais je ne voulais pas de ce destin. A 17 ans, j'en avais assez de suivre ma mère de ville en ville pour son travail, je me suis alors donné une ligne de conduite : "Ne jamais m'emmerder." J'ai mis une annonce dans le journal : "Ne sait rien, mais plein de bonne volonté." J'ai eu onze réponses ! C'étaient les Trente Glorieuses, on trouvait du boulot partout. J'ai été comédien, directeur commercial, meneur de revue à L'Alcazar, à Paris... Et puis, j'ai fait les bonnes rencontres, qui m'ont donné envie de m'investir dans la cuisine, dans la connaissance des

produits, leur origine, leur histoire. J'ai appris à bien écrire. Moi qui n'ai pas fait d'études, je suis fier d'avoir rédigé 40 livres.

PLUS JEUNE, J'AI EU UN TRÈS GRAVE ACCIDENT DE VOITURE, doublé d'un accident vasculaire cérébral qui m'a paralysé pendant cinq jours à l'hôpital. J'étais conscient et je voyais que je ne pouvais plus bouger le bras ni la main, je me suis dit : "Lucide et incapable, c'est affreux... Qui va me faire la piqûre pour que je m'en aille ?" C'était mon obsession. Personnellement, depuis ce jour, je suis pour l'euthanasie dans un cadre réglementé. C'est important d'en parler et d'ouvrir sérieusement le débat. Moi, le médecin m'avait dit d'attendre. Et effectivement, le cinquième jour, je me suis réveillé avec la main sur la tête, je l'avais bougé dans la nuit. C'était reparti.

LES FRANÇAIS DOIVENT RETROUVER L'ENVIE D'ÊTRE SOLIDAIRES, d'échanger, de se parler à nouveau, le goût de vivre ensemble. Actuellement, ce n'est qu'artificiel. Si on arrive à monter une vaste opération de solidarité, on n'aurait plus cette ambiance délétère d'individualisme forcené et d'aigreur. Dans les années 1970, j'avais lancé l'association Les Grands-Mères au pair. Par son intermé-



Son jardin ? Il est à sa mesure, truculent, foisonnant, généreux !

diaire, les familles pouvaient emmener une personne âgée avec elles en vacances. Ça a très bien marché jusqu'au choc pétrolier : les subventions se sont arrêtées, l'association aussi. Maintenant, je m'occupe de l'Université populaire du goût, créée par Michel Onfray, où je donne des cours gratuits devant 1 000 personnes. Je vais aussi dans les prisons. Il faudrait que les gens aient le désir spontané de faire une bonne action et ne s'arrête pas au billet donné pour se dédouaner.

LE PROBLÈME DU POUVOIR D'ACHAT EST UNE CHANCE. Pourvu que la crise dure six ou huit mois de façon à ce qu'on puisse transformer les habitudes des Français. Près de 7 millions de personnes n'ont que deux Smic pour faire vivre leur famille. Quand ils ont tout payé, il ne reste que 8,34 euros pour la nourriture par jour ! Il faut que les Français recommencent à cuisiner, à retrouver la notion de saison, des produits naturels, sains, manger raisonnablement et se retrouver pour partager. C'est exaspérant que des gens

achètent des carottes râpées dans une barquette, alors que s'ils les préparaient eux-mêmes, ils économiseraient 633 % du prix d'origine. En plus, cuisiner, ça détend. Quand je cueille une scarole dans mon jardin, je la ramène dans la cuisine, je la découpe, j'enlève les côtes... Bref, je m'amuse comme un fou !

J'AI TOUJOURS ÉTÉ TRÈS PROCHE DE LA NATURE. Dans ma maison près de Châteaudun, j'ai des arbres que j'ai plantés il y a vingt-sept ans. Quand j'arrive, je vais les saluer, je leur demande comment ça va. J'ai une relation intime avec eux. Je les taille, leur donne une forme qui leur permet de se régénérer. Je suis aussi très attentif à certaines de mes pivoines qui ont une floraison très courte. Dès qu'elle démarre, on m'appelle et j'annule tout. C'est si émouvant, évocateur, généreux, qu'en aucun cas, je ne veux rater la floraison. Je plaque tout pour regarder ces fleurs s'entrouvrir doucement. C'est la poésie la plus simple et la plus naturelle. » ■

PROPOS RECUEILLIS PAR JULIE BOUCHER

BIO RAPIDO

1938 Naît à Lunéville, en Lorraine.

1944 Au titre de pupille de la nation, il part vivre dans une famille de fermiers dans le Jura suisse.

1970 Pendant qu'il s'occupe de sa propre agence de relations publiques, il crée l'association Les Grands-Mères au pair.

1976 Ouvre un restaurant à Paris, La Ciboulette.

1984 Commence sa longue carrière télévisuelle à Canal+.

2008 Publie *Les Recettes de fêtes irratables* avec Jack Domon, aux éditions Jungle.

Dirige aussi la collection « Ce que nous devons savoir sur... », chez Plon, qui comprend déjà un ouvrage sur l'œuf, la dinde, le beurre et la pomme de terre.

