



Margot Janse a enrôlé des chefs du monde entier dans son action caritative, dont Maksut Askar (2^e à partir de la gauche), ici dans son restaurant, Neolokal, à Istanbul.

DERYA TURGUT

GASTRONOMIE

FRANSCHHOEK (AFRIQUE DU SUD)

Ce matin de décembre, l'école de Kusasa frémit de murmures impatients. Situé en bordure du township (bidonville) de Franschhoek, au sud-ouest de l'Afrique du Sud, le petit établissement scolaire s'apprête à fermer pour les grandes vacances, puisque ici, c'est le début de l'été. Mais avant que les enfants, tous issus de foyers pauvres des environs, ne rangent leurs cahiers, il est un rituel qu'ils ne rateraient pour rien au monde : la visite du Père Noël.

A 10 heures, les 130 petits écoliers en uniforme sont réunis dans une grande salle, assis autour du légendaire bonhomme rouge et blanc qui vient de surgir. Les questions fusent : « Où habites-tu ? », « Comment es-tu venu jusqu'ici ? », « Comment as-tu grandi ? » Sans jamais se démonter, Dave (c'est le nom de l'homme sous la barbe) improvise d'incredibles anecdotes et distribue ensuite les cadeaux, que les enfants ouvrent en hurlant d'excitation pour découvrir poupées, camions, dinettes et petits trains. Dans un coin de la salle, derrière les maîtresses, une grande femme aux yeux bleu clair et mèche blonde sourit. « C'est probablement le seul cadeau qu'ils auront à Noël », glisse-t-elle au milieu du brouhaha.

Sans formation culinaire

Elle, c'est Margot Janse, l'une des chefs les plus célèbres du pays – première et seule femme du continent africain à entrer au 50 Best, le fameux classement britannique de restaurants. C'est elle qui a choisi et acheté les 130 cadeaux. Leur jouet serré contre la poitrine, les enfants embrassent « Teacher Margot » avant de regagner leurs classes. S'ils ignorent que c'est grâce à elle que le Père Noël est là, ils savent que c'est Margot Janse qui, chaque jour depuis huit ans, fournit à leur école de quoi les alimenter substantiellement : petits déjeuners nutritifs, snacks frais, déjeuners équilibrés...

Néerlandaise d'origine, Margot Janse est arrivée en Afrique il y a trente ans. Née en 1969 et élevée à

Bussum, entre Amsterdam et Utrecht, au sein d'une famille recomposée, Margot Janse dit avoir eu « beaucoup de parents » : grands frère et sœur protecteurs, maman tradi, papa aventurier, belle-mère créative... Elle rêve d'être actrice et suit des cours de théâtre, mais, en fréquentant la famille globe-trotteuse de son amie d'enfance Marjolein Roskam, elle s'ouvre au monde, s'insurge comme les injustices raciales, et rencontre David, un journaliste sud-africain anti-apartheid réfugié à Londres. Avec lui, elle déménage au Zimbabwe en 1989. Elle a 20 ans et pas un sou.

« Le choc culturel était permanent, les lumières toujours magnifiques, se souvient-elle ; nous habitons chez une amie journaliste, nous devons marcher partout, j'écrivais des lettres fleuves à ma famille pour raconter tout ce que je voyais. » Elle se met à faire des photos, et devient témoin de l'époque. « Début 1990, les prisonniers politiques ont commencé à être libérés. Nous sommes allés en Zambie pour couvrir les événements, et c'est là que j'ai pris un cliché de Nelson Mandela, qui venait de sortir de prison. » La photo est floue, mais le souvenir vivace. Quand, quelques années plus

MARGOT JANSE, CHEF NOURRICIÈRE

Grâce à Isabelo, son association caritative, Margot Janse, première et seule femme du continent africain à avoir été distinguée par le classement gastronomique 50 Best, nourrit 1500 enfants de townships sud-africains. Un « devoir », selon elle

ELLE A CONÇU UN MUFFIN ULTRANOURRISSANT ET COMPLET (CÉRÉALES, RAISINS SECS, ŒUF, BANANE, CAROTTE, CRÈME...) DISTRIBUÉ LE MATIN DANS LES ÉCOLES

tard, on lui accordera le droit de vote en Afrique du Sud, c'est bien sûr pour lui qu'elle votera.

