



PLAISIRS
A la table de...

JÉRÔME RUDIN



La vie
au bout
du pinceau

8

PLAISIRS
Gastronomie & Voyages
Juillet - Août 2014



Texte : Fabien Dunand
Photos : Pierre-Michel Delessert

Si ce n'est pas le bonheur, ça y ressemble assez. Depuis qu'il vit en Valais, Jérôme Rudin n'a plus le mal des sommets artificiels. Ceux d'un monde de luxe et de paillettes dont la fréquentation vibrionnante l'a conduit au bord de la faillite. Le titre du livre d'entretien qu'il a publié en 2011 en dit long sur ses intentions aujourd'hui : « Peindre, c'est tout ».¹

A bientôt 40 ans, il est plus que jamais passionné par un art qui lui a offert un succès foudroyant, dans tous les sens du terme, à la sortie de l'adolescence. Mais s'il a toujours la tête pleine de projets, c'est un artiste apaisé que Plaisirs Magazine a rencontré à Chamoson.



PLAISIRS A la table de...

C'est une maison de village qui s'appelle « Lézard ». On entre par un mini-jardin qui sent la Méditerranée. L'entrée est à l'étage, entourée de deux petites terrasses. La maison date de 1864. Quand Jérôme Rudin l'achète en 2007 pour 60'000 francs, elle n'est plus habitée depuis des décennies. C'est une ruine. Elle n'a plus de toit et n'a jamais eu de salle de bains, ni de vraie cuisine. Elle ne connaît ni eau courante, ni électricité. Il faut tout faire et tout refaire. Le peintre a tout cassé pour donner du volume aux pièces mais il a conservé les matériaux d'origine, la pierre, les poutres en bois. Les lieux ont du charme et une âme. C'est là, entre vignes, forêts et montagnes, que Jérôme Rudin a trouvé sa coquille et un refuge pour son atelier.

Nous prenons l'apéritif sur l'une des terrasses. Le temps est frais mais le soleil est de la partie. Un peu de raclette accompagnée de bricelets salés et d'un Ovaïlles 2012, en pot vaudois, de chez Deladoey et fils, à Yverne, qui produit ce chasselas au goût si particulier de pierre à fusil.

C'est grâce à Christian Constantin que Jérôme Rudin vit aujourd'hui en Valais. Nous sommes en 2006. Le FC Sion vient de remporter la coupe de Suisse. Le patron du club rencontre l'artiste lors d'une soirée de gala. Rendez-vous est pris. Pendant deux heures et demie, Christian Constantin veut tout savoir du parcours et des conceptions de l'artiste. Il finira par lui commander 33 tableaux - parce que le peintre a alors 33 ans - sur le





thème du sport en Valais. Ils sont aujourd'hui exposés dans les locaux du complexe de La Porte d'Octodure, à Martigny, où Christian Constantin a réuni toutes ses activités. Cette commande fonctionne comme un déclic. Un an plus tard, Jérôme Rudin achète sa maison de Chamoson et commence à la rénover avec des amis.

UNE SUCCESSION DE SUCCÈS

Il n'a pas à le regretter. Depuis, les réussites s'enchaînent au pays des treize étoiles. En hiver 2012, à l'occasion de ses vingt ans de peinture, la Maison bourgeoise de Vercorin invite Jérôme Rudin pour une grande exposition. Un événement qui lui permet de présenter plus de 80 tableaux de différents formats et de techniques mixtes, témoins de son évolution au fil des ans : des natures mortes, les



La tête pleine de projets.

fameux vases qui portent sa marque avec des couleurs fortes et violentes, des fleurs noires, rouges sur des fonds stridents, mais aussi des tableaux abstraits flamboyants. Dans cette exposition, le peintre rend également hommage à Vercorin avec une série de tableaux sur les chalets qui rencontre un énorme succès. Il y exprime sa vision des villages valaisans avec leur enchevêtrement de granges, de raccards, de chalets. Leur architecture brute et noircie par le temps se détache sur un fond de ciel tout feu,

tout bleu, ou sombre et tourmenté par l'approche d'une tempête de neige.

Des communes lui demandent de décorer leurs ronds-points. C'est ainsi que voient le jour des sculptures en béton, des figures de femmes portant des masques vénitiens, comme « Les demoiselles du faubourg » à Riddes, ou des totems de couleur, comme à Conthey.

D'autres projets d'envergure se réalisent. Les Portes d'Octodure accueillent de nouvelles sculptures de Jérôme Rudin, qui signe également la fresque qui orne le nouveau complexe hôtelier de la Mer de Glace, à Haute-Nendaz. D'autres artistes seraient comblés à moins.

Nous sommes rentrés dans la maison. La cuisine occupe le centre du logis,

P PLAISIRS A la table de...



entre salon et salle à manger. Notre hôte se met aux fourneaux. L'ambiance est chaleureuse. Fabienne, une amie, est venue lui donner un coup de main pour la mise en place et le service. En entrée, ce sera des filets de sole aux morilles, d'après une recette de Roland Pierroz, l'ancien chef du Rosalp, à Verbier, dont le peintre estimait particulièrement les talents.

Avant de se mettre au travail, Jérôme Rudin enfle un tablier à son nom. Il lui vient de l'expérience menée chez Marc Bohren, au restaurant du Cercle, à Aubonne. En automne 2013, un jour par semaine pendant un peu plus d'un mois, il a fait la cuisine, une cuisine de brasserie: dos de cabillaud, saucisson vaudois, jarret de veau, carré d'agneau... Pour la circonstance, les mets étaient servis dans des assiettes ovales peintes par l'artiste et dans un restaurant aux murs décorés par ses tableaux.

