



NOM : Pépin
PRÉNOM : Christiane
NÉE EN : 1945 à
 Bourg-en-Bresse
SITUATION FAMILIALE :
 divorcée, 1 fille.
PASSIONS : les voyages, les
 livres de cuisine et faire la fête
 entre amis.
SA VISION DE BOURG : une
 ville agréable et bien située,
 à proximité de grands axes.

CHEF AU FÉMININ

Christiane Pépin est l'une des rares femmes chef cuisinier de l'Ain. Distinguée dans les pages des guides gastronomiques, c'est avant tout uneoureuse des produits du terroir.

“Avec des produits simples, on peut créer des plats magiques.”

Elle aurait pu tomber toute petite dans la marmite de sa maman, restauratrice près de Nantua. Mais le virus de la cuisine, Christiane Pépin l'attrapera plus tard. Car la cuisine dans la famille, c'est un talent qui se transmet. “J'avais une grande tante qui tenait un restaurant rue Charles Robin, se souvient-elle, j'ai grandi dans le restaurant de mes parents. J'aimais bien dresser les plats avec ma mère mais les casseroles c'était pas mon truc”. Alors que son frère et ses cousins prennent place derrière les fourneaux, Christiane cherche sa voie et s'oriente vers la coiffure. Une direction qu'elle sera contrainte d'abandonner très vite pour cause d'allergies. Comme si le destin culinaire de sa famille avait fini par la rattraper.

Autodidacte

“Je me suis mise petit à petit à la cuisine. Mon frère et mes cousins m'ont enseigné ce qu'ils avaient appris. J'ai pioché dans l'expérience de chacun, j'ai retenu les bases”. Puis, c'est la parenthèse mariage et vie de famille. Mais la cuisine reste une passion pour cette autodidacte et la conduit à reprendre le restaurant de ses parents à Nantua.

Les aléas de la vie la feront revenir à Bourg, sa ville natale. “La restauration c'est un métier magnifique mais exigeant, confie-t-elle, quand je me suis installée rue de la République, j'ai d'abord créé un salon de thé. Mais servir des gâteaux l'après-midi ça m'a vite ennuyée. Trois mois après l'ouverture, “L'Amandine” est devenu un restaurant”. C'était en 1989 et depuis Christiane Pépin a accroché des distinctions à son palmarès.

Chic et sans chichis

Présente au Gault et Millau depuis une quinzaine d'années, elle figure aussi dans le guide rouge Michelin. Si elle apprécie ces honneurs, elle ne court pas après et les lauriers ne lui montent pas à la tête. “Avoir son nom dans un guide c'est bien mais c'est très subjectif. L'important c'est de fidéliser les clients en proposant toujours de la qualité”.

Seule maîtresse à bord de son navire depuis 19 ans, Christiane Pépin qualifie sa cuisine d’“intuitive”. “Je travaille à l'instinct, j'essaie des choses sans chercher des recettes compliquées. Les gens doivent comprendre ce qu'ils mangent. Avec des produits simples on peut créer des plats magiques, sans maniérisme”. Sa carte

fait la part belle aux saveurs locales et aux produits de saisons : velouté de carottes au cumin et lard fumé, mille-feuille de légumes gratinés au Bleu de Bresse, cannellonis de volaille farcis au homard...

Inventive et curieuse

Membre du club des cuisiniers de l'Ain, elle défend avec ferveur la gastronomie de la région. “Dans l'Ain on est gâté, on a des produits de qualité. J'adapte ma carte tous les deux mois environ”. Elle avoue une petite préférence pour la préparation des fruits, dont les couleurs et les saveurs se mélangent si bien. Jamais à court d'imagination et d'énergie, cette chef passionnée a développé une activité traiteur. Elle devient aussi chef à domicile pour ceux qui souhaitent se régaler chez eux ou recevoir un cours de cuisine personnalisé. Elle-même a toujours soif d'apprendre. Cousine de Jacques Pépin, principal animateur d'un des plus prestigieux centres de formation culinaire des Etats-Unis, elle traverse régulièrement l'Atlantique. “Quand je vais à l'étranger, j'aime bien qu'on m'explique les parfums, les produits locaux”. Quant aux gènes de la gastronomie, ils semblent bel et bien inscrits dans la lignée familiale : “Ma fille est dans le milieu médical pour l'instant mais je sais qu'un jour ou l'autre elle aura, elle aussi, un restaurant”. ■

