

M

MIGROS MAGAZINE

M

PHOTOS: THIERRY PAREL / JOËLLE NEUBISCHANDER / MARTHA CLARKE-GETTY



## Les thèmes

**Extra**  
Le Pour-cent  
culturel Migros  
souffle cinquante  
bougies. Notre  
supplément.  
Page 43



**Fabrice Thorin**, le chef  
d'orchestre des restos de  
Paléo. Page 14

**A gagner: 1000 billets  
supplémentaires pour le  
concert des Stones.** Page 83

**Votre région.** Page 87



# Le trublion aux multiples visages

**Ivan Frésard**, l'animateur-journaliste, cultive l'art d'être là où on ne l'attend pas. Rencontre dans sa cuisine. Page 41



Récit  
Ils ont choisi  
de continuer à  
travailler après  
65 ans. Page 10



Vie pratique  
Vacances d'été:  
que faire de son  
animal préféré?  
Page 92

# Aux fourneaux

Des recettes à réaliser chez soi



animateur-journaliste fonctionne à l'instinct, à l'impulsion, et aime être là où on ne l'attend pas.

## Le provocateur de charme

**Télé, radio, fourneaux:** toujours là où on ne l'attend pas, Ivan Frésard, l'animateur-journaliste-rublion repart pour mieux revenir à la rentrée.

Tout le monde en a parlé, personne ne l'a vu. Forcément, programmer *Le Labo*, l'ultime émission-pirouette d'Ivan Frésard, le samedi soir à 20 heures sur TSR2, c'est un peu comme ouvrir les piscines en novembre. On n'attrape pas les mouches avec du vinaigre et pourtant, même si

la formule laissait à désirer, notamment par ses longueurs, ce talk-show à usage des post-ados offrait les arguments qui ont fait la popularité de l'éternel ado à tête de lutin.

Ce mélange d'aplomb espiègle et d'autodérision. L'art de marier les contraires (Keller et Rudin

sur un même plateau), de faire des étincelles à partir de trois fois rien, tirer d'une brève matière un feuilleton lancinant et volontiers désopilant, s'attirer les foudres policières ou, pire, celles des annonceurs...

C'est, forcément, mettre les rieurs de son côté. C'est revendi-

quer l'impertinence, la liberté de ton, le zeste d'insolence: «MA manière de rire les choses.» On retrouvera donc Ivan Frésard tout qu'en lui-même à la rentrée, avec un *Labo* revu et corrigé, et les jours de semaine, à l'heure du déjeuner, sur Rouge FM.

Pour le reste, comment pré-

enter l'animateur-journaliste-tru-  
lion? Quadra depuis peu, botoxé  
n direct (ce qui résout une fois  
pour toutes le dilemme de tant  
l'autres: en parler ou pas), il a la  
aille cure-dents (et ce n'est pas  
aute d'aimer les trucs gras, lire sa  
ecette fétiche) et le mince sourire  
u fennec. Son truc? Etre là où on  
e l'attend pas. Ecrire dans *Le*  
*Temps*. Faire du fitness (pas trop,  
out de même), obtenir un prix

pour une série  
d'entretiens avec  
un rescapé d'Aus-  
chwitz. Manger  
gras, mais très foie  
gras (mariné au  
ros sel) ou alors  
rème triple et  
poissons riches.  
Arrêter une émis-  
sion quand elle

partonne (*La Soupe est pleine*).  
Faire d'une radio locale hier in-  
connue un des pôles de l'audimat.  
Lancer des idées et partir quand  
elles roulent. Partir quand il dé-  
cide de partir. En claquant, sou-  
vent, la porte. Se faire passer  
pour un emmerdeur puis se mon-  
ter à la hauteur de sa réputa-  
tion.

