

VOUS & NOUS



LE BILLET

PAR GILLES DEBERNARDI

Et Assad qui se frise les moustaches...

Les djihadistes de l'État islamique en Irak et au Levant (EIL) ne crachent pas sur la mondialisation. Parmi les ravisseurs de nos quatre otages libérés, selon toute vraisemblance, se trouvaient ainsi des citoyens français. Ça facilite le dialogue entre détenus et geôliers, pas forcément la compréhension. Au regard de l'opinion hexagonale, l'image du soulèvement syrien se brouille un peu plus. Là-bas comme ailleurs, au début, le « printemps arabe » a jailli d'un élan démocratique et spontané. Mais l'occident, alors, tergiversa au lieu de vite tendre la main aux insurgés. 150 000 morts plus tard, le paysage a changé. Au sein de la résistance, désormais, les extrémistes religieux se taillent la part du lion. Si bien que Fabius expliquait hier : « Nous soutenons l'opposition modérée, ce qui est très difficile puisqu'elle fait l'objet d'attaques des deux côtés ».

On en connaît un que le récit du calvaire enduré par Nicolas Héning, Didier François, Pierre Torres et Édouard Elias n'a pas dû laisser indifférent. C'est le président Bachar al-Assad, pard ! Non pas que les droits de l'homme lui tiennent soudain à cœur. Mais cette histoire vient conforter sa rhétorique antiterroriste... et la répression sauvage qui en découle. Plus que jamais, le maître de Damas peut se poser en rempart contre les résurgences d'Al-Qaïda. De quoi paralyser l'Europe et les États-Unis...

À la présidentielle de juin, candidat à sa réélection, l'assassin Assad espère bien se friser les moustaches.

le dauphiné

@ LA QUESTION DU JOUR

Loto, casino, paris hippiques... Avez-vous le sentiment de dépenser trop aux jeux ?

@ LA RÉPONSE À LA QUESTION D'HIER :

Week-end à risque sur les routes : y pensez-vous au volant ?

Oui 52 % Non 48 %

Résultats de la consultation effectuée sur le site du Dauphiné Libéré (3 335 votes).

Chaque jour, une question vous est posée dans cet espace.

Vous êtes invités à y répondre sur le site du Dauphiné Libéré :

ledauphine.com rubrique "La question du jour".

@ À VOIR, À LIRE SUR LE WEB



Ce qui s'est passé de plus bizarre à travers le monde ce lundi de Pâques...

à voir, à lire sur le site du Dauphiné Libéré : ledauphine.com

LE DOSSIER DU JOUR | EN ISÈRE

ISÈRE | Depuis 10 ans à la tête des Terrasses d'Uriage, le chef Christophe Aribert

Dans les cuisines d'un

Les Terrasses d'Uriage et Christophe Aribert, c'est une histoire qui dure. 15 ans après son entrée dans la "maison" (dont 10 en tant que chef) et deux étoiles Michelin plus tard, l'isérois revient sur son parcours, son travail et ses envies. Rencontre.

→ Après tant d'années, vous êtes toujours aussi motivé ?

« Je vois les choses avec beaucoup d'envie, elle est toujours là. L'envie de faire plaisir aux gens, de faire évoluer mon travail. Dans la cuisine, la création, il y a une forme d'abnégation. Une remise en cause qui est très intéressante au quotidien. Elle permet de maintenir son équipe dans une dynamique. Les clients aussi adorent venir d'une saison sur l'autre et retrouver une ossature, mais voir les évolutions, les nouveaux plats, la créativité... Tout ce mouvement permet une belle respiration et de trouver de la motivation et de l'envie. Je suis arrivé aux Terrasses en tant que second. Avec Philippe Buisson, le chef, on a eu une puis deux étoiles. Dix ans plus tard, elles sont toujours là et c'est génial. »

→ Vous visez plus haut ?

« Le but c'est d'abord de continuer à faire un beau travail et d'avoir une maison cohérente. On veut que les clients repartent heureux. Si ce travail-là mérite une troisième étoile, évidemment je l'accueillerai avec un grand bonheur, je ne dis pas le contraire. »

→ Une journée type c'est quoi ?

« J'arrive vers 10h-10h30. Je m'occupe de la supervision de la mise en place et des services. Le midi, le service débute à 12 h 30 et s'achève entre 15 et 16 heures. Et puis la mise en place recommence vers 18 h-18 h 30. Le service du soir s'étale entre 19 h-19 h 30 et 1 à 2 heures du matin. Même quand il n'y a pas de service, je suis tout le temps en mouvement. Que ce soit pour les produits ou pour la communication qui me prend beaucoup de temps. Mon téléphone sonne tout le temps ! En fait, je n'ai jamais de jour vraiment "off", j'ai toujours un truc sur le gaz. »

« Je suis du Vercors, les produits de la région m'ont habité toute ma jeunesse »

peut être une barrière. Mais il est en adéquation avec le travail fourni et les produits. 99,9 % des gens qui sont

venus chez nous reviennent. Tous les commentaires qu'on reçoit sont positifs. Donc, tout le travail est là, de rendre cette maison accessible. Que les gens viennent très simplement chez nous, sans avoir l'impression que le service va être guindé, qu'on va les accueillir comme ci ou comme ça. J'ai envie que les gens découvrent ce qu'on fait et qu'ils passent un moment hors du

temps. »

→ Vous travaillez beaucoup avec les produits locaux...