En avril 1990, le couple part s'installer à Johannesburg, où elle poursuit la photo- et cuisine sans cesse. « J'ai toujours aimé faire à manger, mais c'est en Afrique que la passion de la cuisine a pris la place qu'elle devait prendre, jusqu'à ce que j'ose pousser la porte d'un restaurant pour demander du travail. » Sans formation culinaire professionnelle, elle trime d'arrache-pied et apprend dans les livres. Au Cap, où elle emménage juste après l'élection de Nelson Mandela, en mai 1994, elle se sépare de son conjoint, et se sent, pour la première fois, « totalement libre ». A peine deux ans après ses débuts dans la restauration, Margot Janse est embauchée dans l'un des hôtels-restaurants les plus réputés d'Afrique : Le Quartier français, à Franschhoek.

A une heure du Cap, dans la région de Stellenbosch connue pour ses vins, Franschhoek est un petit village de style colonial, chic et touristique. Alors qu'elle est tout juste en train de prendre ses marques, le couple de propriétaires divorce et, contre toute attente, Susan Huxter, la patronne, lui propose le poste de chef. « C'était insensé, se souvient-elle : tout le monde se demandait qui était cette inconnue de 27 ans qui prenait la suite du "légendaire" John Huxter. La pression était énorme. »

Au prix de nombreuses nuits blanches, la jeune femme impose son menu et son style. Elle s'inspire des gastronomies européennes, mais puise également dans les traditions et les ingrédients sud-africains, chose rare à l'époque : huitre tiède à la papaye et soja ; poulpe, radis, concombre et nori d'oseille ; kabeljou (poisson local) façon morue, émulsion de moules au charbon pour évoquer un braai (barbecue) sur la plage de Paternoster. Les critiques applaudissent.

En 2002 (puis à nouveau en 2012), le magazine sud-africain *Eat Out* la nomme « Chef of the Year ». Deux ans plus tard, elle devient maman d'un petit garçon, et Susan Huxter lui fait construire une *tasting room* où elle sert un menu carte blanche. En 2005, leur restaurant entre au 50 Best. C'est la consécration.

Au milieu de tout cela, un autre projet voit le jour. Parce qu'il lui semble évident que « les chefs ont une responsabilité, le devoir d'éduquer et de nourrir le plus de gens possible », elle crée un lieu pour donner des cours de cuisine. Parce qu'elle trouve inacceptable que, dans la fortunée Franschhoek, la majorité des coloured people habitent dans les townships et que les enfants n'y mangent pas à leur faim, elle conçoit un muffin ultranourissant et complet (céréales, raisins secs, œuf, banane, carotte, crème...) à distribuer le matin, dans les écoles. En 2009, elle fonde l'association caritative Isabelo (« partager et prendre soin » en zoulou), car, scande-t-elle, « aucun enfant ne peut apprendre le ventre vide ».

Margot Janse a quitté Le Quartier français en 2017, après qu'il a été vendu à un businessman indien avec qui elle ne s'entend pas. Elle n'a plus de restaurant mais nourrit aujourd'hui, à travers son association, 1500 enfants. Pour elle, ce n'est que le début de la redistribution. « Cette ville est si riche, il n'y a aucune raison que tout le monde ne mange pas bien ici ! » Une philosophie qui, selon elle, pourrait aussi s'appliquer au reste du monde. ■

CAMILLE LABRO

isabelocharity.com/



CUISENEZ-MOI | CHRONIQUE PAR ELVIRE VON BARDELEBEN

J'ai (encore) trouvé la meilleure bûche pour Noël

Quelle bûche mérite de couronner votre réveillon ? En 2018, Benoît Castel était notre lauréat. On a donc demandé au pâtissier-boulangier de l'Est parisien de nous aider à goûter la promo 2019.

Installés dans l'arrière-salle de sa nouvelle boutique rue Sorbier, nous contemplons notre butin : une quinzaine de gâteaux dont les teintes sont plus pâles que l'an passé. « On dirait que tout le monde s'est calmé sur les colorants », remarque Benoît Castel. On observe aussi un certain classicisme sur la forme (cylindrique) – il faut dire qu'on a écarté les propositions trop onéreuses des palaces et des grands traiteurs, qui sont généralement aussi les plus extravagantes.

