

DE RETOUR POUR UNE SIXIÈME SAISON DE CURIEUX BÉGIN

Christian Bégin

«RIEN NE FAIT PLUS MON BONHEUR QU'UN BON HAMBURGER!»

IL REÇOIT DANS SA CUISINE CERTAINS DES MEILLEURS CHEFS DU QUÉBEC ET DES ARTISTES QUI, COMME LUI, ONT UNE PASSION POUR LA BONNE BOUFFE ET LES PLAISIRS DE LA TABLE. POURTANT, CE N'EST PAS DANS SON ENFANCE MAIS BIEN PLUS TARD QUE LE COMÉDIEN ET ANIMATEUR A DÉVELOPPÉ SES PAPILLES...
PAR STEVE MARTIN / PHOTOS: FRÉDÉRIC AUCLAIR

«Je trouve que le plaisir de la table dépasse ce qu'on mange: c'est aussi ce qu'on crée autour, l'amour qu'on y met, le temps qu'on y accorde.»

Le Lundi | 27

Christian, côté bouffe, comment était le milieu dans lequel tu as grandi?

J'ai 50 ans, alors il faut se reporter aux années 60. À cette époque, on n'avait pas du tout le même rapport à la bouffe. C'était une bouffe familiale de survie, si on peut dire. On mangeait parce qu'on travaillait fort. Il y a aussi eu une entrée dans la modernité. Ça nous a apporté les plats préparés et tout ça... Alors je ne peux pas dire que mon amour de la bouffe vient de mon enfance, cela dit sans commentaires à l'égard de la bouffe de ma mère, qui cuisinait relativement bien et qui avait ses habitudes: elle faisait du rôti de bœuf le dimanche, du macaroni à la viande, des patates, des légumes en conserve... Ensuite, au secondaire, je suis allé dans un pensionnat et j'ai mangé de la bouffe de cafétéria pendant cinq ans. C'était austère et franchement mauvais! C'était une époque où les diététistes n'étaient pas encore entrés dans les écoles, alors on nous servait n'importe quoi!

Alors, comment as-tu eu la piqure?
Quand je suis sorti de l'école de théâtre, je vivais en appartement avec la comédienne Isabel Richer, qui est une grande amie. À deux, on gagnait 11 000 \$ par année et on était écœurés de manger toujours la même chose. Aussi, on s'était donné le défi de se faire une bonne bouffe une fois par semaine, avec le peu d'argent qu'on avait. Et c'est à ce moment-là que pour moi une boîte de Pandore s'est ouverte. Je me suis rendu compte qu'on pouvait être très créatif avec peu de sous. En même temps, ça cor-



«Notre rapport à la bouffe a changé dans les années 80, avec l'arrivée des émissions de cuisine, celle de Daniel Pinard notamment, qui a été un pionnier.»

respondait avec un éveil du Québec. Notre rapport à la bouffe a changé dans les années 80, avec l'arrivée des émissions de cuisine, celle de Daniel Pinard notamment, qui a été un pionnier. Les légumes frais sont arrivés, et on a commencé à manger «local». Mon éveil à moi s'est amalgamé avec l'espèce d'éveil collectif de notre rapport à la bouffe.

As-tu le souvenir d'un fiasco mémorable en cuisine?
J'étais avec la comédienne Geneviève Bilodeau à l'époque et je faisais *Curieux Bégin*. Je me tar-

guais de la séduire par le ventre et je lui avais dit: «Je vais te faire un cari de poulet de la mort... Tu n'en reviendras jamais de ça!» Disons que je me suis mis beaucoup de pression, et finalement, c'était infect! Elle était là pendant que je faisais le souper et j'étais distrait — c'était au début de notre relation —, et j'ai vraiment beaucoup trop salé! Ça a été le repas le plus catastrophique de ma vie!

Quelle odeur te rappelle ta jeunesse?
Celle du poulet frit Kentucky! On restait tout près d'un PFK à Pointe-aux-Trembles, où j'ai été

«Je fais la cuisine avec mon fils au téléphone!»

dien sans nom, même pas annoncé, et c'est la meilleure bouffe que j'ai mangé de toute ma vie! J'en pleurais tellement c'était bon! J'y suis retourné quelques années plus tard et, malheureusement, le restaurant avait fermé. C'est indicible tellement c'était bon!

Est-ce que ton fils se débrouille bien en cuisine?
Il est un peu cordonnier mal chaussé, mon fils! (rires) Il a été gâté parce qu'il a un père et une mère qui aiment faire de la bouffe. Ce dont il a hérité, c'est qu'il est curieux depuis le début de sa vie. Il n'a jamais refusé de goûter à quoi que ce soit, il a été audacieux. Les enfants ont toujours des craintes, ils ne veulent pas goûter à ceci ou cela... Lui, il était assez téméraire. Mais il n'a pas encore acquis d'habiletés pour faire la cuisine. Cela dit, il s'en va en appartement, alors j'ai l'impression que ça va l'obliger à le faire. On lui a acheté des livres de recettes assez simples. C'est très drôle, des fois il suit une recette et il m'appelle pour s'assurer qu'il fait tout correctement. Aussi, à l'occasion, je fais la cuisine, étape par étape, avec lui au téléphone.

Quel conseil donnerais-tu à quelqu'un qui veut séduire quelqu'un par le ventre?
De ne pas faire de l'esbroufe, de ne pas trop en mettre. C'est souvent l'erreur qu'on fait quand on