« Je cuisine essentiellement avec des produits locaux et de saison. Bien sûr, les mangues et l'ananas, je ne peux pas trouver à côté. Mais je ne vais pas m'empêcher de les travailler. Je gère ça avec quelqu'un de là-bas, qui ramène ses produits. Aujourd'hui, j'ai de la chance. Les gens viennent jusqu'à moi pour que je goûte leurs produits. Mais au final, je suis assez fidèle à mes producteurs : je pense à la pintade du Trièves, aux champignons de Voreppe, à la chartreuse... Je suis du Vercors, les produits de la région m'ont habité toute ma jeunesse. Ce n'est pas une posture, je les aime vraiment. À chaque fois que je mets une goutte d'Antésite dans un plat, je trouve ça magique ! Je ne suis pas allé piocher des trucs à droite à gauche. C'est plus long et laborieux d'avoir une véritable démarche professionnelle, mais c'est aussi tellement plus intéressant... »

Propos recueillis par Marina BLANC



« Au début, je ne voulais surtout pas être cuisinier, confie Christophe Aribert. Je faisais des gâteaux avec mon père, qui est restaurateur, et j'aimais ça. Mais je le voyais toujours en train de travailler. À 20 ans, vous n'avez pas envie de bosser, vous voulez skier, sortir avec des copains... Je ne voulais surtout pas passer ma vie au travail. Du coup c'est quand même ce que je fais aujourd'hui, mais bon... » sourit-il. Photo Le Du/Christophe AGOSTINIS

Les réseaux sociaux, la télé...

→ Parlez-nous de votre blog

« J'adore alimenter ce blog [christophearibert.com]. J'ai beaucoup de matière, notamment en photos, parce que j'ai fait un livre il n'y a pas longtemps [lire par ailleurs]. On y trouve des recettes, mais aussi de l'ambiance, des moments donnés... J'aime bien ça. Tout comme les réseaux sociaux : Facebook, Instagram ou Twitter, je trouve ça génial. C'est un bon moyen pour moi de faire passer des messages, ce que je ressens, ce que j'ai envie de faire, sur quoi je travaille, etc. Ça permet de communiquer de manière sincère. »

→ Est-ce qu'il n'y a pas trop d'émissions culinaires à la télé ?

« Sûrement. Le problème va au-delà de la télévision, c'est sociétal. Les gens ont le sentiment qu'ils vont pouvoir réussir comme ça, du jour au lendemain. C'est archaïque. Sans abnégation et sans travail acharné, on ne fait rien. La télé, c'est le miroir aux alouettes. Il faut aussi voir l'envers du décor. Beaucoup de gens ayant été médiatisés et qui ne le sont plus, se retrouvent dans des états graves : suicide, prise de médicaments... Ça ne sert à rien d'être connu, il faut juste être reconnu pour son savoir-faire et ses capacités. En revanche, ce qui est bien avec ces émissions, c'est que les gens se remettent à cuisiner. Ça crée des passions et des vocations. »

Recueillis par Ma. B.

LA PHRASE

« Il n'y a pas de génie, il n'y a que des gens qui bossent. »

Christophe Aribert

Les chefs étoilés aujourd'hui sur les pistes de L'Alpe d'Huez



L'année dernière, c'est à Megève que les chefs avaient rendez-vous. Parmi eux, Yves Camdeborde (au centre en noir), jury de l'émission télé Master chef, pendant quatre ans. Photo Archives Le DL

Les casseroles et les fourneaux, pas question d'y toucher pendant deux jours. Aujourd'hui et demain, une trentaine de grands chefs ont rendez-vous à L'Alpe d'Huez pour participer au Challenge des chefs étoilés.

C'est Christophe Aribert qui a initié cette course de ski il y a quatre ans : « Ce rendez-vous est une magnifique aventure. Les deux premières années, je l'ai organisée à Chamrousse. Ce qui m'a plu, c'est que beaucoup de chefs ont répondu à l'appel. Surtout, ça crée un moment magique entre nous. Tout ceci n'a qu'un but : se rassembler et passer des moments conviviaux. »

Mais personne n'oublie qu'il s'agit d'une course. « C'est détonné, mais on se pique toujours au jeu, on aime se "tirer la bourre" dans le slalom », lance-t-il.