On attaque par la bûche végane de Maison Landemaine (6 personnes, 39 euros). Pas la plus belle, mais « travailler sans beurre, sans crème, sans gélatine, c'est vraiment complexe », plaide Benoît Castel. Ça manque un peu de gras, mais le cassis et le marron sont présents, et c'est « franchement bien fait », estime le pâtissier. Hope, celle sans gluten du maître du chocolat Jean-Paul Hévin (7 personnes, 44 euros)

à base de farine de châtaigne, est très légèrement amère mais ne manque pas de gourmandise.

On enchaîne sur celle de La Tarte tropézienne, hybride entre le dessert du même nom et la bûche (6 personnes, 32 euros) recouverte de framboises fraîches. « Ah, les fameuses framboises de décembre qui poussent sur les coteaux normands », ironise Benoît Castel, pas convaincu par l'utilisation de fruits hors saison. C'est vrai que de la poire ou du fruit de la passion aurait pu faire l'affaire, mais rendons à Saint-Trop'ce qui lui appartient : c'est drôlement bon.

« Ouh là là, la texture de prothèse mammaire ! », s'inquiète Benoît Castel en enfonçant son doigt dans une bûche Kayser couleur chair au pamplemousse et à la coco. Celle-ci est ratée, trop gélatineuse, mais celle au café est très honnête (6 personnes, 40 euros) sous son glaçage léopard.

UN PODIUM À CINQ PLACES

Après la tendance fauve, passons à la littérature : le pâtissier Olivier Stehly a créé un gâteau composé de plusieurs « livres » (6 personnes, 48 euros) à base de croustillants, de dacquoises et de crémeux. C'est

« OUH LÀ LÀ, LA TEXTURE DE PROTHÈSE MAMMAIRE ! », S'INQUIÈTE BENOÎT CASTEL EN ENFONÇANT SON DOIGT DANS UNE BÛCHE KAYSER COULEUR CHAIR AU PAMPLEMOUSSE ET À LA COCO

beau, mais lourd comme une encyclopédie. « En pâtisserie, dès qu'on sort des formats classiques, il faut être très ingénieux pour coller les différents éléments sans mettre trop de gélatine », explique Benoît Castel.

En effet, mieux vaut se fier aux fondamentaux, à l'instar de cette bûche 100 % vanille de Philippe Conticini (4 personnes, 48 euros). La mousse dense mais légère, un léger goût boisé, la vanille puissante : c'est exquis ! Dans le genre monosaveur, celle au miel de Provence signée Des gâteaux et du pain (4 personnes, 41 euros) est une merveille de délicatesse. La bûche façon tarte au citron de Stohrer (6 personnes, 45 euros), joyeusement acidulée, est sans doute la plus à même de clore en légèreté un repas lesté par saumon, chapon et marrons.

Benoît Castel sort du congélateur la création glacée A la mère de famille, en forme de renne bloqué entre deux murs. « J'aime bien quand les bûches ne sont pas seulement élégantes, mais aussi un peu enfantines », s'enthousiasme-t-il – cette année, il s'est inspiré de pulls de Noël moches pour sa bûche. C'est amusant, jusqu'au moment de tailler le renne... la découpe vire au car-

nage, la bête sacrifiée se délite et se noie dans sa glace chocolat. On regrette presque d'y avoir touché.

C'est l'heure de tester les bûches aux saveurs plus complexes. Carton plein pour Cyril Lignac avec son duo coco/passion intensifié par une fine couche de chocolat au lait (6 personnes, 54 euros). Celle à la pistache orientale de Christophe Michalak (6 personnes, 48 euros) avec de la fleur d'orange, de l'amande amère, du punch, du confit praliné est un peu trop intense, mais ravira les amateurs de pistache. On monte encore d'un cran dans la complexité chez Pierre Hermé (4 personnes, 48 euros) avec Estela : sablé de blé noir, praliné aux pignons de cèdre, crème chantilly aux bourgeons de pin et gelée végétale réglissée. « Ça pète en bouche ! s'exclame Benoît Castel, surpris. Quand même, c'est pointu. » Chez Hermé, on lui préfère Félícia, délicieuse déclinaison citronnée avec un praliné feuilleté. « Elle a sa place sur le podium, affirme le pâtissier. Avec celles de Conticini, Lignac, Des Gâteaux et du pain et Stohrer. » Un podium à cinq places, ce n'est pas banal. Tomber sur autant de bûches délicieuses, non plus. ■