

Caroline McCann cuisine à Zeste



JEAN-FRANÇOIS GAGNON

jean-francois.gagnon@tbs.com

MAGOG—La télévision semblait avoir oublié Caroline McCann, propriétaire de l'entreprise Chefadam à Magog. Pourtant, le canal Zeste lui a récemment livré une émission de cuisine sur un plateau d'argent ou presque.

Chef dynamique installée dans le secteur de Magog depuis quelques années seulement, Caroline McCann avait par le passé animé une vingtaine d'émissions de la série *Cook Like a Chef*, diffusé sur Food Network Canada. Son engagement avec les producteurs laitiers canadiens, qui s'est terminé en 2007, lui avait aussi permis de se retrouver devant la caméra à différentes occasions. Depuis, toutefois, le désert!

«J'avais beaucoup aimé l'expérience à l'époque de *Cook Like a Chef*. Mais ça aurait été correct si l'aventure de la télé s'était arrêtée pour de bon vers 2007», confie cette ancienne chef de la délégation du Québec à New York, en avouant sa surprise d'avoir été approchée par la productrice Marnie Morand.

Quatre personnes ont tourné une émission pilote en vue d'obtenir le rôle d'animateur d'*1 ingrédient 3 façons*, la nouvelle quotidienne d'une demi-heure présentée à Zeste. Caroline McCann a été retenue au terme

du processus de sélection.

L'animatrice n'a vraisemblablement pas réfléchi longtemps avant de sauter à pieds joints dans l'aventure qui s'offrait. Cela dit, un défi supplémentaire se posait pour elle, car elle a enregistré les 52 premières émissions de la série alors qu'elle était enceinte de plusieurs mois.

«On a filmé entre les 31^e et 36^e semaines de ma grossesse, indique-t-elle. C'était fou comme rythme! On a fait 17 journées de tournage à 15 heures par jour. J'ai été contente d'avoir la force de le faire. Ça me fait un souvenir de ma bedaine.»

«On a filmé entre les 31^e

et 36^e semaines de ma

grossesse, indique-t-elle.

C'était fou comme rythme!

On a fait 17 journées de

tournage à 15 heures par jour.

Caroline McCann note qu'il aurait été possible de retarder le tournage d'un certain nombre d'émissions si bébé s'était pointé la tête avant le temps ou si le médecin l'avait forcée à arrêter.

Sans prétention

Pour chacune des émissions préparées, Caroline McCann et son équipe ont choisi un ingrédient, apprêté par la suite de trois manières diffé-

rentes. Une journée l'ingrédient vedette est une viande et le lendemain c'est un légume, un fruit ou autres. La semaine prochaine, par exemple, elle cuisinera avec la pomme de terre, le bacon, la courgette et l'orge.

«On essayait d'avoir des recettes faciles le plus souvent possible, mais il y en a qui étaient plus complexes. Les ingrédients nécessaires sont des choses qu'on trouve habituellement dans une cuisine. Ce qu'on propose ressemble à la cuisine que je me fais à la maison en semaine: c'est raffiné sans être compliqué.»

À travers les émissions, diffusées du lundi au jeudi, la chef partage avec les téléspectateurs des trucs quant à la préparation des aliments et leur présentation dans l'assiette. «J'explique aux gens comment je m'y prends. Le côté pédagogique me plaît, mais je fais tout sans prétention. Je le dis aux gens quand je fais des erreurs. Je ne cuisine pas le nez en l'air», assure-t-elle.

La réponse du public dictera la suite: de bonnes cotes d'écoute pousseront normalement Zeste à commander une nouvelle série d'une cinquantaine d'émissions, qui seraient tournées plus tard cette année.

VOUS VOULEZ REGARDER

1 ingrédient, 3 façons

Du lundi au jeudi, 13h

Au Canal Zeste



Caroline McCann, traiteur dans la région de Magog, est l'animatrice de la nouvelle émission *1 ingrédient 3 façons*, présentée à Zeste du lundi au jeudi.