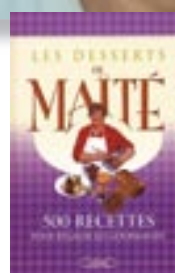


Maité

« Je suis contente de voir les gens heureux autour des tables, c'est ma plus belle récompense »



Après son départ de la télévision, où sa façon de faire et ses petites recettes ont fait le bonheur de nombreux téléspectateurs, Maité est toujours aussi populaire. On se bouscule à Rion des Landes, « Chez Maité », pour venir goûter sa cuisine généreuse mais pas seulement pour cela. Tout le monde veut voir de près la célébrité, et si possible se faire photographe à ses côtés. Après seize ans de bonheur sur France 3, elle poursuit son conte de fées et n'en revient pas. Il faut dire que rien ne prédestinait cette Landaise au caractère tout d'une pièce à connaître pareil destin. Bien au contraire : jusque-là, elle avait travaillé pour la SNCF, où elle préparait les gamelles des cheminots ! Ses parents, qui la trouvaient trop désinvolte, lui avaient même promis un avenir horrible. Aidée par un coup de pouce du hasard, elle a su leur donner

tort. Aux antipodes de la « nouvelle cuisine » (chez elle, les portions sont généreuses), les plats s'intitulent tout simplement « Magret de canard grillé » ou « Cailles aux raisins farcies au foie gras », et toutes les viandes peuvent être accompagnées de sauce au roquefort, à l'échalote ou au poivre vert.

Daniel Perraud : Vous n'avez pas toujours été cuisinière ?

Maité : J'ai commencé à 12 ans comme bonne à tout faire et ensuite cultivatrice, je suis une vraie paysanne. Ensuite, je travaillais à la SNCF en tant que garde-barrière. De plus tous les dimanches je préparais les repas pour les joueurs de rugby de Riondes-Landes.

Daniel Perraud : Qu'est-ce qui vous a donné envie de faire de la cuisine votre profession ?

Maité : Tout simplement parce c'est ma passion, et petit à petit cette envie est devenue mon métier. Ce métier je l'ai appris sur le tas à une époque où faire la cuisine voulait dire quelque chose. J'ai commencé par regarder les autres préparer les plats. Je les ai vus choisir les produits frais. Autrefois et surtout à la campagne, on ne lésinait pas sur la qualité.

Graziella Timothée : Qui vous a fait débiter à la télévision ?

Maité : Patrice Bello m'a remarquée, il était réalisateur à France 3 et était venu à Rion pour tourner un documentaire sur les joueurs de Rugby et c'était moi la cuisinière de la soirée...

Daniel Perraud : Quelle est la date de votre début à la télévision ?

Maité : Au printemps 1983 dans « La cuisine des mousquetaires ».

Graziella Timothée : « La cuisine des mousquetaires » a fait de vous une icône de la cuisine Française. Quelle a été la réaction de votre famille devant ce succès ?

Maité : Je suis restée comme j'étais auparavant et ma famille ne s'est jamais aperçu de rien. J'ai fait cela comme un métier normal. Personne ne s'en est rendu compte car je n'ai en rien changé mes habitudes ni pour les autres ni pour moi-même.

Daniel Perraud : France 3 vous a par la suite licenciée du jour au lendemain...

Maité : France 3 nous a dit qu'ils arrêtaient la diffusion de l'émission... mais en fait c'est moi qui suis partie ! Cependant je suis très contente d'avoir fait de la télévision pendant autant d'années.

Graziella Timothée : La naissance de votre première petite fille Perrine a t-elle été un bouleversement dans votre vie ?

Maité : Mes petites filles ont été une cure de jeunesse pour moi. J'en fais de plus en plus pour elles car ce sont des petites merveilles et ça me rajeunit de 20 ans ! Ça a donné un coup de fouet dans ma vie et ça donne envie de faire beaucoup de choses.

Graziella Timothée : Maité vous avez déjà écrit des livres, n'est-ce pas ?

Maité : Oui j'ai fait 11 livres. J'en ai fait un sur les conserves et sur les confitures. Sinon ils sont basés sur les recettes traditionnelles surtout. Les recettes sont très courtes et faciles à faire.

Daniel Perraud : Le Bio, vous en pensez quoi ?

Maité : Ici nos produits sont Bio naturellement. Je travaille avec des agriculteurs et des fournisseurs locaux qui respectent l'agriculture traditionnelle. Quand au Bio je suis réservée : je me méfie d'un certain marketing... Bio est plus un label écologique qu'un label culinaire ou gastronomique. Le terme bio est aujourd'hui galvaudé. Il existe de la moutarde issue de l'agriculture biologique. Je voudrais qu'on m'explique ! En toutes choses il faut vérifier par soi-même. Chez moi quand j'annonce produits de la ferme, produits naturels c'est l'exacte vérité. Restons vigilants et méfions nous des effets de mode et de la récupération.



Maité et Graziella Timothée

Daniel Perraud : ^Pensez-vous que l'alimentation a un rôle à jouer dans la santé de l'être humain ?

Maité : Bien sûr ! je dirai même que l'alimentation est primordiale pour protéger et surtout préserver le capital santé. On lit partout dans la presse que le cancer du côlon est en train de flamber, eh bien ça ne m'étonne pas. Tenez, qui aujourd'hui, à part les gens de la campagne et les gens d'un certain âge, mange de la soupe ? Une bonne soupe de légumes bien épaisse qui tient bien au corps et qui est riche en fibres. C'est comme les tomates et les cerises en hiver ? On croit rêver ! Vingt euros le kilo de cerises. Ça ça me tue ! Qui veut on épater, le voisin ou son intestin ? En hiver il faut manger des légumes et des fruits d'hiver. Il faut respecter les saisons et les cycles.

