

Le péché Mignon
de 50
personnalités romandes



TEXTES
Isabelle Bratschi

PHOTOGRAPHIES
Dominique Derisbourg

DEMANDE
DE
PARRAINAGE
CONFIDENTIEL

Le péché *mignon*
de 50
personnalités romandes

PROJET

Le péché mignon de 50 personnalités romandes*

Carole Dechantre, Géraldine Fasnacht, Nicolas Feuz, Fanny Leeb, ou encore Frédéric Recrosio... 50 personnalités nous ouvrent la porte de chez eux pour concocter le plat des grandes ou des petites occasions. Des linguine aux tomates à la tarte au citron en passant par le ceviche de saumon au sésame noir, autant de recettes simples, parfois plus complexes, mais toutes délicieuses.

50 personnalités qui se dévoilent, racontent leur rapport à la nourriture, leurs souvenirs d'enfance, ce qu'ils aiment ou détestent manger, leur péché mignon.

Après La Madeleine des Chefs, un livre d'art qui dressait le portrait de 90 cuisiniers étoilés français, la journaliste culinaire Isabelle Bratschi et le photographe Dominique Derisbourg poursuivent ce voyage gourmand chez ceux qui font l'actualité.

Vous avez devant les yeux les cinq premières personnalités qui se sont prêtées au jeu. Nous avons besoin de vous maintenant pour mener à bien la conception de ce livre.

De manière concrète, vous pourriez devenir le parrain principal en finançant les frais de réalisation et d'impression de cet ouvrage, ce qui vous permettra d'avoir une visibilité maximale en l'offrant comme cadeau à vos contacts ou sous forme de pré-commande d'un certain nombre de livres.

Toutes les propositions sont envisageables.

Nous sommes à votre disposition pour en parler et vous convaincre de vous associer à ce beau et bon projet.

Isabelle et Dominique

Isabelle
+ 41 79 446 32 77
isabellebratschi.1@outlook.com

Dominique
+ 41 79 210 67 23
dominique@derisbourg.ch



* Le titre pourrait changer et nous pourrions élargir à d'autres régions...



Carole DECHANTRE

Comédienne, productrice

Carole Dechantre est lumineuse, épanouie, souriante. Tout l'inverse de son personnage peste d'Ingrid dans la série Les Mystères de l'amour. Maman de deux enfants, épouse comblée depuis trente ans, encore plus amoureuse que les premiers jours, Carole Dechantre a toujours cru en la vie, même si celle-ci ne lui a fait aucun cadeau.

Enfant fragile et malade, Carole Dechantre a forcément un rapport à la nourriture compliqué. « Je n'avais jamais faim. Je savais juste qu'il fallait manger matin, midi et soir. Je ne me réjouissais jamais du repas. J'étais tout le temps malade l'appétit n'y était pas. Je n'avais pas le goût à la bonne nourriture ».

A 21 ans elle rencontre l'homme qui deviendra son mari et le père de ses enfants, Sébastien, le beau producteur. On se croirait dans une série télé... Elle retrouve goût à la vie. « Quand j'ai rencontré Sébastien tout a changé. Jusqu'à 21 ans manger était une obligation, voir une nécessité. Avec lui, c'est devenu un vrai plaisir. »

Alors elle se met à cuisiner, à préparer des bons petits plats « Les quinze premières années c'est moi qui faisais à manger mais j'ai réalisé que je n'aimais pas. Un jour des gens viennent manger et à la fin du repas, mon mari dit qu'il adore faire à manger. Alors les rôles se sont inversés. Cela fait maintenant depuis 14 ans qu'il fait à manger et divinement bien. Quand il part longtemps en expédition pour ses films tout le monde est bien embêté à la maison. Il invente tout le temps, mais son poulet au gingembre est incroyable ou un chili con carne quand il n'a pas d'inspiration. Mon plaisir de manger Il est né du partage et de son amour et des amis. Venu à 20 ans. C'est une évolution.

