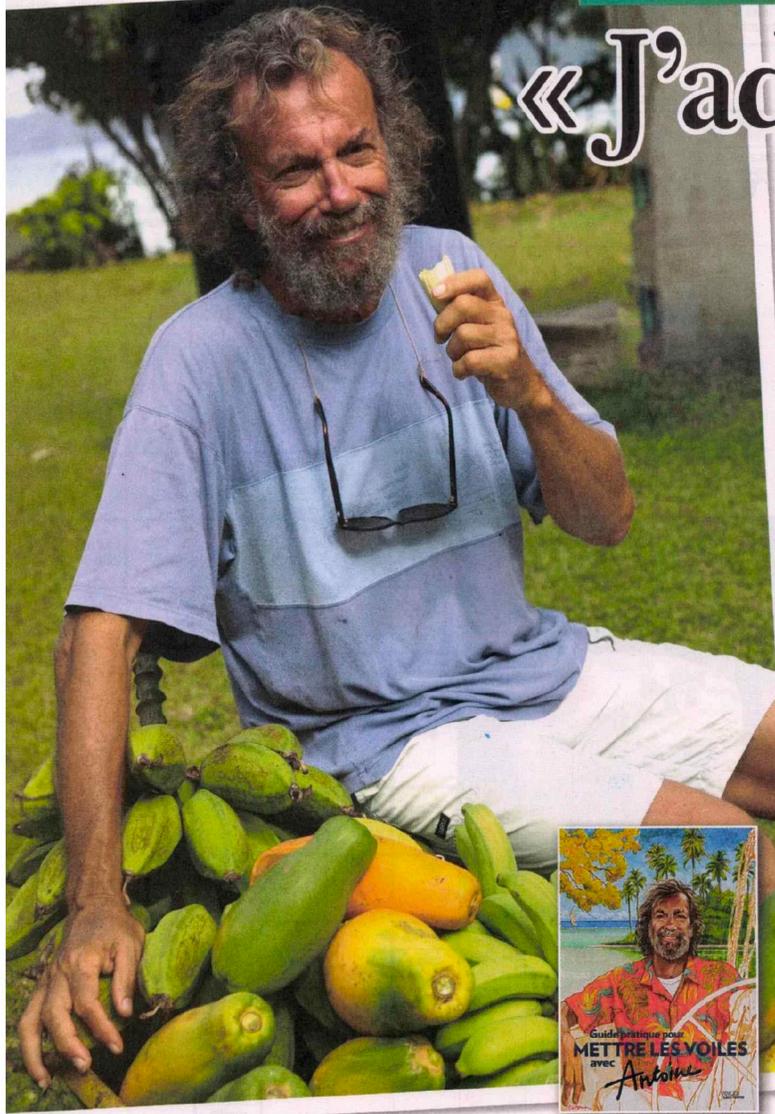


# « J'adore voyager avec mes papilles »

Le navigateur-voyageur, hédoniste, apprécie autant les cuisines du monde que celles de notre gastronomie hexagonale.



## Votre premier souvenir gourmand ?

Quand j'étais enfant, je vivais au bout du monde, à Saint-Pierre-et-Miquelon. J'allais cueillir des cranberries et des bleuets, ces myrtilles locales dont on faisait des confitures et des tartes. Je m'en régalaï ! Et puis il y avait aussi l'excellent beurre salé breton, moulé dans des moules en bois pour faire un joli motif.

## Votre recette familiale ?

Les gratins de poisson que préparait ma mère et qu'elle servait dans des coquilles Saint-Jacques. Comme souvent, les repas familiaux se terminaient par une sucrerie : du cédrat de Corse, un fruit confit envoyé par un cousin, car mon père était originaire de l'île de Beauté.

## Les spécialités qui épatent vos proches ?

Le ceviche à la tahitienne : du poisson cru cuit dans du jus de citron puis agrémenté de gingembre et de lait de coco. Et les pâtes au pistou, le chou farci ou encore le risotto à la milanaise...

## Dîner à la maison ou sortie au restaurant ?

Aujourd'hui, je dîne plutôt à la maison. Mais comme je passe beaucoup de temps à sillonner les routes de France pour présenter les films de mes voyages, je vais donc très souvent au restaurant.

