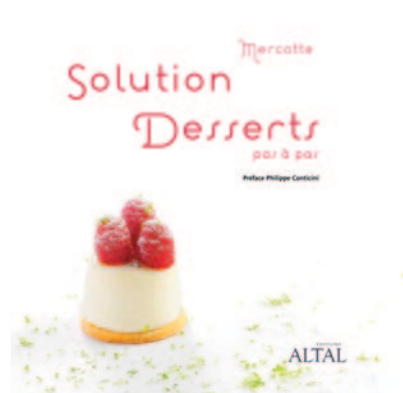




Mercotte

the cream of the cream



© Aurélie Jeannette

PAR OÙ COMMENCER ? CHRONIQUEUSE GASTRONOMIQUE, BLOGGEUSE GOURMANDE, MAMIE GÂTEAU, DÉLICIEUSE JURÉE, SAVOUREUSE RETRAITÉE... LA TÉLÉVISION, LA RADIO, INTERNET, L'ÉDITION SE L'ARRACHENT. MÊME LA BBC LUI FAIT LES YEUX DOUX. TEA TIME AVEC MERCOTTE, TOP CHEF SAVOYARDE DES MACARONS ET AUTRES EXQUISES CONFISERIES.

Par **Nathalie Truche**

Depuis le tournage de l'émission de M6, Le meilleur pâtissier, Mercotte a transformé le TGV en une annexe de son bureau. C'est entre deux tunnels, lorsque son téléphone capte le réseau, que la sémillante septuagénaire répond aux questions de Closer ou de Public. Bien que très demandée, la grand-mère de huit petits-enfants nous a tout de même trouvé un créneau dans son agenda de ministre. «Chambérienne avant tout», elle nous reçoit au Fidèle Berger, l'institution nichée sous les arcades de la cité des Ducs.

Le décor : un dimanche matin, autour d'un thé vert et d'un macaron framboise préparé par le patron des lieux, à qui notre interlocutrice aime tresser des lauriers. Derrière le comptoir de la chocolaterie confiserie, dans le fameux «labo», ■■■

© Arnault Breyse



Sur le tournage de l'émission de M6 avec Cyril Lignac et Faustine Bollaert

la blonde gastronome expérimente ses desserts sous l'œil expert et amical du propriétaire. Sa bonne humeur irradie l'établissement. *"Je suis une optimiste née, je ne vois que les bonnes choses", s'amuse-t-elle.*

SO BRITISH...

Bref retour en arrière. Il y a un an, la BBC planche sur l'adaptation française d'un programme ayant fait un tabac outre Manche : un concours de passionnés en pâtisserie soumis au verdict de deux jurés : un chef reconnu et une amatrice éclairée... d'un certain âge. Sollicitée par la chaîne britannique pour faire partie du jury, la gourmette se laisse tenter par un casting. *"Je vis au jour le jour. Si ça me plaît, je dis oui, sinon..."*. La télé réalité, ce n'est pas trop son truc, mais on lui assure que l'émission est avant tout un divertissement dénué de toute agressivité. Ambiance «feel good» assurée, promet-elle. Les candidats participent pour se faire plaisir, pour partager leur savoir-faire, mais aussi pour progresser sous les précieuses observations des juges qui n'ont pas

pour mission de «casser» du concurrent. D'ailleurs, le gagnant ne remporte pas des mille et des cents : juste un titre de meilleur pâtissier et la publication de son livre de recettes. Pas de quoi passer son adversaire au hachoir.

Sa prestation convainc les sujets de sa majesté et la voici retenue pour siéger aux côtés de Sir Cyril Lignac le grand chef «naturel et sympa» et de Miss Faustine Bollaert, l'animatrice «qui pète le feu».

GONFLÉE À BLOG

La clef de son succès ? La sincérité. A M6, pendant les trois semaines de tournage dans un château des Yvelines, *"ils ont eu la Mercotte qu'ils voulaient", s'exclame-t-elle.* Celle qui oublie les caméras et s'affaire comme dans sa propre cuisine. Le premier épisode a été diffusé le 26 novembre et couronné d'un audimat particulièrement prometteur. La production lui a conseillé de couper son portable pendant la diffusion parce qu'elle croulerait sous les appels. On l'a aussi prévenue que les demandes d'autographes allaient pleuvoir ! Le programme peut cartonner ou pas, peu lui chaut. Mercotte a d'autres

crèmes à fouetter.

Elevée par *"des vieilles tantes chez qui on mangeait très bien",* elle n'est pas à l'origine un cordon-bleu. A 30 printemps et 4 enfants au compteur, elle se lance sérieusement dans l'apprentissage des bons petits plats. En commençant par suivre à la lettre les enseignements prodigués par le triple étoilé Michel Guérard dans son ouvrage «La cuisine gourmande» *"J'ai suivi ses conseils très scolairement et... ça a marché !"*

Il y a plus de 8 ans, elle se met à partager ses recettes sur un forum culinaire autour d'un ingrédient unique : la pédagogie. *"Je n'invente rien, avoue-t-elle. Je propose une recette compliquée, une recette de professionnel et je la décortique de telle sorte qu'elle devient accessible à tous".* Quand ses proches lui suggèrent de lancer un blog, elle ne trouve pas l'idée sottée. Et pourtant, *"quand je l'ai créé, je ne savais pas du tout ce que j'allais mettre dedans",* s'esclaffe-t-elle. Ainsi est née La cuisine de Mercotte.

SUCRÉ STORY

Contrairement à d'autres personnes «de son âge», la Chambérienne est accro aux nouvelles technologies. Dans ce domaine, *"je suis au top, une vraie geek !",* dit-elle en faisant défiler une appli gourmande sur son iphone. *"A mon époque, il existait dix blogs de qualité, élitistes, qui permettaient le partage, la transmission des savoirs. Aujourd'hui, il y en a 10 000 qui recherchent des opérations marketing".* D'ailleurs, depuis que son flux RSS affiche 20 000 abonnés, des «marques» la tannent quotidiennement pour apparaître sur ses pages web. Peu importe. Madame 100 000 volts poursuit son bonhomme de chemin jalonné d'une chronique matinale sur France Bleu Pays de Savoie, L'assiette savoyarde. Mais aussi de voyages de presse qu'elle trie sur le volet et relate sur son deuxième blog «A table et compagnie».

Dans cette profusion d'activités, figure également l'écriture de trois ouvrages parus aux Editions Altal. Et là, comme pour son blog, la Savoyarde reconnaît être arrivée «au bon moment». En signant «Solutions macarons» en 2008, la chroniqueuse a eu du nez. Elle a senti que cette gourmandise, déculpabilisante parce que «petite et mignonne», aurait le vent en poupe. *"Et la mode n'est pas finie",* prédit-elle. Le livre a été diffusé aux Etats-Unis, au Canada, en Grande-Bretagne, en Australie, en Nouvelle Zélande...

Mercotte croque le monde à pleines dents. Bientôt l'Asie ? *"Why not..."* sourit-elle. ■