Je ne me suis jamais posé des questions de poids en tant que comédienne. Je mange de tout et cela n'a aucune influence. J'achète des grandes plaques de chocolats au lait qui ne durent pas longtemps c'est tellement bon. »

***Le plat préféré:** La gastronomie japonaise et ses saveurs inconnues.
Ou les tripes à la milanaise.*

***Le détesté:** Le foie de veau.*

***Une odeur:** Celle d'une bonne côte de bœuf grillée.*

***L'indispensable dans le frigo:** les œufs*

***Le péché mignon inavouable:** les frites du McDo.*

4 DATES

- 1985 L'année de la révélation au théâtre à Genève avec Pavarotti et à la télévision lors d'un conte musical
- 1994 Rencontre avec mon mari, réalisateur.
- 1999 Mort de ma sœur d'un cancer. Elle avait quatre ans de plus que moi.
- 2002 On s'installe à Vevey et on décide de fonder une famille. Ma fille, Thaïs, naît en 2003, mon fils, Nils, en 2009.



TIRAMISU

A Genève, j'aimais me rendre chez ma voisine. Nous préparions ce tiramisu en discutant, je suivais sa recette. Au fil des années, je l'ai changée, améliorée. Au départ il était question de deux œufs, maintenant j'en mets cinq, d'un demi pot de mascarpone, je l'utilise en entier. Ce qui est bon c'est le moussieux du tiramisu imbibé de café. Il y a un côté très rassurant. Quand j'invite des amis, c'est toujours le tiramisu. Un nom qui veut dire « relève-moi », « redonne-moi le moral ». Je trouve que c'est très joli.

PRÉPARATION

La mousse

Séparer les blancs des jaunes d'œuf. Mélanger le jaune avec le sucre, ajouter le zeste d'un demi citron et d'une demi orange, puis le mascarpone. Battre les blancs en neige bien ferme, ajouter une pincée de sel. Incorporer délicatement au jaune avec une cuillère.

Au fond du plat poser une couche de biscuit à la cuillère, mouiller avec le café fort sucré et un peu d'amaretto, poser la moitié de la mousse, ajouter les spéculos remettre un peu de café, le reste de la mousse. Laisser au frigo en tout cas deux heures.

Avant de servir, saupoudrer de chocolat râpé.

ASTUCE

Le manger le lendemain, c'est meilleur.

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

- 5 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 500 g de Mascarpone
- ½ zeste de citron bio
- ½ zeste d'orange bio
- Une tasse de café fort sucré
- Amaretto
- Chocolat noir râpé
- 100g de biscuit à la cuillère
- 100 g de spéculos



Géraldine FASNACHT

Snowboardeuse freeride, pilote de wingsuit et d'avion glacier

Géraldine Fasnacht aime la liberté, les vastes espaces et les hauteurs, là où elle peut rider, voler, s'évader. Elle connaît les montagnes pour les avoir gravies, ridées depuis les sommets, comme le Bec des Rosses ou sautées depuis les faces nord, tel le Cervin. Elle est curieuse, avide de sensations fortes, de nouvelles expériences. Sa cuisine lui ressemble. A l'image de sa tarte au citron, elle a du goût, du caractère. « Manger a toujours été un plaisir. Mon père disait je ne fais pas du sport pour le sport mais parce que j'ai fait un bon repas. Ma maman, elle, cuisine super bien. Son papet vaudois est le meilleur du monde. »

Pour Géraldine, la table représente l'amitié, les savoureux moments de partage, les bons souvenirs aussi. « J'étais très amie avec Philippe (Rochat). Quand je passais à Crissier, j'allais toujours lui faire un bec. Ensuite j'ai connu Benoît (Violier) et aujourd'hui Franck (Giovannini). Ils m'ont fait à manger pour mes expéditions. Quand, pendant deux mois, on est dans un fiord en terre de Baffin ou en Antarctique sous une tente et que l'on mange du Philippe Rochat c'est plutôt pas mal. Je regardais les montagnes, j'étais au milieu des ours polaires et je mangeais la cuisine de l'hôtel de Ville de Crissier... c'était mon petit péché mignon. »