Côté organisation, « on se sépare en deux groupes en fonction du niveau : d'un côté

ceux qui sont nés à la montagne et qui skient tout le temps. De l'autre, ceux qui ne pratiquent pas forcément souvent. On se rencontre quand même tous ensemble une fois ».

Le vainqueur pourra rejoindre l'Association du challenge des chefs étoilés, aux côtés d'Edouard Loubet, Emmanuel Renaut, Jérôme Bocuise et Christophe Aribert. « L'association réunit les gagnants. Le but, c'est qu'elle s'agrandisse, que l'événement me dépasse, explique le chef des Terrasses. Quand on reçoit 30 chefs, ce n'est pas rien, alors si on peut avoir un coup de main pour organiser... »

Et le local de l'étape alors, il s'est entraîné ? « Oui un peu, sourit Christophe Aribert. Je suis à 20 minutes de Chamrousse, donc dès que j'ai un microcrâneau, je file au ski. » Cela suffira-t-il à battre les autres "toqués" ? Réponse demain !

Ma. B.

L'INFO EN +

LA CARTE DE "LA FOLIE DOUCE", C'EST AUSSI LUI

« Je connais bien le créateur de la marque La Folie douce, alors j'ai volontiers participé au projet en élaborant la carte. J'ai accompagné le projet, surtout comme un ami. J'adore L'Alpe d'Huez et je trouvais ça bien qu'il y ait un lieu comme celui-ci dans ma région. Au final, cette première saison à L'Alpe s'est bien passée. Les retours sur le travail qu'on a fait sont top. J'ai œuvré pour qu'il y ait une belle sincérité dans l'assiette, sur les produits finis, sur ce qu'on donne aux gens. On a fait un vrai travail sur la région. Moi j'ai pu faire la truite aux ravioles de mon père, j'ai travaillé le murçon, je me suis fait plaisir ! »

ABONNEZ-VOUS

le dauphiné

PAR ABONNEMENT
VOTRE JOURNAL

À 0,85€ AU LIEU DE 0,90€

* Offre réservée aux nouveaux abonnés pour un règlement par prélèvement mensuel

ABONNEMENT 7 JOURS / 7

Par prélèvement, les 6 premiers mois, votre journal à 0,85€ au lieu de 0,90€, le dimanche 1,41€ au lieu de 1,50€. Par la suite un maximum mensuel de 30,90€, pour 26 exemplaires semaine à 0,90€ et 5 dimanches à 1,50€.

1 an au comptant : 358€ soit 312 exemplaires semaine et 52 dimanches.

6 mois au comptant : 179€ soit 156 exemplaires semaine et 26 dimanches.

ABONNEMENT 6 JOURS / 7

Par prélèvement, les 6 premiers mois, votre journal à 0,85€ au lieu de 0,90€. Par la suite un maximum mensuel de 24,30€, pour 27 exemplaires semaine à 0,90€.

1 an au comptant : 280€ soit 312 exemplaires semaine.

6 mois au comptant : 140€ soit 156 exemplaires.

Pour vous abonner, appeler le

N° Vert 0800 887 001

* Appel gratuit à partir d'un poste fixe

ou retourner après avoir complété le bulletin ci-dessous à :

Dauphiné Libéré, service abonnement - 38913 Veurey Cedex

- Accompagné de votre règlement pour un règlement au comptant.

- Accompagné du mandat SEPA et de votre RIB pour un règlement par prélèvement.

Indiquez vos coordonnées

Nom Prénom

Adresse

CP/Ville Tél.

Pour payer par prélèvement, c'est facile :

remplissez et signez le mandat SEPA ci-dessous et n'oubliez pas de joindre un relevé d'identité bancaire.

Mandat de prélèvement SEPA

En signant ce formulaire de mandat, vous autorisez Le Dauphiné Libéré à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte, et votre banque à débiter votre compte conformément aux instructions de Le Dauphiné Libéré. Vous bénéficiez du droit d'être remboursé par votre banque suivant les conditions décrites dans la convention que vous avez passée avec elle. Une demande de remboursement doit être présentée dans les 8 semaines suivant la date de débit de votre compte pour un prélèvement autorisé.

Identifiant créancier SEPA : FR9822393812 Créancier : Le Dauphiné Libéré

Adresse : Z.L. Les Bessières Code postal : 38913 Ville : Veurey Cedex Pays : France

Référence unique du mandat

Débiteur : Votre nom :

Votre adresse :

Code postal : Ville : Pays :

IBAN : BIC : Paiement : Récurrent/Régulier Ponctuel

A : Le :

Signature :

Nota : Vos droits concernant le présent mandat sont expliqués dans un document que vous pouvez obtenir auprès de votre banque.

Veillez compléter tous les champs du mandat.