«J'ai toujours fonctionné  
ainsi.» Impulsif, instinctif. Pro-  
voquer des fâcheries, s'en expli-  
quer dans la presse dite «popu»  
et aller rechercher la sérénité au  
Mont-Pèlerin. *La Soupe*? Son  
employeur ne voulait pas enten-  
dre parler de changer une for-  
mule gagnante, là où Frésard  
avait déclaré d'emblée qu'il arrê-  
terait en 2003. Point barre.

### Un véritable cancre

Son parcours commence, déjà, de  
manière pas très cathodique.  
Cancro, il quitte l'école tôt, enfin  
tôt que possible, manière de se  
définir par la négative, sans dou-  
te, face à des parents divorcés, un  
père économiste qui enseigne à  
l'Université de Neuchâtel. Intérêt  
négligeable pour l'école, sauf les classes

de dessin. On l'oriente vers un  
apprentissage de dessinateur ar-  
chitecte et il passe ses journées  
scotché à la radio: son patron, qui  
l'aime bien, l'inscrit à son insu à  
un concours de DJ débutants.  
C'est le début des radios libres  
en France et Ivan saute du micro  
de Radio Cosmic Massongex  
à KTFM: «Mon patron est allé  
voir mes parents pour leur  
annoncer que j'étais plus doué

pour la tchatche  
que pour l'architec-  
ture... Je me suis  
souvenu, des an-  
nées plus tard, que  
quand j'étais petit,  
mes grands-parents  
avaient un énorme  
transistor à micro;  
je me construisais  
un studio avec des  
cartons à bananes et jouais à faire  
de la radio...»

### A la télé à 20 ans

Là-dessus, tôt repéré, le jeune  
Frésard fait le saut dans la visibi-  
lité monopolistique de la SSR. A  
20 ans, il anime *Vert pomme*,  
l'émission pour la jeunesse  
d'alors, après avoir tâté du théâ-  
tre amateur, et avant d'animer les  
shows les plus débridés de la  
chaîne romande (*Jeux sans fron-  
tières* ou *l'Eurovision*), de célé-  
brer la plupart de ses grands-  
messes (*Téléthon*, *Nouvel An* et  
autres soirées de Noël). Il invente  
les premières pubs décalées (drô-  
lissimes), pour une chaîne de  
grands magasins, prête sa voix ici  
et là, joue le rôle d'une drag  
queen sur le retour et celui d'un  
directeur de théâtre parisien ar-  
rogant dans des films de copains,  
cosigne une mini-sitcom avec  
Frank Dubosc, touille sa fameuse  
*Soupe* de 2000 à 2003 avec le  
succès que l'on sait, avant de  
s'éclipser. Provisoirement, ouf.

Véronique Zbinden  
Photos Thierry Parel

## «Petit, je jouais à faire de la radio.»



A. Ivan Frésard, un homme de médias qui fonctionne à l'instinct.

B. Les ingrédients du cœur de filet de saumon mariné à la crème.

C. Ciseler finement les herbes fraîches et les ajouter à la crème double.



D. Poivrer, saler abondamment.

E. Battre légèrement la crème double.

F. Découper le cœur de filet de saumon en lamelles.

G. Servir nappé de crème fraîche à la ciboulette.

## Cœur de filet de saumon mariné, crème et ciboulette

1 bouquet d'herbes fraîches: par exemple ciboulette, persil, aneth, cerfeuil.  
1 dl de crème double de la Gruyère  
sel, poivre, aromates  
1 cœur de filet de saumon frais

1) Ciseler finement les herbes fraîches et les ajouter à la crème double.

2) Saler, poivrer abondamment, ajouter, à volonté, une pincée d'aromates (ou autres épices, selon ses goûts) et battre légèrement la crème double.

3) En napper le cœur de filet de saumon frais.

4) Laisser mariner quelques instants au frais.

5) Découper le saumon en fines tranches, d'un demi-centimètre d'épaisseur, et servir nappé de crème fraîche à la ciboulette, décorer de quelques pluches d'herbette.



G



D



E



F

Davantage de recettes dans:

cuisine de saison

WWW.SAISON.CH