Maintenant c'est elle qui prépare des bons petits plats pour son fils. « J'essaye de lui inculquer tous les goûts. Depuis petit, je lui fais des hachis parmentier, je ne lui ai jamais acheté des pots préparés. Maintenant il aime tout. Et préparer des bons petits plats c'est mieux que le micro-onde et ça ne prend pas trop de temps. »

Avec son mari chasseur, la viande est souvent à l'honneur. « Notre principe est de manger uniquement la viande qu'il chasse ou celle qui provient de la ferme juste en dessus de chez nous. » La qualité, le respect et le partage

***Le plat préféré:** Tout ce qui est fait avec amour.*

***Le détesté:** Les abats.*

***Une odeur:** La ciboulette du jardin.*

***L'indispensable dans le frigo:** Le chocolat*

***Le péché mignon inavouable:** Une tranche de pain avec du beurre, du fromage et du miel par-dessus.*

4 DATES

- 18 juin 1980 Naissance

- Mars 2002 L'extrême de Verbier

- 7 juin 2014 L'ouverture du Cervin

- 27 décembre 2019 Naissance de notre fils Odin



TARTE AU CITRON

J'ai choisi la tarte au citron car c'est une histoire familiale. A l'époque nous habitions Crissier et mon papa était très ami avec Frédy Girardet. On a toujours beaucoup aimé la tarte au citron façon Girardet. Mon père la faisait toujours à la maison et c'était devenu une tradition. Le samedi soir on se régalaient avec les filets de bœuf au feu de bois, les pâtes au safran et... le gâteau au citron. Aujourd'hui c'est moi qui concocte à nouveau ce menu avec plaisir. Mon fils adore ce dessert et il n'attend même pas que la tarte refroidisse. Il est comme moi, il veut la manger tout de suite. Elle est très acide, on a le bon goût du citron.

PRÉPARATION

Pâte sucrée

Mélanger les produits secs dans la cuve du batteur avec la lyre à petite vitesse. Ajouter le beurre toujours à petite vitesse. Ajouter les œufs et les jaunes. Ne pas trop travailler. Emballer la pâte en formant un gros boudin, laisser reposer la nuit au frais.

Beurrer votre cercle à tarte, étaler la pâte à environ 3 mm d'épaisseur, foncer le moule. Laisser reposer 30 min. au frigo. Former une feuille de papier alu à la grandeur de votre tarte et appliquer sur la pâte, y compris les bords. Cuire au four à 180°C en veillant à ne pas trop colorer le bord. Retirer l'alu et cuire encore 5 min. Retirer du four.

Farce citron

Une bonne cuillère de crème fraîche
Fouetter le tout et passer à la passoire fine. Mettre le fond de tarte, toujours dans son cercle au four à 140° C, laisser chauffer le fond 2 min. Verser délicatement la masse citron et cuire 15 min. Contrôler que la masse soit légèrement tremblante, sortir du four, laisser refroidir.

INGRÉDIENTS

Pour un gâteau de 24 cm de diamètres (6 personnes)

Pâte sucrée
200 g de farine fleur
100 g de sucre glace
50 g d'amandes moulues
3,5 g de sel
150 g de beurre
2 œufs
1 jaune d'œuf

Farce citron
3 jus de citron
½ jus d'orange
Sucre selon votre goût
2 œufs
2 jaunes



Nicolas FEUZ

Écrivain et Procureur de la République

Le goût du polar lui est venu il y a fort longtemps. « Quand j'avais une dizaine d'années, j'imaginai déjà des intrigues policières. Je m'inspirais de certains dessins animés du Club Dorothée et de lectures comme le Club des Cinq. Je cherchais à comprendre comment le ou les méchants allaient être démasqués. Je regardais aussi des séries policières comme l'inspecteur Derrick ou Colombo dont le dénouement me plaisait. C'était toujours le côté scénaristique qui primait. »

