



Lorsque j'étais stagiaire à l'ENA, j'ai eu le privilège d'être intronisée « Chevalier de Saint-Georges ».

ÉLISABETH GUIGOU

C'est à Romainville, ville de sa circonscription, dans le restaurant italien Luna Rossa, que madame la députée et ancien ministre a choisi de nous confier ses souvenirs gourmands.

photos Alain Longeaud - réalisation Frédérique de Granvilliers

Pourquoi ce lieu ?

C'est un très bon restaurant et un lieu où se rencontrent des Romainvillois de toutes les générations. Il est aussi fréquenté par des artistes et de nombreux jeunes Parisiens car sa note gourmande est correcte. Dans quelques années, la ligne 11 viendra jusqu'ici ; le tunnel est d'ailleurs creusé. Il n'y aura plus la coupure du périphérique.

Parlez-nous de vos premiers souvenirs gourmands...

Je suis née à Marrakech. Dans ma famille, on aimait cuisiner. Dans le bled

de mes grands-parents, on tuait le cochon, ma grand-mère préparait pour mon grand-père italien une merveilleuse polenta, des salmis de pintade. Mon père cuisinait des plats marocains et, comme il était chasseur, il aimait préparer perdreaux, gibiers... une cuisine de fête.

Et vous avez hérité de leur talent ?

Honnêtement, non ! Je cuisine de temps en temps seulement, pour des amis ; en revanche, je pourrais jardiner tous les jours ! J'ai cependant un bon sens de la cuisine, des saveurs, des produits.

Quelles sont vos spécialités ?

Des poissons vapeur, des plats traditionnels comme la blanquette de veau et la charlotte au chocolat (inspirée d'une recette de Michel Guérard), que je fais rituellement à chaque anniversaire de mon fils. C'est sa madeleine de Proust ! Et je l'adapte à Noël, pour en faire une bûche au chocolat. L'été en Provence, j'adore préparer des salades avec plein d'herbes, coriandre fraîche, serpolet (un délice avec le fromage de chèvre), un confit d'agneau aux aubergines

avec du thym et du romarin que je cuis dans un plat à tagine.

Votre mari vous aide ?

Quand nous recevons des amis, je prépare la cuisine et il remet de l'ordre. Le partage traditionnel des tâches ! Cela me convient.

Revenons aux vins. Quel est votre premier souvenir ?

J'ai été autorisée à en boire assez jeune, mais raisonnablement. Des vins de table et des vins marocains, comme le gris de Boulaouane. Le vin c'est toute une culture, en France comme tout autour de la Méditerranée, on en fait d'excellents qui subliment la cuisine.

Et aujourd'hui, quels sont vos vins préférés ?

Il y en a beaucoup ! Je suis plutôt rouge. J'ai un faible pour le Château Saint-Pierre d'Escarvaillac, un vignoble près d'Avignon qui jouxte les vignobles de Châteauneuf-du-Pape. Dans le Lubéron, il y a de très bons vins, cités au Parker. Ma sœur fait un excellent foie gras maison, merveilleux avec un Gewurztraminer, Jurançon ou Baumes de Venise. Avec les fruits de mer, un Muscadet c'est délicieux.

Dans votre métier, vous avez l'occasion de faire des découvertes ?

En politique, on voyage pas mal et les gens ont à cœur dans chaque région de nous faire goûter de bonnes choses. Le plus difficile lorsqu'on est en campagne, c'est qu'on vous offre systématiquement le vin d'honneur. Et si l'on n'y prend pas garde, cela peut vite être dangereux.

Et à Paris ?

Le restaurant des parlementaires, rue de l'Université, est très bon, il propose une belle carte des vins. Quelquefois je me laisse tenter par un verre de Haut-Marbuzet. A l'Assemblée nationale, on a aussi la chance d'avoir une buvette où l'on peut manger rapidement à toute heure. J'y déjeune tous les lundis, vers 15 h, après mon cours à Sciences Po.

Vous avez été ministre de François Mitterrand, pouvez-vous nous confier quelques moments gourmands qui vous ont marqués ?

A l'Élysée, dans les dîners officiels, on peut goûter des vins et une cuisine exceptionnels. Je me souviens aussi d'une visite d'Etat à Londres en 1983, où le dîner, arrosé de grands Bordeaux, s'était tenu sous les voûtes de Westminster et où nous étions arrivés en carrosse ! En Allemagne, j'ai goûté de la panse de brebis farcie à l'occasion d'une rencontre entre François Mitterrand et le Chancelier Helmut Kohl. Mais mon meilleur souvenir, c'est un repas de truffes fraîches, envoyées au Président par un de ses amis. François Mitterrand aimait surtout les produits du terroir.

Justement, comment faites-vous pour garder la ligne ?

Je fais tout pour ça. De la gymnastique presque tous les jours chez moi, du vélo, de la marche, l'été, de la natation (1 km tous les jours). J'aime les bonnes choses, mais je fais attention. Pour moi, c'est la condition pour être en forme.

