

Stéphane Bern

On connaissait sa passion

pour le gotha et l'Histoire, mais le journaliste animateur est aussi un fin gourmet qui raffole du chocolat.

PROPOS RECUEILLIS PAR PATRICIA KHENOUNA

Votre meilleur souvenir d'enfance lié à la cuisine ?

Stéphane Bern : Les repas d'anniversaire, où il y avait toujours un rôti de bœuf en sauce qui mijotait pendant des heures... J'adorais renifler l'odeur des oignons en train de rissoler dans la cocotte ! En accompagnement, ma mère, d'origine zurichoise, faisait des spätzle, des pâtes spéciales qu'elle rapportait de Suisse pour l'occasion. Et, en dessert, un gâteau au chocolat fondant dont je garde encore un souvenir ému, moi qui suis un fou de chocolat. À chaque anniversaire, d'ailleurs, mon frère et moi recevions de nos grands-parents luxembourgeois une tablette de chocolat blanc et une tablette de chocolat noir.

Votre plus cuisant échec en cuisine ?

S. B. : Un dîner de soufflés raté ! La patience n'étant pas l'une de mes principales vertus, j'ai ouvert le four au mauvais moment. Vous imaginez le résultat !

Votre vin préféré ?

S. B. : Je nourris une véritable passion pour les vins de Bordeaux (saint-estèphe, saint-émilion, graves, etc.).

L'ingrédient dont vous ne pourriez vous passer ?

S. B. : La coriandre ! J'en mets partout car j'adore son côté exotique et le peps qu'elle apporte aux plats. Par exemple, une petite sauce vinaigrette relevée de quelques feuilles de coriandre sur un poisson, c'est merveilleux !

Ses émissions. Sur France 2 : *Comment ça va bien* et *Secrets d'histoire*.
Sur RTL : *À la bonne heure*.

Retrouvez notre interview exclusive de Stéphane Bern en vidéo sur www.selectionclic.com et sur



Votre fruit préféré ?

S. B. : Je les aime tous ! Les kiwis, les fruits rouges mais aussi toutes les variétés de pommes : j'en consomme au minimum une par jour, notamment quand j'ai un petit coup de mou, vers 17 heures.

Votre légume préféré ?

S. B. : La courgette. Farcie, sautée ou en salade, juste blanchie puis rafraîchie avec une pointe d'ail, c'est formidable — à condition de ne pas avoir de rendez-vous après, bien sûr !

Quand vous entrez dans une boulangerie, vos yeux se tournent en priorité vers... ?

S. B. : Il suffit de m'observer à ce moment-là pour connaître la réponse : mes yeux se tournent vers tout, absolument tout ! C'est mon drame ! Ah ! les viennoiseries, la tarte à la rhubarbe (mais pas trop sucrée, hein !) et le cheese-cake (nature, surtout !)...

Quelle est pour vous la composition idéale entrée-plat-dessert ?

S. B. : En entrée, quelque chose de léger : par exemple, une salade d'avocat avec du crabe, des crevettes ou du saumon fumé, agrémentée de pommes et de noix. En plat, un bar au fenouil cuit au four, accompagné de riz et de légumes en ratatouille, suivi systématiquement d'une salade et de fromages (6 variétés au minimum !). Et, en dessert, une mousse au chocolat sans sucre — mes copines sont toujours au régime ! — avec des fruits rouges, voire une salade

le soufflé au chocolat par Stéphane Bern

Pour 4 personnes

Préparation 20 min

Cuisson 15 min

Ingédients: 20 g de beurre mou

- 100 g de sucre en poudre • 180 g de chocolat noir (à 76 % de cacao) • 10 cl de lait entier
- 50 g de cacao en poudre • 5 œufs

1 Beurrez les ramequins (ou un plat à soufflé), puis parsemez les fonds et les parois de sucre en poudre. Placez-les au réfrigérateur.

2 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).

3 Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre dans une casserole au bain-marie.