Aujourd'hui Nicolas Feuz est passé maître dans l'art du suspense et ses polars se dévorent. Inutile de se faire une idée du coupable, l'auteur vous mènera forcément sur de fausses pistes. Comme lui, ses enquêteurs sont gourmands et c'est à la table des bons restaurants qu'ils font le point sur l'affaire en cours. « Je choisis toujours des endroits que j'aime, que ce soient des bistrotts ou des gastros. Dans Heresix, histoire qui se passe en Hérault, on s'arrête à Mèze goûter des fruits de mer au bord de l'étang de Thau. J'ai aussi envoyé mes enquêteurs déguster des filets de perche sur le littoral neuchâtelois ou se régaler de double crème de Gruyère à Fribourg. »

Lui, avec une vie bien chargée d'auteur et de procureur, avoue ne pas avoir beaucoup de temps pour se faire à manger. Mais il peut compter sur les talents culinaires de sa compagne. « Elle cuisine hyper bien. Je suis fan de son caviar d'aubergine et de sa salade de quinoa. » Et de manière générale : « J'aime le tartare de saumon ou de dorade, la palée du lac, en été, et la fondue en hiver. »

Le plat préféré: Les huîtres et le tartare de bœuf coupé au couteau, plutôt relevé, sans sauce ketchup.

Le détesté: Les brochettes d'œufs de poussin avec les pattes et les ailes que l'on trouve en Thaïlande.

Une odeur: Le curry qui me rappelle le grand bazar à Istanbul.

L'indispensable dans le frigo: La bière.

Le péché mignon invouable: Les cuisses de grenouille.
D'un côté je me régale, de l'autre j'ai mauvaise conscience.

4 DATES

- 23 octobre 1971 Ma date de naissance
- 20 avril 2002 Naissance de ma fille Léa
- 25 décembre 2004 Naissance de mon fils Loris
- 10 Octobre 2010 Naissance de mon 1er livre, Ilmoran : L'avènement du guerrier



TARTE AUX ÉPINARDS

Mis à part les basiques, œufs au plat et spaghettis bolognaises, globalement je ne sais pas cuisiner. Alors je m'occupe des grillades et de la fondue. Mais je parviens quand même à épater les convives avec ma tarte aux épinards. Elle est belle, délicieuse, relativement bon marché, rapide et facile à réaliser. Bref, c'est l'idéal. En tant qu'auteur et procureur, je n'ai pas le temps de passer deux heures en cuisine. Là en deux temps trois mouvements, c'est prêt. J'ai l'impression de faire du fast-food en un peu plus sain. Et je suis sûr que pour faire aimer les épinards aux enfants, il n'y a rien de mieux.

PRÉPARATION

Décongeler les épinards dans une casserole avec un peu d'eau. Ajouter deux œufs et mélanger. Placer la pâte brisée dans un moule, ne pas la piquer, rabattre les bords et laisser le papier sulfurisé. Insérer les épinards, poser les tomates cerises coupées en deux et huit tranches de lard en étoile. Enfournier dans le four préchauffé à 200°C pendant 30 minutes.

ASTUCE

Cette tarte se déguste chaude à la sortie du four ou froide le lendemain. Elle est encore meilleure avec une pâte maison ou à l'épeautre.

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- *Épinards à la crème, congelés hachés*
- *2 œufs*
- *Cinq tomates cerises ou des tomates séchées*
- *Pâte brisée*
- *Lard à cuire en lamelles*
- *Poivre*



Nom du vin
Cépage
Domaine



Fanny LEEB

Chanteuse, auteur-compositrice

4 DATES

- 9 juin 1986 : Mon arrivée sur la planète bleue.
- Juillet 2013 : Rencontre avec Quincy Jones qui m'a redonné confiance en moi.
- 2018 : L'annonce de mon cancer.
- 2019 : L'annonce que tout va bien.