## Par quoi débutez-vous la journée ?

Depuis quarante ans, où que je sois dans le monde, je mange chaque matin

une papaye. Ce n'est pas le fruit exotique qui a le plus de saveur mais c'est mon shoot de vitamines. J'ai la conviction que c'est mon secret de santé et de longévité.

## Et le soir ?

J'aime les dîners légers et je ne suis pas du genre à grignoter devant un bon film. Ou alors, je déguste parfois un Esquimau me rappelant les séances de cinéma de mon enfance.

## Le plat qui vous fait tout pardonner ?

C'est un dessert auquel je ne résiste pas : la mousse aux spéculoos, recouverte de crème chantilly. Je craque aussi pour la tarte aux endives à la fourme d'Ambert, et la tarte au fenouil et à l'orange.

## Quels invités auriez-vous aimé réunir pour un dîner ?

Je ne réfléchis jamais au casting idéal mais plutôt au menu, au talent qui s'exprime dans l'assiette ou à la personnalité du chef. À table, j'ai des souvenirs de dîners mémorables avec Eddie Barclay où il y avait des convives célèbres comme Bernard Tapie, Eddy Mitchell, Coluche. On goûtait à une cuisine gastronomique très raffinée, en sept plats. Aujourd'hui, j'aime les repas de quatre services. Mais j'apprécie encore les tables gastronomiques comme celles où a travaillé ma fille Vaimiti, cheffe qui a fait ses classes auprès de grandes toques comme Christian Le Squer et Éric Frechon.

## Votre repas préféré ?

Le *second breakfast*, un deuxième petit déjeuner que l'on prend dans certains

pays (en Allemagne et en Hongrie par exemple) vers 10 heures du matin, avant le déjeuner. Il se compose de saucisses, de pâtisseries... En général, je me contente de céréales, de pancakes et de tartines de confiture.

## Plutôt sucré ou salé ?

J'ai une légère préférence pour le sucré. J'adore les dattes farcies, les loukoums ainsi que ma confiture maison, réalisée avec des myrobolans, des petites prunes sauvages de mon jardin.

## Votre boisson carburant ?

Le thé. Jamais de café mais de l'eau et, en été, du sirop d'orgeat. Je bois parfois un verre de vin, du Pic Saint-Loup du domaine Haut-Lirou.

## Votre mets pour dire « Je t'aime » ?

C'est Francette, ma compagne, qui me dit « je t'aime » en me préparant les plats dont je raffole. Elle pousse la perfection



jusqu'à enlever la peau des petits pois ou des grains de raisin ! Ses choux au caramel-beurre salé sont à tomber par terre ! Après chaque repas, digne d'un restaurant gastronomique, je lui fais un câlin pour la remercier.

*La cuisine, simple ou gourmande, est toujours une communion et un partage avec les autres.*

## Celui qui vous donne des boutons ?

Un jour, j'étais sur une île perdue de Polynésie, et les autochtones, toujours très accueillants, m'ont servi un fruit très fermenté de l'arbre à pain en pensant me faire plaisir. D'habitude, ce fruit ressemble à une pomme de terre mais là, c'était vraiment terrible ! Bien pire que le durian d'Asie...

## Quelle gastronomie d'ailleurs aimez-vous ?

La cuisine tahitienne avec ses ceviches et deux de ses fruits introuvables en métropole : le pamplemousse de Tahiti, un gros agrume verdâtre qui a un goût vraiment unique ; et la banane Fe'i, une variété à cuire, parente de la banane plantain.

## Votre ultime repas avant de mourir ?

Oh là, je n'ai pas réfléchi à ce qui pourrait être à la carte ! Je vis toujours dans l'instant présent. Je me préoccupe plutôt des gourmandises qui sont au menu de mon déjeuner comme ce délicieux tiramisu qui m'attend dans mon réfrigérateur pour ce midi. J'en ai déjà l'eau à la bouche... ●

Propos recueillis par Nicolas Ponse

**S**tar de la variété française des années 1960, Antoine naît en 1944 à Madagascar. Il enchaîne les tubes puis l'envie de prendre le large le pousse à naviguer sur toutes les mers du globe. Il partage avec le public ses destinations paradisiaques dans de nombreux livres et documentaires. Aujourd'hui, dans *Guide pratique pour mettre les voiles avec Antoine* (29,90 €, éd. Gallimard), publié à l'occasion de ses 50 ans de navigation, le chanteur donne ses trucs pour devenir un marin épanoui. Et consacre même un chapitre à la cuisine en mer.