

PRIMÉE
Ce poulet braisé au vin rouge est emblématique de son livre «Les recettes de Virginie», dédié à son grand-papa, «pour que le fumet de mes petits plats monte haut, très haut, infiniment haut, jusqu'à toi». Sacré meilleur premier livre de cuisine 2015 par les Gourmand Awards, il est disponible en librairie et sur le blog de l'auteure: www.lesrecettesdevirginie.com.



«La cuisine, c'est de la générosité»

Bonne vivante et amoureuse d'une cuisine du terroir, simple et même sensuelle, la Vaudoise Virginie Lénart triomphe avec son blog, où elle magnifie avec humour et un réel sens de l'écriture les vertus éternelles du poulet rôti ou du risotto aux asperges.

Virginie Lénart

Née à Lausanne en 1977, cette mère de deux enfants de 11 et 15 ans a suivi le gymnase à Yverdon et décroché un diplôme de commerce. A côté de son emploi, d'un livre paru en 2015 et de cours de cuisine qu'elle donne à Grandson, elle a créé un blog qui compte «des visiteurs de tous les pays du monde, hormis le Sahara occidental et la Corée du Nord», sourit-elle. Elle a en outre écrit pendant deux ans une chronique culinaire hebdomadaire très populaire dans «La Région Nord vaudois».

Texte Marc David
Photos Sedrik Nemeth

Dehors, l'orage gronde sur son village de Villars-Burquin (VD). Dans sa cuisine, Virginie Lénart manie la spatule tel le tonnerre. Elle aime se tenir à ses fourneaux, faire mijoter, régaler ses convives. Mère de deux enfants, elle propose une cuisine vraie et généreuse et ne craint pas, sur son blog comme dans son livre, de revisiter des classiques du terroir, du «papet vaudois pour les niolus» au «ragoût de bœuf tendre, si tendre». Et elle touche en plein cœur. Avec bientôt 10 millions de pages vues, son blog, empreint d'humour et de bonnes choses, n'arrête pas de grandir. Et ses 50 Recettes de Virginie, publiées en 2015, connaissent le même franc succès. Alors à table, sans chipoter!

Comment votre amour pour la cuisine est-il né?

Petite, comme ma mère travaillait la semaine, je vivais du matin au soir chez mes grands-parents. Mon bonheur de la cuisine est lié à eux. Ils n'étaient pas riches, mais nous mangions bon et simple, c'était toujours très copieux, très gourmand. Quand il avait congé, mon grand-papa pouvait autant préparer des raviolis en boîte, qu'il agrémentait de mille manières, que se lancer dans des plats mijotés. La cuisine, c'était son moment. Il sifflait quand il cuisinait et il faisait toujours trop à manger. Une conséquence de son enfance difficile: il avait eu faim pour de vrai.

Et vous?
(Elle rit.) Je suis pareille que lui, en plus modérée. Je prépare aussi toujours trop à manger.

Pensez-vous à lui quand vous cuisinez?

Souvent. Je me dis qu'il doit être fier de voir que je perpétue tout cela. Il



CHIEN DE GOURMET
Alors que Virginie dégustait un succulent morceau de poulet braisé au vin rouge, son jeune boxer, Qenzo, s'est invité quelques secondes à sa table.



SON GÂTEAU À LA CRÈME ET AU SUCRE

La blogueuse ne se contente pas de roboratifs pot-au-feu ou steaks tartare, dont elle est friande. Les douceurs lui plaisent aussi. Tel ce gâteau à la crème et au sucre, un doux mélange de recettes entre la salée au sucre, le gâteau du Vully et la tarte à la crème. Pour un gâteau, soit 8 parts (plaque à gâteau de 30 cm de diamètre), elle prépare sa pâte levée (250 g de farine, 1 c. c. de sucre, ½ c. c. de sel, 15 g de levure fraîche, 25 g de beurre, 1,5 dl de lait). Et ajoute pour la garniture 1,5 dl de double crème, 12 morceaux de sucre, un peu de beurre pour mettre sur le gâteau, de la farine et du beurre pour graisser la plaque.

