

Bertrand Delaude a failli être cuisinier

Humour et casseroles: tout ce qu'aime le comédien verviétois, notre 2^e candidat

notre série
La Meuse
CHEF

Avant de relever le défi de "Meuse chef", le comédien Bertrand Delaude tient à

mettre les choses au clair. Non seulement il sait ouvrir un pot de confiture (voir la pub Belgacom), mais en plus, il sait en faire! Le papa Belgacom aime faire rire mais sait surtout très bien cuisiner. Il a même suivi des cours de gestion hôtelière.

C'est un Bertrand Delaude très à l'aise que l'on retrouve dans les cuisines de "L'Opéra Café". Notre deuxième candidat pour le concours "Meuse chef" connaît bien l'univers des restaurants pour avoir voulu en faire son métier. Celui que l'on voit tous les jours en papa niaud dans les spots publicitaires de Belgacom a commencé sa formation par deux années de graduation en gestion hôtelière. "Après mes secondaires, j'ai fait une année en aéronomie et deux

ans en service militaire, explique-t-il en riant. Je venais d'acheter une maison à retarder et ne prenais pas les études très à cœur. Je me souviens de mon stage à l'hôtel Amigo de Verviers. C'était en été, il n'y avait personne car l'hôtel vit plutôt des clients d'affaires. J'ai dit à mon maître de stage que je m'ennuyais, que je n'avais rien à faire. Il m'a dit que j'étais obligé de venir. Je lui ai dit qu'alors j'allais me casser le bras. Le lendemain, je suis venu avec un faux plâtre. J'ai eu 0/20 à mon stage, j'ai donc dû recommencer mon année."

Même s'il n'est pas diplômé en cuisine, il adore se mettre aux fourneaux. Le début du challenge ne présente donc aucune difficulté pour Bertrand Delaude. Lors de la découpe de la citronnelle, il se laisse aller à quelques confidences. "La citronnelle, ça va, je sais que ça se mange. Un jour, je suis allé dans un resto chinois et il y avait un bûton style cannelle dans mon assiette. Pendant une demi-heure, les serveurs m'ont regardé essayer de le mâcher avant de me dire que ça ne se mangeait pas (rites)." «

pliquée: préparer la "mayonnaisse" de mangue et verser le tout dans une douille. "Je fais exprès de renverser pour pouvoir goûter, se justifie-t-il. Ladouille, ça me rappelle la ferme et la traite des vaches." Toujours le mot pour rire, Bertrand Delaude met l'ambiance en cuisine, charriant candidat et cuisinier. Il ne manque pas d'interpeller Michaël Panchout, le caviste des "Champs Fulliots" à Battice, pour prendre l'apérito tout en cuisinant. "Pas de repas sans vin!" Le message est passé et, un verre en main, il s'apprête à dresser l'assiette pour l'entrée. Première difficulté: Paul Knott veut que les candidats alternent les couleurs. Mais voilà, Thierry Delaude est daltouzien... Heureusement, les textures différentes des aliments lui sauvent la mise. Il ne manque que quelques conseils sur la cuisson des légumes et de la viande prodigués par le chef et, ça y est, le repas est prêt. Le comédien en profite alors pour faire ce qui le dérangeait depuis le début du cours: donner un coup sur la sonnette pour lancer le plat. "À table!" «



Celui qui joue le papa dans les pubs Belgacom a étudié l'hôtellerie durant 2 ans

■ NICOLAS LAMBERT

LA COTE DU CHEF



"Je lui mets un 8/10, parce qu'il ose"

Bertrand Delaude n'a pas sa langue en poche, mais ce n'est pas pour ça qu'il ne sait rien faire de ses mains. La preuve, avec une dextérité déconcertante il coupe et tranche tout ce que Paul Knott, le chef, lui donne. "J'ai été étonné, il savait comment couper de la citronnelle, alors que la plupart des gens ne savent même pas à quoi ça ressemble. Il sait rire mais aussi se con-

centrer quand ils'agit de couper les Saint-Jacques. On sent aussi qu'il ose en cuisine." Bertrand Delaude échange d'ailleurs avec Paul Knott de petits conseils cuisine sur d'autres préparations. Il faut dire que le comédien adore cuisiner et s'exerce chaque jour. "Ça se voit, on peut lui confier des tâches plus ardues", conclut Paul Knott. Normal donc que le chef lui accorde un 8/10. «



Paul Knott donne sa cote ■ N.L.