



ANTOINE DE CAUNES

Aux commandes chaque jour sur France Inter de *Popopop*, Antoine de Caunes tourne en parallèle pour Canal+ une série d'émissions - *La Gaule d'Antoine* - à l'occasion desquelles il sillonne les régions françaises...

L'aliment que l'on trouve toujours chez vous ?

Du citron... J'attaque ma journée avec un jus de citron dans de l'eau tiède. Quand il n'y en a pas, j'hyperventile! (*Rires.*) Plus sérieusement, ça fait partie de ma routine. Il paraît que ça nettoie le foie et comme je suis très crédule...

Et comme boisson ?

Du vin et plus particulièrement des vins légers qui ne font pas mal au crâne. J'ai une véritable passion pour le bourgueil.

L'ingrédient que vous ramenez de vos voyages ?

Cela dépend de la destination! Si je suis à Trouville, je ramène systématiquement des fruits et légumes de petits maraîchers du coin. Quand je voyage, j'aime acheter le truc local, par exemple de la Marmite en Angleterre. Et en ce moment, comme je tourne en France dans le cadre de *La Gaule d'Antoine*, je rapporte plein

de choses: des spécialités de la Savoie, du fromage et de la bière des Hauts-de-France...

Votre addiction ?

Le chocolat. Mon préféré? Le Bonnat noir aux amandes.

L'aliment qui vous dégoûte ?

Le poulpe, cela m'horripile. Et les escargots. Non, mais franchement? Et pourquoi pas manger des limaces!

Quelle note vous mettriez-vous en cuisine ?

Un 12 sur 20. J'ai un nombre assez limité de plats à mon actif, parmi lesquels le fameux poulet au citron confit et au miel. Je ne fais la cuisine qu'à Trouville parce qu'à Paris je n'ai pas le temps. Souvent des Saint-Jacques ou du poisson. Des recettes simples, qui respectent le produit, comme dit l'autre! Après, je suis très gourmet. Je suis capable de traverser tout Paris pour trouver un ingrédient...

Le plat sur lequel repose votre réputation ?

Le fameux poulet au citron, que je fais depuis toujours! Mes amis n'en peuvent plus!

Votre dernière découverte ?

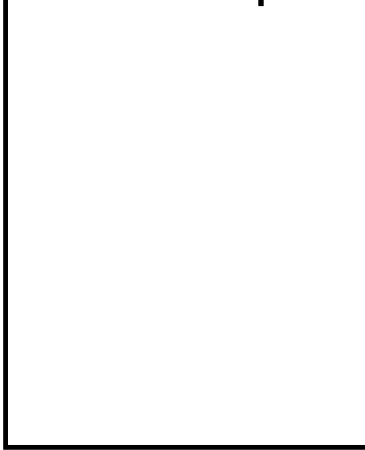
Le gomasio de chez Roellinger. C'est un mélange de sésame grillé et d'épices. C'est extraordinaire sur un fromage blanc ou une salade. J'en mets partout. Même sur le poulet au citron! (*Rires.*)

La recette qui vous fait grimper aux rideaux ?

Le cassoulet. Enfin, le BON. Cela fait partie de mon ADN familial, de mes origines toulousaines et minervois.

Votre resto préféré ?

Je suis un grand fan de cuisine japonaise. J'aime particulièrement Yamamoto, 6, rue Chabanais à Paris. Sinon, les bistrots où la cuisine est simple et généreuse, comme Chez Georges, rue du Mail.



© CREDIT XXXXXXXXXXXX, DR.

© CREDIT XXXXXXXXXXXX, DR.