Ses vins préférés

CHAMPAGNE TORNAY
CUVÉE PALAIS DES DAMES GRAND CRU
Conçu avec 50 % de chardonnay et 50 % de pinot noir, très agréable, bien équilibré. Fait partie des Champagnes de vigneron. Je privilégie les champagnes des petits propriétaires.
19,50 € la bouteille départ cave.

SAINT-ESTÈPHE
CHÂTEAU HAUT-MARBUZET 2007
Un Saint-Estèphe fin, élégant et charmeur qui peut se garder une douzaine d'années. Superbe avec les viandes rouges.
27 € la bouteille départ cave.

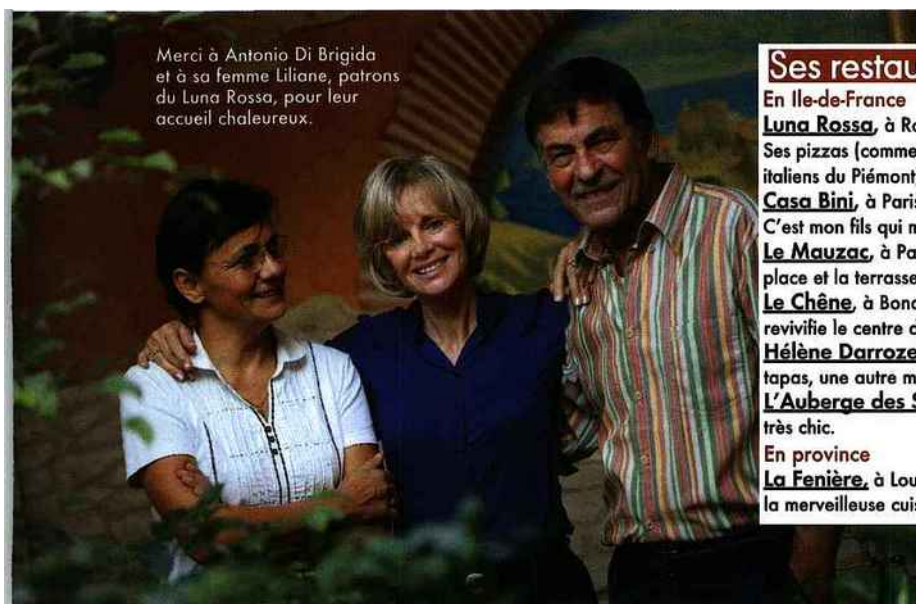
CÔTES DU RHÔNE
CHÂTEAU SAINT-PIERRE D'ESCARVAILLAC
CUVÉE CLOS DES CAILLOUX 2008
L'unique cave de la commune d'Avignon, capitale des Côtes du Rhône. Un vin rouge friand et puissant.
7 € la bouteille départ cave.

GEWURZTRAMINER 2004 GRAND CRU
KITTERLÉ DOMAINE SCHLUMBERGER.
Vin vif, racé et aromatique aux parfums de rose, de fruits exotiques (litchi, mangue) et d'épices. Parfait avec le foie gras ou des fromages bleus. 18 € la bouteille, en vente chez les cavistes Nicolas.

CÔTES DU LUBÉRON 2005
DOMAINE DES VAUDOIS
Un vin rouge chaleureux, aux arômes de fruits rouges confits. Idéal avec les grillades, les tagines, etc. 5 € la bouteille.

MUSCADET DE SEVRE-ET-MAINE-SUR-LIE
CLOS DES ORFEUILLES 2009
Un blanc léger, fruité et vif à déguster avec un plateau de fruits de mer, des poissons. Entre 8 et 9 € chez les cavistes.

RASTEAU SIGNATURE ROUGE 2007
Un vin doux naturel qui appelle le chocolat, le gibier ou encore le foie gras aux figues, le melon au jambon de Parme...
11,70 € la bouteille.



Merci à Antonio Di Brigida et à sa femme Liliane, patrons du Luna Rossa, pour leur accueil chaleureux.

Ses restaurants

En Ile-de-France

Luna Rossa, à Romainville. Tout est bon, frais, authentique. Ses pizzas (comme à Naples), ses plats et une belle carte de vins italiens du Piémont, de Toscane, de Sicile.

Casa Bini, à Paris. Très sympathique avec beaucoup de jeunes. C'est mon fils qui me l'a fait découvrir.

Le Mauzac, à Paris. Pour sa cuisine du marché, sa très jolie place et la terrasse.

Le Chêne, à Bondy. Dirigé par deux patrons, ce restaurant revivifie le centre de la ville. Très bonne ambiance.

Hélène Darroze, à Paris. Délicieuse cuisine, merveilleuses tapas, une autre magnifique cuisinière.

L'Auberge des Saint-Pères, à Aulnay-sous-Bois. Un étoilé très chic.

En province

La Fenière, à Lourmarin. Un lieu plein de charme où déguster la merveilleuse cuisine provençale de Reine Sammut.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.