Heureuse, Fanny Leeb croque la vie à pleine dents. Et elle en connaît le prix. Atteinte d'un cancer du sein dit « triple négatif » elle s'est battue, elle y a cru, n'a jamais baissé les bras malgré les doutes ou les révoltes. Aujourd'hui en rémission elle remonte sur scène, publie une BD pour dire aux femmes combien le dépistage est important, combien, dans la maladie, il faut continuer à : « garder le moral, faire comme si la vie ne s'arrêterait pas et avoir confiance en sa victoire ».

Alors elle a osé prendre quelques libertés, celles qui font tellement de bien au moral : « J'ai décidé de ne pas me mettre trop de contraintes. C'était important de me faire plaisir, de boire un coup, si je le souhaitais, de manger une fondue, même si cela pouvait me provoquer des nausées. Je savais que ces incartades me faisaient du bien à la tête, et me permettaient, l'espace d'un instant, d'oublier la maladie. »

Fanny Leeb possède plein de qualités, elle est positive, gourmande, soucieuse de son prochain et de l'avenir de la planète : « Il y a sept ans, je suis devenue végétarienne. J'ai une empathie face au monde animal. Je suis dans la défense de l'océan et je me bats contre la surpêche. » Elle aime les plaisirs tout simples : « Quelques pommes de terre écrasées, de l'huile d'olive, un peu de ciboulette, du gros sel et c'est délicieux. Mes amis viennent parfois à la maison et font à manger. Quand j'essaye de reproduire leurs recettes ce n'est jamais la même chose. »

Fanny Leeb aime également les grandes tables et les précieuses amitiés avec les chefs d'exception comme Guy Savoy : « Je suis hallucinée par son talent. Je me rappelle encore sont velouté de petits pois. C'est un art. Manger c'est vivre et quand en plus les papilles gustatives sont servies, qu'elles s'émoustillent, ce n'est que du bonheur. »

Le plat préféré: Les pâtes.

Le détesté: Les rognons de veau.

Une odeur: Les pins, ça me rappelle mon enfance, le bassin d'Arcachon.

L'indispensable dans le frigo: Une bouteille de champagne.

C'est comme le sourire, c'est de la joie.

Le péché mignon invouable: Les fondues Gerber.

LINGUINE TOMATES CERISES, AIL, ROQUETTE ET BASILIC

Je suis végétarienne et je ne mange pas de viande. Je suis une adepte des pâtes depuis toujours. Je trouve que c'est convivial. La mère de mon papa était italienne. Mon père adore l'Italie et les pâtes. On est tous un peu tombés dedans. Ma mère préparait souvent des pâtes à la tomate. Moi je les ai un peu revisitées à ma manière. C'est une très bonne amie qui m'a inspirée. Un jour elle vient à la maison et me suggère d'ajouter des tomates cerises et de l'ail. C'est devenu mon plat fétiche. Quand les copains débarquent je leur fais cette recette. Si j'étais sur une île déserte, je pourrais manger tout le temps des linguine tomates cerises, ail, roquette et basilic. C'est le plat qui fait du bien à soi et à la planète.

PRÉPARATION

C'est très simple, je coupe de l'ail en petits dés et je les fais revenir doucement dans de l'huile d'olive. J'y ajoute des tomates cerises et je laisse cuire cela une bonne vingtaine de minutes à feu doux. En parallèle, je fais bouillir de l'eau bien salée et j'y plonge les linguine, le temps indiqué. Petite astuce, avant de sortir les pâtes, vous prenez un verre et vous récupérez un peu d'eau de cuisson. Les tomates cerises commencent à créer une belle sauce, l'ail sent bon. J'égoutte mes pâtes, je les pose dans ma poêle et je mélange. Afin de donner de l'onctuosité, je verse un peu d'eau de cuisson, je sale, poivre, et fais encore cuire le tout quelques minutes. Je sers mes pâtes avec un peu de roquette au-dessus, quelques feuilles de basilic et des copeaux de parmesan.