Daniel Perraud : Seize mois après votre départ forcé de France 3, vous avez acheté un « routier » que vous avez rénové. Pourquoi avez-vous eu envie de monter votre propre restaurant ?

Maité : Pour moi, c'est toute ma vie. Je suis contente de voir les gens heureux autour des tables, c'est ma plus belle récompense. De plus, j'ai voulu créer ce restaurant car j'aime ça et je me serai sentie inutile si je ne l'avais pas fait.

Graziella Timothée : Vous y travaillez en famille, est-il bien vrai que votre mari Pierrot y fait la vaisselle de temps à autre ?

Maité : C'est vrai, on y travaille en famille, mon fils ma nièce et un neveu. Mon mari Pierrot faisait la vaisselle au début mais maintenant il s'occupe plutôt du bricolage.

Daniel Perraud : De nombreux chefs cuisiniers sont dans le milieu de la télévision (Guy Job, Guy Savoy, Joël Robuchon,...) et des gastronomes (Vincent Ferniot, Jean-Pierre Coffe,...), vous aviez vraiment votre place. Qu'en pensez-vous ?

Maité : Je n'ai rien à faire avec les grands chefs, ils ont une cuisine différente de la mienne. Ce sont des artistes, des gens qu'il faut aller voir au



Le restaurant « Chez Maité » à Rion des Landes 40370

moins une fois chez eux parce que c'est grandiose ! Ils apportent des choses que je suis incapable de faire. Moi je fais des choses simples et de la cuisine traditionnelle ! Je n'ai pas du tout l'ambition de les égaler, je n'ai absolument rien à voir avec eux.

Daniel Perraud : Vous avez également tourné dans plusieurs films, quelles ont été vos impressions ?

Maïté : Oui bien sûr ! Moi j'adore le cinéma, c'est merveilleux ! J'ai tourné dans beaucoup de films dont « Vidocq » et beaucoup de téléfilms. J'ai une chance extraordinaire.

Daniel Perraud : Et le théâtre ?

Maïté : Par contre, le théâtre c'est beaucoup plus dur. Il faut habiter Paris et tout ce qui s'en suit. Mais c'est bien aussi.

Graziella Timothée : Seriez-vous prête à renouveler l'expérience dans le cinéma ?

Maïté : Ah oui, bien sûr !

Graziella Timothée : Maïté vous êtes allée en thalassothérapie par l'intermédiaire d'une émission TV, qu'en avez-vous retenu ?

Maïté : Je remplaçais le moniteur de sport et je faisais des cours. Mais je n'allais pas dans l'eau, ce n'était pas du tout mon truc, on a beaucoup rit. C'était une bonne expérience ! Sinon pour les repas, j'avais emmené du foie gras dans ma chambre car on mangeait trop peu pour moi.

Daniel Perraud : Vous avez fait aussi de la real TV, dans « Nice people », qu'en avez-vous pensé ?

Maïté : J'ai eu un contact merveilleux avec ces jeunes et surtout

Serena qui est une fille adorable ! C'était mieux à vivre qu'à regarder. J'ai chouchouté ces petits jeunes, je leur ai fait de bons petits plats. On a fait beaucoup de jeux, ils ont été adorables avec moi bien que je sois beaucoup plus âgée.

Daniel Perraud : Vous avez eu une deuxième expérience avec une émission dans laquelle vous gardiez des enfants !

Maïté : Une expérience négative car les enfants étaient odieux !

Graziella Timothée : Avez-vous des projets ?



Maïté et Daniel Perraud

Maïté : Quand on m'appelle pour une télé, j'y vais. Mais pour l'instant, je suis au restaurant et puis j'assume parce qu'on travaille très très bien et j'arrête là.

Daniel Perraud : N'avez-vous pas peur que cette surexposition médiatique s'arrête un jour ?

Maïté : Tout a une fin ! la vie est une suite d'expériences...

Daniel Perraud : Quels conseils pouvez-vous donner aux apprentis cuisiniers ou aux jeunes cuisiniers ?

Maïté : Eh bien, il faut avoir ce métier dans la peau car c'est très dur, c'est très prenant. Mais c'est aussi

beaucoup de plaisir que l'on passe même si la fatigue existe. Il ne faut pas se dire cuisinier pour faire un métier comme un autre. Un cuisinier adore son métier sinon faut qu'il fasse autre chose !

Daniel Perraud : Quelle est la spécialité que l'on peut manger dans votre restaurant ?

Maïté : Ici en fait la cuisine tourne autour du canard, du gibier, du foie gras et du bœuf. N'oublions pas que nous sommes dans les Landes pays du foie gras, du magret et de la palombe. Notre cuisine est typiquement régionale. Nous perpétons des recettes séculaires comme les préparaient nos grand-mères. Chez nous l'omelette paysanne, croyez moi, c'est quelque chose.

Daniel Perraud : Pensez-vous Maïté, que la cuisine traditionnelle a encore de beaux jours devant elle ?

Maïté : Et comment ! Bien sûr qu'elle a de beaux jours devant elle. Tant qu'il y aura des hommes et des femmes de bonne volonté, respectueux de la tradition et que celle-ci sera

transmise à nos enfants et à nos petits enfants, le bien manger sera assuré. La France est, et restera, le pays de la bonne bouffe, celui du foie gras, du cassoulet, des terrines, du pot au feu, de la bouillabaisse et de toutes nos spécialités qui enchantent nos palais. ■

Bar - Restaurant
« Chez Maïté »
500 av Charles Despiau
40370 Rion-des-Landes
Tél. : 05.58.57.18.05
Fax : 05 58 57 04 86
www.chezmaite.com

Merci à Florent BENOIT et Jérôme
<http://jerome.benoit.free.fr/maite.htm>