



Le Matin Dimanche  
1001 Lausanne  
021/ 349 49 49  
www.lematin.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 135'609  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 999.201  
Abo-Nr.: 1095889  
Seite: 11  
Fläche: 45'752 mm<sup>2</sup>

# L'UDC grille des saucisses, le PDC s'essaie au wasabi

**Cuisine** Aidés par le grand chef de Gstaad, Robert Speth, les élus ont concocté plusieurs plats pour un livre qui paraît la semaine prochaine.

**Fabian Muhieddine**

fabian.muhieddine@lematindimanche.ch

Et si cuisine rimait avec politique? Un nouveau livre qui sort en librairie la semaine prochaine prouve que c'est possible. Une trentaine d'élus fédéraux du groupe parlementaire Culture se sont amusés à préparer 16 repas – entrée, plat et dessert – pour «Le livre de cuisine des parlementaires – Cuisiner pour les amis».

C'est Lorenz Furrer, le secrétaire du groupe et le directeur de l'une des entreprises de communication et de lobbying les plus influentes de Berne, qui est à l'origine de ce recueil de recettes. «Mon beau-père, François Loeb, raconte-t-il, avait fait un livre avec les recettes des parlementaires lorsqu'il était lui-même élu comme conseiller national. J'ai toujours rêvé de refaire l'expérience.» C'est désormais chose faite.

## Elus très appliqués

Cette fois, les recettes sont signées Robert Speth, un grand chef, dont le restaurant «Chesery» à Gstaad affiche 18 points au Gault&Millau. Mais ce sont bel et bien les parlementaires qui ont choisi les plats et surtout qui les ont préparés pour une dizaine de convives. C'est là que réside l'originalité du livre: en plus des recettes détaillées et des traditionnelles images des

plats, il est rempli des photos des élus, en tablier, très appliqués derrière les fourneaux.

Des élus en cuisine? Les anecdotes ne manquent pas. Toni Brunner, le président de l'UDC, a, par exemple, tout de suite expliqué qu'il était nul en cuisine, «même incapable de faire cuire de l'eau». «Robert Speth lui a répondu que ce n'était pas grave et ils ont cuit des saucisses ensemble», raconte amusé Lorenz Furrer. Martin Candidas (PDC/GR), lui, n'avait

jamais mangé de sushis. Et il est devenu tout rouge en se ruant avec un peu trop de gourmandise naïve sur le wasabi. Et évidemment, l'UDC bernois Albert Rösti n'a pas échappé à la proposition de faire des rösti avant de se rabattre sur un gratin de pomme de terre.

Les élus romands ne sont pas à la traîne dans le livre. Et ceux contactés semblent être ravis de l'expérience. «Je suis assez souvent en cuisine, confie en souriant Jean-François Steiert (PS/FR), co-président du groupe Culture. C'est peut-être parce que j'ai appris de ma mère que les bons petits plats – et les grands – permettent de se faire pardonner passablement de choses.» Christophe Darbellay, président du PDC, qui a naturellement choisi une recette de chasse dans le livre, ajoute: «J'adore cuisiner et ça com-



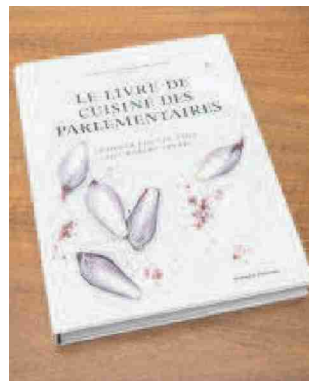
Le Matin Dimanche  
1001 Lausanne  
021/ 349 49 49  
www.lematin.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 135'609  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 999.201  
Abo-Nr.: 1095889  
Seite: 11  
Fläche: 45'752 mm<sup>2</sup>

