

# Laurent RUQUIER

**A**nimateur de radio et de télévision, Laurent Ruquier fait partie de notre quotidien. À la tête de la joyeuse équipe des « Grosses Têtes » sur RTL, il rassemble plus d'un million de fidèles auditeurs chaque jour.

Originaire du Havre, il est le cadet d'une fratrie de cinq enfants. Il se destinait à des études de comptable, mais il décide d'envoyer une maquette à une radio et voilà ses premiers pas derrière un micro en 1980. Une réussite ! Il fait ses vrais débuts à la radio en 1983 dans la radio locale du Havre, Radio Force 7, dans laquelle il présente l'émission « Les petites têtes », accompagné d'autres animateurs et humoristes de l'antenne. Laurent Ruquier passe au petit écran et séduit les téléspectateurs avec notamment « On a tout essayé » diffusé, tous les soirs entre 2000 et 2007. Il occupe ensuite nos soirées du samedi avec « On n'est pas couché » entre 2006 et 2020, puis avec « On est en direct », où il sera accompagné cette deuxième saison de Léa Salamé. Cet acharné du travail, qui se lève chaque jour à 6h pour éplucher toute l'actualité et préparer ses émissions, nous confie sa vision gourmande !

**BG :** Comment définiriez-vous la notion de « bon goût » ?

Pour moi, c'est avant tout la discrétion, ne pas déranger les autres, être quelqu'un de discret. Ça peut paraître paradoxal venant de ma part car à la radio et à la télé on doit être tout le contraire, être remarqué et remarquable. En revanche, dans la vie je n'aime pas trop être remarqué. Je déteste, par exemple, ceux qui ne savent pas tenir l'alcool, c'est très désagréable. J'ai eu une éducation plutôt bonne je pense et je ne me vois pas par exemple déjeuner torse nu à table ou encore moins mettre les pieds sur la table, je déteste ça.

**BG :** Si vous deviez nous livrer votre recette du succès ?

La base c'est le travail. On y ajoute 500 grammes de curiosité, une bonne cuillerée de lucidité et on va saupoudrer de ponctualité, mais tout ça avec une part de hasard et de chance. Et puis, j'ajouterai avec une ambition mesurée voire cachée !

**BG :** Quelle est votre vision des changements de mode de consommation, des habitudes, notamment avec la pandémie ?

C'était bien dommage de ne plus pouvoir aller au restaurant. Certains n'ont pas la chance de pouvoir y aller mais moi qui avait, je l'avoue, l'habitude ça me manquait. J'ai utilisé les plateformes de livraison et

finalement ça a permis de sauver beaucoup de restaurants.

J'ai découvert aussi grâce aux systèmes de livraison des tas de restaurants où aujourd'hui j'ai envie d'aller. Maintenant qu'on est « déconfiné » mais toujours dans des conditions compliquées, c'est terrible de transformer les restaurants en hôpitaux, je déplore qu'on en arrive là. Je trouve que ces mesures sont absurdes. Je sais qu'il faut faire gaffe mais je ne suis pas un « 100% sanitaire ». Je déplore la bulle sanitaire, j'ai plutôt les « boules sanitaires » !

**BG :** Pour vous Laurent, quel est le rôle ou la place de la table, dans les affaires, en famille, ou entre amis ?

La table c'est important. J'aime passer à table, je suis un gourmand. J'aime que ce soit de bon goût, mais je n'aime pas quand il y a trop de cérémonial, donc je ne suis pas toujours fan des grands étoilés, je n'aime pas quand il y a trop de monde autour de moi !

Je suis un fan de Ducasse, avec ses bistrotts et ses « formats » de restaurants chic et de bon goût sans un barnum qui ne me plaît pas. Je ne suis pas un fou des déjeuners de travail, parce que je considère que ce n'est pas un travail de déjeuner. C'est fait pour convaincre et moi je n'aime pas convaincre, j'aime bien qu'ils soient déjà convaincus !



Regardez d'ailleurs, j'en ai fait je ne sais pas combien avec M6 et je n'y suis toujours pas !!

J'aime les repas bien accompagnés, et même qui se terminent en jeux de société, l'art de la table, le côté convivial, les réparties qui font mouche, les éclats de rire entre les plats. Mais attention, pas trop nombreux, huit personnes maxi, après c'est moins bien.

**BG :** Avez-vous un bon souvenir à table à partager avec nous ?

J'en ai plusieurs mais je vais avoir une pensée pour mon amie Claude Sarraute. Un souvenir de grande tablée avec elle et d'autres amis. Claude qui parfois s'absentait de table pour aller à un endroit qu'on ne cite pas et quand elle revenait, on s'était tous planqués ! C'était le piège qu'on lui faisait et qu'est-ce qu'on riait ! L'éternel côté convivial des repas partagés entre amis.

*La table  
c'est important.  
J'aime passer à  
table, je suis un  
gourmand*

**BG :** À quel plat ne pourriez-vous pas résister ?

Très basiquement, des pâtes ! Je suis un fou de cuisine italienne et des pâtes. Un plat de pâtes je ne peux pas résister. Je ne suis pas un bon cuisinier, mais les pâtes oui. Bon, je ne cuisine pas souvent il faut l'avouer.

Ma recette : les pâtes cacio & pepe, recette qui vient de Rome. Elle est simple et ça reste les

meilleures pâtes. Fromage et poivre moulu, pour un super plat et ça suffit. Enfin, pas n'importe quel fromage : du Pecorino Romano ! Je dis simple mais il faut quand même un tour de main pour la cuisson, c'est le plus difficile. Oui oui il faut un tour de main !

**BG :** Et côté vins, quels sont vos préférés ?

Je suis très vins de Bourgogne et Vallée du Rhône. Un Volnay, un Côte-Rôtie par exemple. Je suis plutôt vin rouge, même si je commence tout doucement à me mettre au vin blanc grâce à une amie, mais je reste un amateur de rouge sans hésitation.

**BG :** Quelles sont vos bonnes adresses à nous conseiller, celles où vous vous régalez ?

A Paris, j'ai testé il y a peu le Beefbar rue Marbeuf et coup de coeur pour ce très bon restaurant de viande mais, aussi pour ses desserts fabuleux. C'est l'ancienne Fermette Marbeuf, adresse historique des Champs Elysées. Ils ont conservé ce décor à l'ancienne de La Fermette Marbeuf, mais évidemment en lui donnant une touche de modernité, en y ajoutant un bar, c'est très joli et on y mange vraiment bien.

Comment ne pas citer aussi des italiens ! Le Mori Venice Bar rue Vivienne, place de la Bourse que j'adore. Et le Caffè Stern, passage des Panoramas dans lequel je vais en sortant du Théâtre des Variétés où je suis souvent.

En Normandie par contre, je dîne chez moi ! Je compose et choisis les menus et j'avoue que j'ai quelqu'un qui cuisine pour moi. Je m'inspire de livres de cuisine et je sélectionne mes recettes. Je feuillette beaucoup la cuisine de Jamie Oliver, d'Hélène Darroze aussi et j'aime beaucoup les recettes de Juan Arbelaez. Je pioche dans ces Chefs et je compose avec leurs recettes.

**BG :** Où allez-vous vous ressourcer ?

Alors évidemment chez moi en Normandie, ou au Cap Ferret et en voyages : New York et Venise. En fait, j'ai trois villes préférées en dehors de France : New-York, Venise et Lisbonne.

J'aime voyager et découvrir d'autres endroits. Je m'efforce chaque année d'aller dans un endroit où je ne suis jamais allé. ■