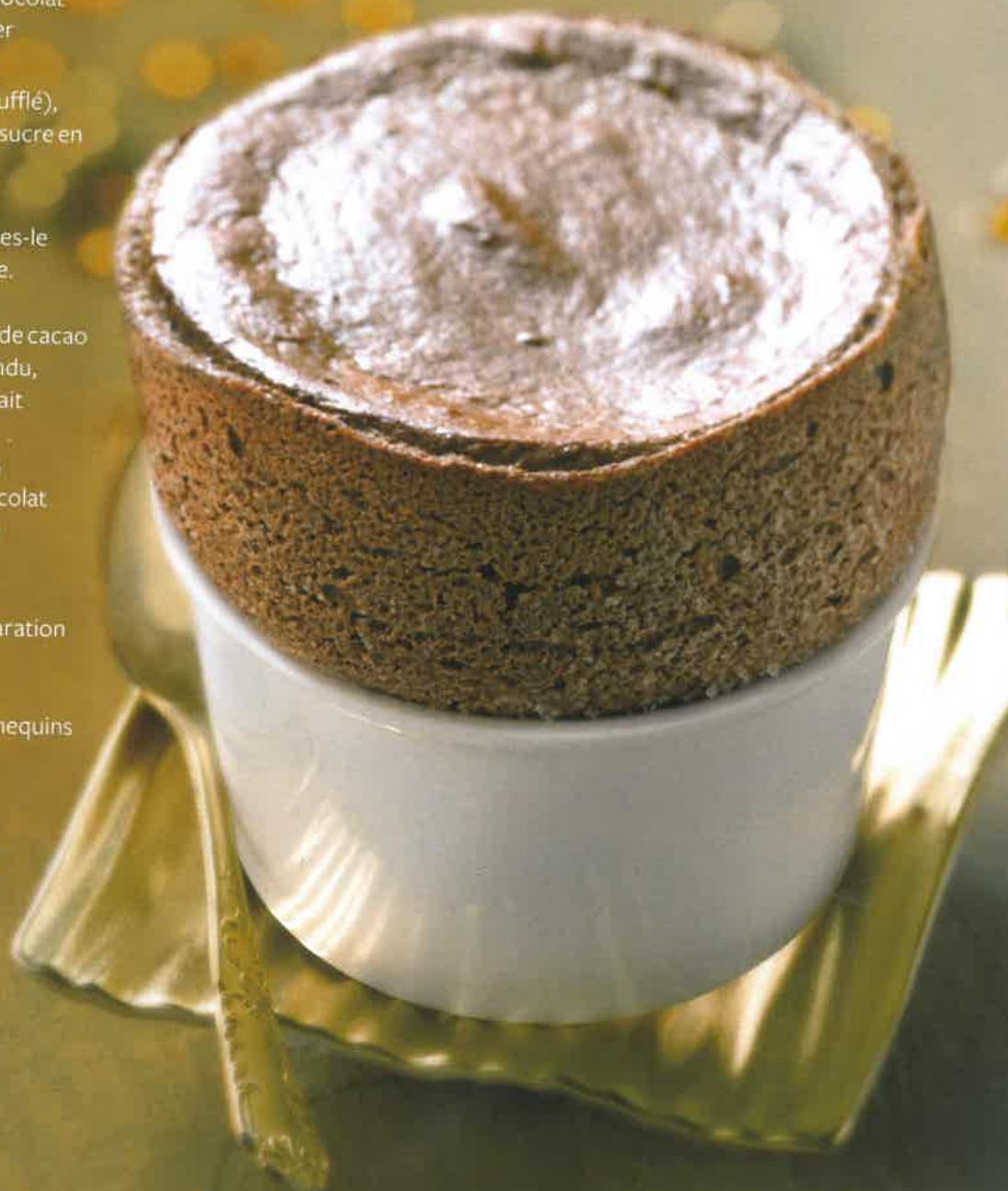
Portez le lait à ébullition dans une autre casserole puis, hors du feu, ajoutez 30 g de cacao en fouettant. Dès que le chocolat est fondu, retirez la casserole du feu et versez-y le lait au cacao, en fouettant vivement.

4 Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Incorporez les jaunes au chocolat en fouettant. Montez les blancs en neige très ferme, en y versant peu à peu le reste de sucre en poudre.

5 Incorporez le tiers des blancs à la préparation en mélangeant vivement, puis ajoutez le reste très délicatement.

6 Répartissez la préparation dans les ramequins froids. Lissez le dessus avec une spatule. Enfourez et laissez cuire 12 à 13 min environ.

7 À la sortie du four, saupoudrez du reste de cacao et servez aussitôt.



“ À chaque anniversaire, mon frère et moi recevions de nos grands-parents luxembourgeois une tablette de chocolat blanc et une tablette de chocolat noir.