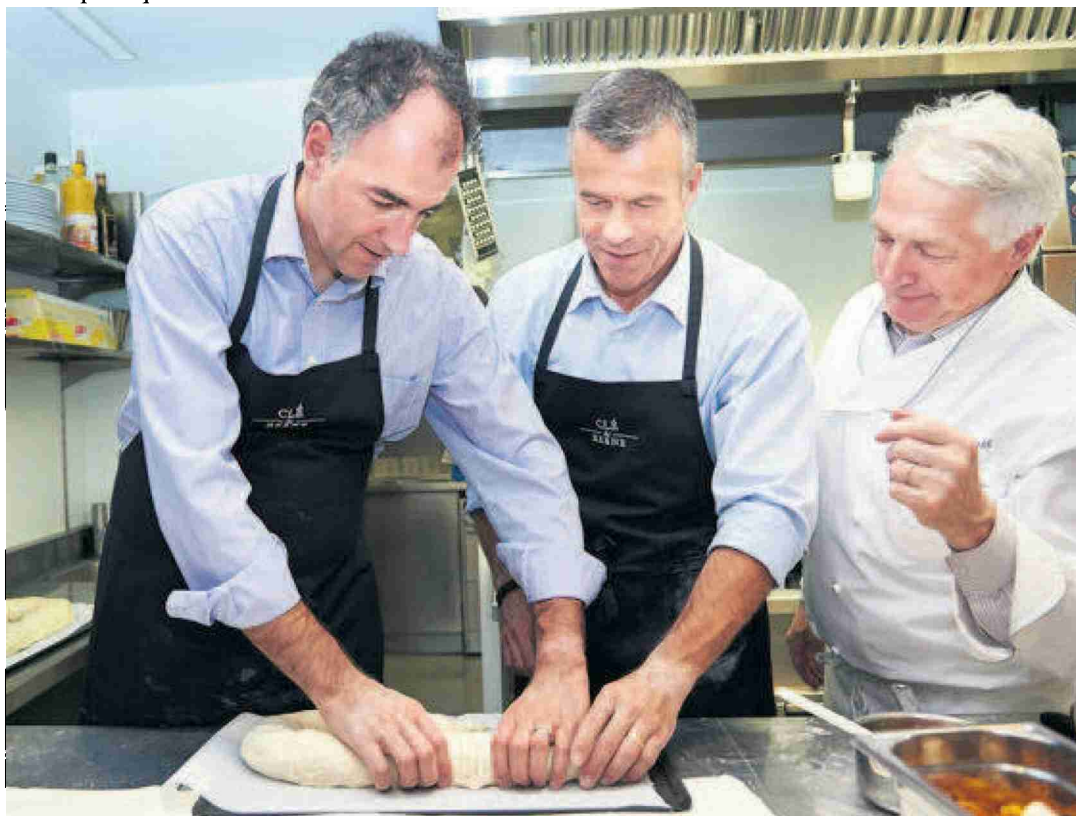
mence à se voir. J'ai appris sur le tas, mais c'est évidemment un grand plaisir de pouvoir cuisiner avec un grand chef.»

Au PLR, Christian Luscher rappelle que «la vie de parlementaire est difficile et éreintante», mais que la soirée passée à cuisiner est l'un des rayons de soleil de son mandat. Et d'ajouter: «Je dois dire humblement que je serais incapable de préparer tout seul ce repas. Mais, en politique, j'ai souvent remarqué que c'est souvent autour d'une bonne table ou d'un bon verre qu'on fait connaissance avec les adversaires. Et qu'après, cela aide à trouver des majorités au Parlement.» Décidément, cuisine rime vraiment avec politique. ●



**«En politique, c'est souvent autour d'une bonne table ou d'un bon verre qu'on fait connaissance avec les adversaires»**

Christian Luscher, PLR



Christophe Darbellay, les mains dans la pâte avec Lorenz Hess, sous les yeux du chef Robert Speth. Photos: DR - Alain Bucher/Stämpfli Editions