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 500 g de linguine
- 4 gousses d'ail
- Une petite barquette de tomates cerises
- Un peu de roquette
- Des feuilles de basilic
- Des copeaux de parmesan
- Sel
- Poivre



Nom du vin
Cépage
Domaine



Frédéric RECROSIO

Humoriste, comédien, chanteur, directeur
du théâtre Boulimie Lausanne

4 DATES

- Juin 1992 Séjour culturel d'échange dans le Minnesota.

Une année gratuite dans la vie.

- Juillet 2005 Festival de la Cité sur la grande scène. La vie commence.

- Aout 2016 Lancement du saucisson Don Recroze. Leçon de vie.

- Fin février 2018 Naissance de Zach.

La vie tourne autour de quelqu'un d'autre.

Forcément il est drôle, mais avec un humour à tiroir. Il faut le suivre, se rappeler que plusieurs phrases avant il y avait un sujet. Un mot en appelle un autre, il compose, ajoute du piment, revient au propos et donne la touche finale, marrante, pertinente. C'est comme en cuisine, il prend (presque) ce qu'il lui passe par la main, va au feeling, mélange et vous servira un délicieux ceviche de saumon. « Manger est l'un des trucs que je préfère. Comme on fait trois repas par jours, c'est trois occasions de vivre de bons moments. Tous les matins je réfléchis à ce que je vais manger à midi et cela me fait plaisir. Une fois rassasié, heureux, je pense au prochain repas et je m'en réjouis. Dans la journée, il y a peut-être trois heures de pensées libres hors nourriture. » Normal pour le directeur d'un théâtre qui s'appelle Boulimie.

Frédéric Recrosio aime faire ripailles, rester des heures à table avec ses amis à tenter de refaire le monde : « J'invite souvent des gens qui ont le verbe haut, qui sont dans une espèce de fausse dispute permanente. Je les nomme les hurleurs. Et on rigole bien. »

C'est lors de l'une de ces grandes tablées qu'est né le fameux saucisson Don Recroze. « Un ami lance la discussion : qu'auriez-vous fait d'autre dans votre vie ? Je réponds du saucisson. Je suis parti au Japon et l'idée m'a suivi, obsédé. Je me disais c'est un produit merveilleux, simple et raffiné. Aujourd'hui, grâce à Philippe Ligron, chef de cuisine, Blaise Corminboeuf de la boucherie du Palais, à Carouge, de Josef Meyer et Séverin Blattmann, des éleveurs respectueux, il existe. Et il créé la bonne humeur. »

Le plat préféré: Le bœuf piquant d'un restaurant chinois à Vevey où rien n'est bon sauf ça.

Le détesté: Les endives au jambon.

Une odeur: L'ail qui cuit.

L'indispensable dans le frigo: Du saucisson.

Le péché mignon inavouable: Le Coca un peu secoué.

Ou le chitterio à manger après une cuite.

CEVICHE DE SAUMON AU SÉSAME NOIR

Ma recette n'en est pas une. C'est un faux ceviche car je mets à la dernière minute la sauce citronnée qui normalement doit cuire le poisson. Dedans il y a plein de choses, plein de goûts différents, du sésame, du soja, de l'ail, du citron. C'est hyper réussi, genre fusion péruvien-asiatique. Mais c'est de la triche, c'est de la fausse cuisine. Tu prépares les ingrédients, tu mélanges, tu mets ensemble. Il n'y a pas d'enjeu de cuisson comme le poulet yassa d'origine sénégalaise que j'aime aussi préparer. C'est presque du bluff. Et ça fait tout son effet !

PRÉPARATION

Je taille le saumon en dé. Je coupe le céleri branche, l'oignon frais avec les tiges, l'ail, le gingembre, la coriandre. Je mélange le tout avec la sauce soja, sauce poisson, l'huile de sésame et d'olive, le jus des deux citrons et un peu de sirop de framboise.

Je toaste le sésame dans une poêle avec un peu d'huile. Quand il est brulant je le pose sur le saumon. Il ne reste plus qu'à verser la sauce, mélanger, saler, poivrer, goûter, rectifier. Dresser et manger.

