

EMMANUEL PETIT

«J'aime toucher les produits de la terre»

Dans le livre «Recettes et Philosophie»*, l'ex-footballeur, champion du monde 1998, révèle sa passion pour la cuisine. Nous avons voulu en savoir plus. *Par Nicole Réal*

Vous êtes un homme assez discret, pourquoi avez-vous accepté de figurer dans ce livre?

Par amitié pour Stéphanie [Cassan], avec qui j'ai travaillé sur de nombreux projets caritatifs. J'ignorais tout de ce livre mais en lui révélant, par hasard, ma passion pour la cuisine, elle m'a proposé d'y participer.

D'où vient ce penchant pour la cuisine?

C'est à la fois une passion et une sorte d'exutoire. Je m'extrais de mon quotidien. On est l'acteur principal du début à la fin, ce qui est très valorisant. En outre, toucher les produits de la terre me donne le sentiment de revenir à des choses essentielles.

Existe-t-il des points communs entre la cuisine et le football?

Oui, dans une cuisine, il y a une brigade hiérarchisée dirigée par un chef qui donne le tempo. Il compose les plats comme une partition musicale. Dans une équipe de football, l'organisation est la même. Chaque détail a son importance et chacun a un rôle à jouer. Si un seul est défaillant, tout le groupe part en vrille.

Et sur le plan individuel?

On retrouve le dépassement de soi et la créativité. Si l'on se contente de ce que l'on sait faire sans risquer d'explorer d'autres horizons, on ne progresse pas. C'est pareil pour le football. Penser que le talent suffit pour atteindre le haut niveau est une erreur. Il faut se remettre en question en travaillant surtout ses points faibles.

Vous êtes un homme de cœur, votre cuisine est-elle généreuse?

Oui, même si j'ai gardé mes réflexes d'ancien joueur professionnel. Pour rester en forme, je cuisinais selon certains principes fondamentaux, dont celui de surveiller l'apport calorique. Je vais vous faire un aveu, pour que mes repas contiennent la dose énergétique dont j'avais besoin, j'allais faire mes courses avec une liste sur laquelle j'avais noté l'apport calorique exact de chaque aliment.

Pourquoi nourrissez-vous un amour inconditionnel pour la cuisine asiatique?

Je suis un amoureux du continent asiatique. Depuis de très nombreuses années, je passe mes vacances en Asie. Je suis fasciné par leur culture, leur façon de vivre et de penser.



L'ex-international français est papa de trois enfants, dont deux nés de son union avec Maria, sa seconde femme.

Quelle est la différence avec nous?

En Europe, on a trop tendance à se prendre la tête pour des futilités et on doit se conformer à un cadre, alors qu'en Asie, la créativité est plus grande. Sans forcément se prendre au sérieux, certains pays asiatiques savent aller à l'essentiel.

Quel plaisir suprême ressentez-vous derrière vos fourneaux?

Il est très simple. J'aime façonner des légumes, les manipuler, les couper et les préparer. Le crépitemment des légumes dans un wok ou une poêle ressemble à une petite symphonie. D'ailleurs, lorsqu'il m'arrive de rater un plat, j'ai l'impression d'entendre des fausses notes.

Quel souvenir gardez-vous de votre fabuleuse carrière?

Avoir remporté la Coupe du monde en 1998. Au-delà de l'impact politico-social, sur le plan sportif, dans toutes les disciplines, on a tous l'envie d'atteindre les sommets. En football, remporter la Coupe du monde, c'est le graal.

* «Recettes et Philosophie», de Stéphanie Cassan, Chantal Elkaim et Fabienne Théodoloz, CDP Éditions, 22 €.