PAR FABRIZIO SCHIAVETTO

PIERRE MATHUES : la recette de l'humour

Des Spéculoos aux Couilles de Suisse, l'Insolent sait farcir son public

Baigné dans le théâtre depuis son adolescence, Pierre Mathues peut se targuer de nourrir une relation privilégiée avec le monde du spectacle. Enseignant, il crée une troupe avec ses élèves en classe, mais aussi dans les Maisons de jeunes et les mouvements de Jeunesse.

Dans les années 80-90 il est membre des Spéculoos, un trio/duo/solo d'humoriste(s) avec lequel il écume les routes, avec succès. Puis fonde la troupe des Insolents.be, qui mettent sur le gril des personnalités sur le ton de l'humour, et de l'irrévérence, dans une quinzaine de lieux, en région du Centre, Charleroi.

C'EST D'AILLEURS au sein des Insolents que naîtra l'aventure des Couilles de Suisse, avec l'un des chroniqueurs, Guy Dewier, qui fera goûter ce mets régional au maire de Lausanne. Mets qui est devenu aujourd'hui un véritable phénomène gastronomique.

Aujourd'hui conseiller pédagogique, il met à profit depuis quatre ans toutes les perles qu'il a entendues dans l'enseignement, au service d'un *seul en scène*, *Silence dans les Rangs*, qui vient d'atteindre la 150e représentation et qui n'a pas terminé son petit bonhomme de chemin, puisque des représentations sont prévues en Suisse, en 2013, déjà. "*J'avais des choses à dire sur l'école*", sourit-il.

EN TOURNÉE, Pierre Mathues aime manger avant les représentations. Parfois le resto, parfois le lunch paquet, avec quiche, sandwiches, confectionnés par Marie-Luce. Quand nous lui avons proposé de parler cuisine, c'est dans la pizzeria Chez Vincent, à la Drève de Mariemont qu'il nous accueille, pour un *stage minute*.

Résultat : une pizza délicieuse dégustée pendant l'interview. Outre Silence dans les rangs, Pierre Mathues sera à l'affiche d'un conte musical, ce 8 décembre au théâtre de Binche, *La Librairie de Monsieur Jean*, où il partage la scène avec une jeune femme, soixante musiciens et quarante choristes.

F. Sch.

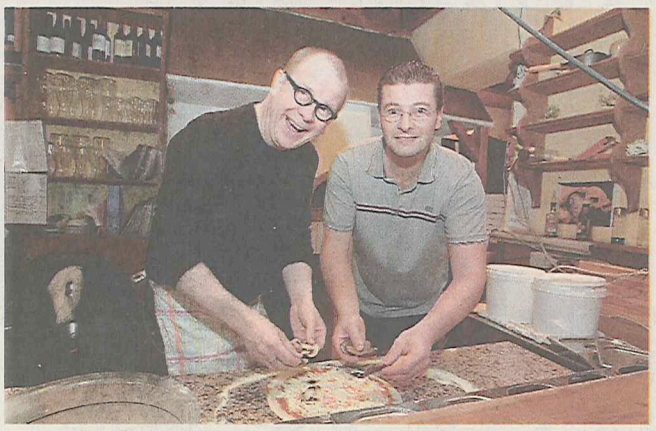
Pierre Mathues a toujours voulu devenir Pizzaïolo, il s'est prêté à l'exercice Chez Vincent. © AVPRESS

Sa spécialité : la soupe au Pistou

Quand Pierre s'y met, c'est pour confectionner des entrées ou des soupes. Et notamment une soupe au pistou. "*Avec des haricots blancs gros comme des orteils de moines, des haricots verts, des oignons, des tomates, des courgettes, du céleri, parfois des poivrons, on peut tricher avec les recettes. La pommade à côté, c'est de l'huile d'olive, de l'ail frais pilé, première pression à froid, du parmesan, des feuilles de basilic fraîches, tout cela pilé dans un mortier en bois d'olivier. Puis, quand la soupe est bouillante, une cuiller à soupe ou café, de pommade dans la soupe. C'est la magie.*".

F. Sch.

Les fruits de mer, C'EST LA FÊTE...



Gourmand, ne lui demandez pas s'il surveille sa ligne, il vous rirait au nez... © AVPRESS

Pierre Mathues "*J'ai toujours rêvé d'être pizzaïolo*"

Quel est votre plat préféré et savez-vous le cuisiner ?

J'en ai vingt… Tu as beaucoup de place ? La pizza, c'est parce que j'ai toujours rêvé d'être pizzaïolo. La pizza, c'est synonyme de fête, ça peut s'improviser, c'est toujours agréable. Sinon, ça dépend un peu des saisons. Le plateau de fruits de mer, c'est un grand classique, une grande fête. C'est ma compagne qui m'a fait découvrir cela, je connaissais les huîtres, mais un vrai plateau de fruits de mer, c'est grandiose. On aime cuisiner, mais c'est souvent elle qui prend possession de la cuisine, car elle est plus rapide que moi.

Avez-vous un souvenir lié à ce plat en particulier ?

C'est la Bretagne. On a toujours un couteau à huître dans la voiture. Quand on part en vacances, on pêche des huîtres et on les déguste comme ça, fraîches. Il nous arrive d'en acheter une ou deux douzaines et hop. Mais j'adore aussi des trucs tout simples, comme des fondues, des tartiflettes. Les barbecues improvisés, c'est aussi très bien, avec les copains… On a aussi des souvenirs liés au foot. En fonction du match, tiens c'est Bayern – Anderlecht, on fait une choucroute; Belgique-Espagne, de la paëlla. (rires).

Êtes-vous plutôt resto ou fast-food ?

Non, resto, j'adore les brasseries à la parisienne, où il y a beaucoup de bruit, de va-et-vient, beaucoup de garçons (de salle), des plats comme des steaks tartare, des jambonneaux des choucroutes, des foies gras poëlé, ou la pizza, et steak, etc. Le fast-food, faut avoir fort faim, et pas le temps. Et puis, pour le Wifi parfois, en mangeant un fish, une bière.

Êtes-vous plutôt cuisine maison ou bistrot dîner ?

À la maison, on cuisine ! Un peu tout, on est gourmand tous les deux ! On achète une pizza fraîche quelque part, on ajoute du bonus dessus. La potchûe scarole, c'est tout simple, autant on aime bien s'asseoir dans un resto et faire entrée-plat-dessert, autant on aime faire une potchue toute simple, diététique. L'appréciation d'être à table, à deux.

F. Sch