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- Une barquette de cœur de saumon
- Sésame noir (Le Dragon)
- Trois tiges de céleri branche
- 1 oignon frais
- 1 gousse d'ail
- 2 citrons bio
- 1 c. à s. de sauce soja (Kikkoman)
- 1 c. à s. de sauce poisson (Thai Kitchen)
- 1 c. à s. d'huile de sésame (Lee Kum Kee, Hong Kong)
- 1 c à c. d'huile d'olive
- 1 c. à c de sirop de framboise
- Un peu de gingembre
- De la coriandre.
- Sel, poivre



Nom du vin
Cépage
Domaine

MERCI À

Carole Dechantre
Géraldine Fasnacht
Nicolas Feuz
Fanny Leeb
Frédéric Recrosio

Pour leur confiance

LISTE DES ROMANDS* PRÉSENTIS...

Pascal Auberson (chanteur compositeur)
Marc Aymon (chanteur)
Timea Bacsinszky (joueuse de tennis)
José Barrense-Dias (guitariste)
Thierry Barrigue (dessinateur de presse)
Nicolas Bideau (DFAE)
Igor Blaska (DJ)
Thierry Bovay (directeur télé Vaud Fribourg)
Caro (dessinatrice de presse)
Renaud Capuçon (musicien)
La Castou (comédienne)
Laura Chaplin (peintre)
Martina Chyba (animatrice télé et auteure)
Marie-Thérèse Chappaz (vigneronne)
Chappatte (dessinateur de presse)
Mélanie Croubalian (journaliste)
Carole Dechantre (comédienne)
Phanee De Pool (chanteuse)
Michael Drieberg (directeur Live Musique)
Philippe Duvanel (directeur du château de St Maurice)
Géraldine Fasnacht (freeride)
Alexi Favre (journaliste)
Nicolas Feuz (écrivain)
Gaëtan (chanteur pour enfants, auteur, compositeur)
Frédéric Gérard (humoriste. Les dicodeurs)
Noémie Graff (vigneronne)
Kaya Guner (humoriste. Les dicodeurs))
Blaise Hoffmann (écrivain)
Brigitte Hool (cantatrice)
Bel Hubert (chanteur)
Annick Jeanmairat (animatrice culinaire)
Etienne Krähenbühl (sculpteur)
Thierry Lang (jazz)
Fanny Leeb (chanteuse)
Vincent l'Epée (dessinateur de presse)
Yann Lambiel (humoriste)

Philippe Ligrion (animateur radio et historien de la cuisine)
Manuella Maury (animatrice télé)
Sarah Marquis (aventurière)
Ursula Meier (cinéaste)
Thierry Meury (humoriste, auteur)
Maria Mettral (comédienne, météo)
Quentin Mouron (écrivain)
Muma (artiste)
Bernard Pichon (animateur)
Hubert Plonk (illustrateur)
Christine Pompéï (auteure jeunesse)
Charles Poncet (avocat)
Gérald Poussin (peintre, dessinateur)
Frédéric Recrosio (directeur de Boulimie)
Jean-Marc Richard (animateur radio)
Brigitte Rosset (comédienne humoriste)
Marc Rosset (ancien tennisman)
Elisa Shua Dusapin (écrivaine)
Jean-Charles Simon (animateur)
Karim Slama (humoriste)
Bernard Stamm (navigateur)
Pascal Vandenberghe (directeur de Payot)
Sandrine Viglino (humoriste)
Les Vincent...
Yvonne Zbinden (artiste peintre)
Zep (dessinateur)
Josef Zisyadis (président de la semaine du goût)

Et...
Chercheur
Chirurgien
Directeur de théâtre
Galeriste, directeur de musée et...

Cette liste pourra être adaptée au grès de nos rencontres
et des propositions de nos parrains et éditeur.

Isabelle
+ 41 79 446 32 77
isabellebratschi.1@outlook.com

Dominique
+ 41 79 210 67 23
dominique@derisbourg.ch





Le péché Mignon
de 50
personnalités
romandes