Ses ustensiles

LES COUTEAUX D'ITALIE

A côté de sa râpe, de son fouet et de ses spatules, la gastronomique prête particulièrement attention à la qualité de ses couteaux. Elle en a trouvé de magnifiques en Italie, dans une coutellerie. Et son mari en a ramené du Japon, avec la lame gravée.



→ Virginie Lénart blogueuse et épicurienne

possédait toute la collection Betty Bossi et je l'ai récupérée, avec ses annotations personnelles. Je les relis sans cesse.

Avez-vous eu un délice?

La rencontre avec mon mari. Nous aimons faire la cuisine à deux, même si nous ne sommes pas dans les mêmes registres. Je vais vraiment dans la cuisine du terroir, familiale. Il est plutôt tourné vers la cuisine asiatique. Il a de la créativité, il aime essayer, travailler des mets comme le carpaccio, peaufiner de petites verrines. La cuisine, c'est un moment où nous parlons, nous buvons un verre, nous nous racontons nos journées. Comment avez-vous commencé votre blog?

En janvier 2012, parce que mes collègues me demandaient souvent mes recettes et que je voulais les stocker. Puis je me suis prise au jeu. Je n'imaginais pas un tel succès: je vais arriver à 450 000 visites par mois et leur nombre double chaque année. C'est aussi une manière de réunir mes deux passions: la cuisine et l'écriture. Je n'arrête pas d'imaginer de nouvelles recettes, en tout cas une par semaine.

Qu'aimez-vous le plus dans la cuisine?

Le moment où je fais revenir les produits. La matière qui prend vie. C'est sans doute ma façon de rester en contact avec la terre. Peler des légumes ou préparer une viande représentent quelque chose de basique, d'important pour moi. C'est aussi un geste dans le but de faire plaisir à d'autres. Une forme de don de soi, de générosité. Peut-être qu'on arrive à cuisiner ce qu'on n'arrive pas toujours à exprimer.

Invitez-vous beaucoup?

J'aime recevoir. La fête familiale de Noël se passe toujours ici, par exemple. Je me réjouis, je cuisine trois jours avant et mes convives repartent avec les restes. J'ai fait une immense dinde, l'an dernier. Voyez-vous un côté sensuel dans un repas?

Quand vous touchez certains produits, ils peuvent l'être, bien sûr. J'adore les calamars, c'est doux. Couper des citrons ou des tomates, avec le côté acide, j'aime. Quand vous montez des blancs en neige, on dirait des nuages, c'est aérien, brillant. Dans les cours que je donne, je demande à des couples de cuisiner ensemble. Des mets un peu smart: des rillettes de saumon, une petite île flottante, un feuilleté aux morilles.

Avez-vous transmis votre passion à vos enfants?

Celle de déguster, en tout cas. Chez

Son frigo

«IL EST PLUS SOUVENT PLEIN QUE VIDE», glisse-t-elle en énumérant les produits qu'elle y trouve toujours: œufs, crème, jus de fruits, légumes, lait pour les enfants. Et puis, pêche-mêle, des câpres, du fromage, de la moutarde, du poivre vert, de la pâte de curry asiatique. L'ordre? «Il m'arrive de piquer une crise et je range tout.» Elle n'a pas de congélateur intégré, pour se garder un maximum d'espace. A côté de sa cuisine, elle dispose aussi d'un réfrigérateur pour les aliments secs: riz, pâtes, semoule, lentilles.



nous, c'est la préoccupation de toute la famille. «Qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui?» est la question qui revient sans cesse. J'aime les surprendre et je leur demande toujours leur avis. ●

Ses adresses

LA TABLE DE MARY

Route du Gymnase 2, Cheseaux-Noréaz (VD)
«Le gastronomique de notre région. Les goûts sont justes, c'est toujours surprenant.»

LA PINTÉ

Rue du Collège 8, Yverdon-les-Bains (VD)
«Des mets de brasserie comme j'aime, des œufs en meurette jusqu'à l'os à moelle.»

THRACE DE SOIE

Rue de l'Ecluse 13, Neuchâtel (NE)
«Un thaï en ville avec des produits faits maison, super frais.»