

Leçon d'improvisation

Alain Roche n'est pas du genre à se fondre dans le moule. C'est attaché à un piano, l'instrument lui-même suspendu à la verticale au bout d'un câble, que le musicien surprendra les oreilles des passants aux quatre coins de la Suisse romande.

L'impro, c'est son truc. En cuisine comme en musique... Alain Roche aime donner libre cours à son imagination. La seule idée de suivre une partition ou une recette à la ligne a tendance déjà à l'ennuyer. C'est donc une composition de son cru que le pianiste d'origine jurassienne a décidé de nous préparer dans sa cuisine, chez lui à Nax (VS). «C'est la première fois que je tente les fraises pimentées, prévient-il. Je ne garantis pas le résultat!»

Mais à en juger par la douce odeur qui s'échappe de la casserole, son plat prévu en accompagnement promet une belle expérience. Tout comme son tartare de noix de Saint-Jacques, parfumé à l'estragon, qui a une fâcheuse tendance à mettre déjà en appétit. «J'adore cuisiner! Sauf les desserts parce que les quantités des ingrédients doivent être respectées... ce qui laisse trop peu de place à l'improvisation.»

Il jouera à 9 mètres au-dessus du public

Une envie chronique de surprendre qu'Alain Roche mettra à exécution dans sa nouvelle création, *It's Time*. C'est suspendu à un piano à queue, lui-même accroché par un câble à la verticale, que l'artiste interprétera ses propres morceaux 9 mètres au-dessus du public. Toute une installation géante a été conçue pour réaliser ce projet, sorte de balancier avec d'un côté le fameux piano et de l'autre une grande horloge détraquée. Un spectacle itinérant qui voyagera de ville en ville cet été, pour des concerts improvisés au petit matin, lorsque les cités sont en pleine effervescence.

Mais pourquoi jouer à la verticale? «Il est très difficile de relier ma musique à un style en particulier... J'ai donc voulu renverser la situation. Ne pas adapter mes compositions pour qu'elles rentrent dans des cases, mais créer un univers spécialement pour elles.»

Un dispositif – renversant – qui permettra aussi d'éveiller la curiosité des passants. «Je jouerai dans des lieux de passage, où on ne penserait pas m'y trouver. Dans leur course quotidienne pour rejoindre leur lieu de travail, j'espère que les badauds s'arrêteront un instant pour m'écouter, intrigués par ma musique au-dessus de leur tête. Une manière de les stopper dans leur train-train quotidien pour penser à autre chose, une matinée ou une journée durant.»

Pour monter une telle performance, il a d'abord fallu répondre à quelques contraintes techniques. «Les marteaux du piano ne peuvent fonctionner qu'à l'horizontale puisqu'ils redescendent par l'attraction terrestre. Il a fallu trouver un moyen pour que l'instrument puisse

GOÛTS ET DÉGOÛTS

Secrets de cuisine

Pour vous cuisiner c'est...

Un rendez-vous! Ce sont les repas qui rythment chaque jour mon emploi du temps.

Que ne mangeriez-vous pour rien au monde?

Le café et tous les plats qui en contiennent. Mon estomac ne le supporte pas très bien...

Quel est votre plat préféré?

La côte de bœuf grillée à basse température. Le plus facile des plats à préparer mais le meilleur... à condition de sélectionner le bon produit.

Avec qui aimeriez-vous partager un repas?

Pourquoi pas avec un grand chef, comme Philippe Rochat ou son successeur Benoît Violier.

Couper les noix de Saint-Jacques en tout petits dés.



Porter les fraises à ébullition avec le piment.





Le musicien farcit ses tomates cerises avec du beurre à l'ail.



Détailler les fraises en dés.

jouer dans toutes les positions.» Ensuite, c'est son physique qu'Alain Roche a dû entraîner pour être sûr de tenir dans cette position les soixante minutes que dureront ses représentations. «Jouer à la verticale n'est pas de tout repos. Surtout pour les abdos.»

Un théâtre ouvert, avec un toit mais sans murs

Mais là n'est pas la seule occupation d'Alain Roche. Le pianiste est aussi depuis deux ans programmateur du forum Mont-Noble à Nax. Une fonction qu'il partage avec sa collègue et partenaire de vie, la danseuse Stéphanie Boll. «C'est un théâtre ouvert, avec un toit mais sans murs, qui offre une superbe vue sur les montagnes. Des conditions idéales pour travailler!» Et le programme de l'été 2013 est bien rodé, avec des événements programmés chaque jeudi jusqu'à la fin d'août, alternant danse, théâtre, cinéma et spectacle humoristique. Mais aussi sa propre création, *L'insolence du printemps*, qu'il a mise sur pied avec Boll &



Alain Roche partage sa vie avec la danseuse Stéphanie Boll.

Roche, la compagnie qu'il codirige avec sa compagne. Après les avant-premières de Nax, le spectacle partira en tournée en Suisse romande l'année prochaine.

Des projets artistiques, Alain Roche en a plein la tête. Car ce touche-à-tout compose pour les grands orchestres, comme pour de petites troupes et des solistes. Il a notamment travaillé pour

la compagnie de danse Sinopia ainsi que sur l'album du comédien et chanteur Frédéric Recrosio. Il a aussi signé la bande originale de la série télévisée *L'heure du secret* diffusée l'été passé sur la RTS. Comme si ça ne suffisait pas, le Jurassien touche également à la production ainsi qu'à la scénographie et la direction artistique.

Publicité

Energizer
Paquet familial de piles alcalines
Typ AA/LR6, 24 pièces / 7047.485
Egalement disponible: paquet de 16 piles alcalines, type AAA/LR03, Fr. 15.90 au lieu de Fr. 31.80 / 7047.489

Canon
Appareil photo reflex EOS 60D 18-55 mm IS
18 mégapixels, stabilisateur d'image optique, capteur CMOS, processeur DIGIC 4, Live View, 5,3 photos/s, enregistrement vidéo Full HD, jusqu'à 12800 ISO / 7933.866

Les offres sont valables du 9.7 au 15.7.2013 et jusqu'à épuisement du stock. Vous trouverez ces produits et bien d'autres encore dans tous les melectronics et les plus grands magasins Migros. Sous réserve d'erreurs et de fautes d'impression.

FCM

www.melectronics.ch

Mais il est déjà l'heure de passer à table. Et au moment de goûter à son repas, les talents d'improvisation du pianiste ne laissent plus aucun doute. «La cuisine est un art redoutable: des épices bien sélectionnées et toute une recette se retrouve transformée. Un peu comme une valse, à laquelle on donnerait du relief en ajoutant une note plus puissante.» Sur scène ou derrière les fourneaux, Alain Roche sait surprendre son public.

Texte: Alexandre Willemin

Photos: Isabelle Favre

Pour les dates de concert et plus d'infos:
www.rochepianovertical.com

SUR NOTRE SITE



Alain Roche joue un extrait du spectacle «L'insolence du printemps»

www.migrosmagazine.ch,
rubrique «Cuisine de saison»

Tomates cerises farcies, tartare de noix de Saint-Jacques et fraises pimentées

Une recette d'Alain Roche

ENTRÉE ET PLAT PRINCIPAL POUR 4 PERSONNES

Entrée:

16 tomates cerises en grappe
1 bouquet de persil
2 gousses d'ail
100 g de beurre salé
1 avocat, ½ citron
sel, poivre

Plat principal:

350 g de riz rouge de Camargue
3 cs d'huile d'olive
1 cube de bouillon de légumes
12 noix de Saint-Jacques à consommer crues*
1 bouquet d'estragon, 1 piment mi-fort
300 g de fraises, 1 dl de crème
sel, poivre, ¼ de bouquet de menthe

Préparation

1) Pour l'entrée, préchauffer le four à 150 °C. A l'aide de ciseaux de cuisine, détacher les tomates de la grappe en leur laissant env. 0,5 cm de tige. Découper un chapeau sur les tomates, évider celles-ci à l'aide d'un couteau tranchant ou d'une petite cuillère. Hacher fin le persil et l'ail. Les mélanger avec le beurre et en farcir les tomates. Poser le chapeau dessus. Disposer les tomates farcies dans un plat réfractaire et les faire cuire 8-10 min.

2) Couper l'avocat en deux et le dénoyer. Evider la chair à l'aide d'une fourchette et l'écraser. Presser le citron, incorporer le jus à la purée d'avocat. Saler et poivrer. Répartir la purée sur des assiettes. Dresser les tomates farcies dessus.

3) Pour le plat principal, faire revenir le riz dans 1 cs d'huile. Le mouiller avec le double de son volume d'eau, ajouter le bouillon et faire cuire comme indiqué sur l'emballage. Rincer les noix de Saint-Jacques sous l'eau froide, puis les éponger avec du papier absorbant. Les couper en tout petits dés. Hacher l'estragon. Mélanger les dés de Saint-Jacques avec l'estragon et 2 cs d'huile. Saler et poivrer, puis réserver au frais.

4) Couper le piment en deux, l'épépiner et le hacher fin. Détailler les fraises en dés. En réserver un quart. Porter le reste des fraises à ébullition avec le piment. Laisser mijoter env. 20 min à feu doux. Incorporer la crème. Saler et poivrer.

5) Pour la finition, hacher la menthe. Remplir une tasse de riz et le démouler sur une assiette. Procéder de même avec le reste du riz sur les autres assiettes. Remplir des petits bols de fraises cuites et les dresser sur les assiettes. Décorer avec les fraises rafraîchies et la menthe hachée. A l'aide de 2 cuillères, prélever des portions de tartare, former des quenelles et les dresser sur les assiettes.

* **Attention:** les noix de Saint-Jacques à consommer crues nécessitent une préparation spéciale. Renseignez-vous auprès du poissonnier lors de l'achat.

Préparation: env. 30 min + cuisson au four 8-10 min + cuisson à feu doux env. 20 min.

Valeur nutritive

Par personne, env. 15 g de protéines, 54 g de lipides, 78 g de glucides, 2600 kJ / 860 kcal.



Dès maintenant dans votre kiosque favori
pour Fr. 4.90 ou par abonnement
sur www.saison.ch
Douze numéros pour seulement Fr. 39.–