LE PLAISIR D'ÊTRE AUX FOURNEAUX

Jérôme Rudin a toujours aimé faire la cuisine. Il s'est mis aux fourneaux dès qu'il s'est lancé dans la vie, en commençant par faire ce qu'il avait l'habitude de manger à la maison. Les souvenirs de son enfance, c'est le pot-au-feu de sa mère ou de sa grand-mère, le lapin du dimanche, l'aiguillette de bœuf, la choucroute, le poulet pomme purée, le rôti de veau... Aussi loin qu'il se souvienne, on a toujours bien aimé boire et manger dans sa famille. Avec l'expérience, il est devenu fin gourmet et bon cuisinier pour le plus grand plaisir de ses hôtes. Mais il n'a pas la prétention d'inventer dans ce domaine. Collectionneur de

“

Le jour et sa lumière
pour créer
et pour vivre.

livres de cuisine, il la fait comme il l'aimait dans son enfance, simple ou plus sophistiquée, mais toujours goûteuse.

La table dans ses toiles, ça donne aussi bien des tableaux inspirés par l'artichaut (pour la forme) que par la pizza (pour la couleur), comme ceux qu'il a exposés à l'Hôtel de la Gare, à Lucens, où officie Pierrick Suter.

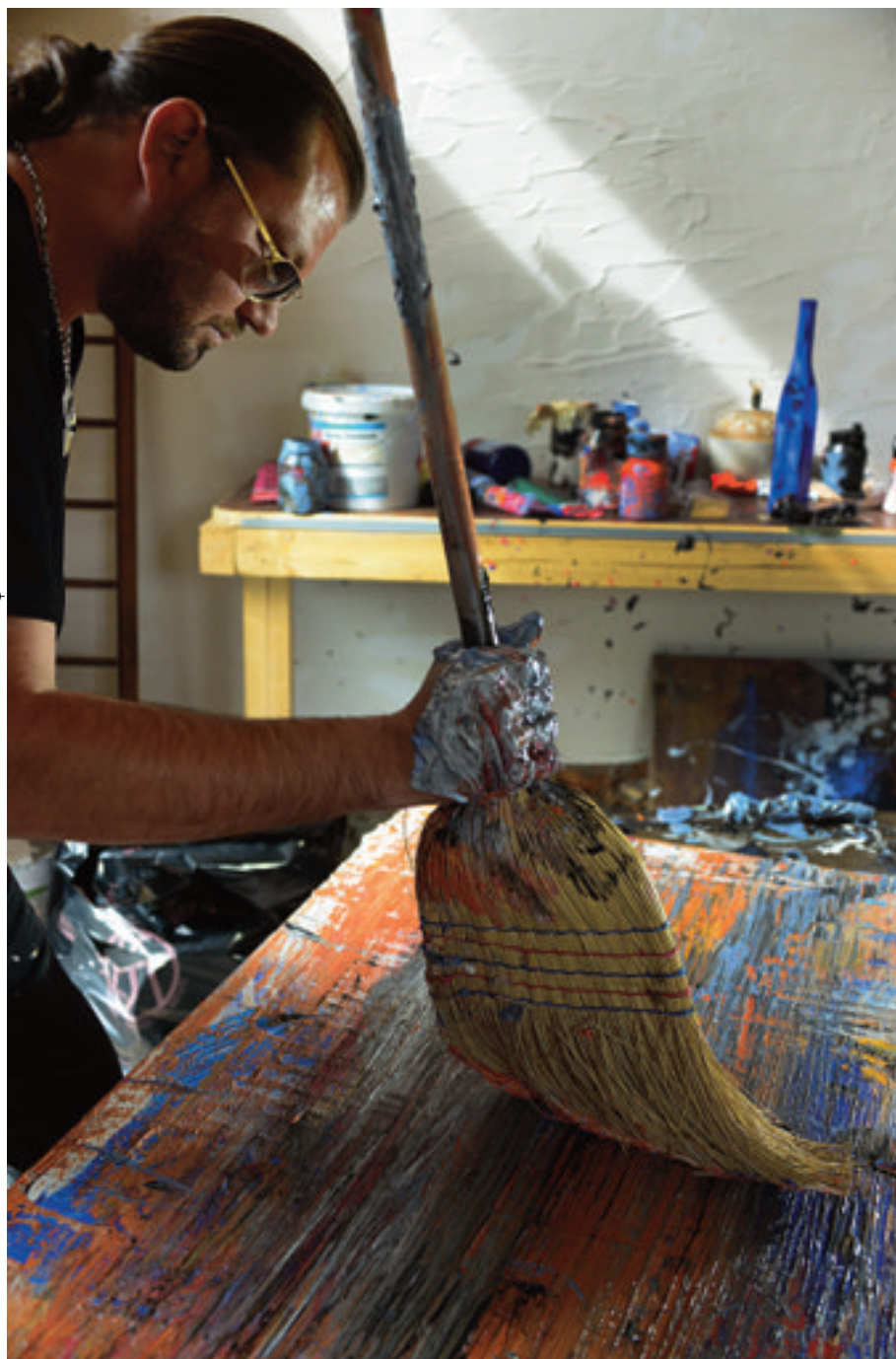
Les cravates de filets de sole ont été cuites en trois à quatre minutes dans un court-bouillon très légèrement citronné et porté à ébullition. En cravate, parce qu'ils ont été incisés en leur milieu pour permettre de glisser les extrémités du filet dans l'interstice et leur donner ainsi l'apparence d'un nœud de cravate. Le jus des morilles séchées a été conservé pour relever le goût de la sauce à base de crème entière. Dans l'assiette, ce sont bien des filets de sole aux morilles. Succulents. Et les champignons ne se courent pas après comme dans certains restaurants.

Jérôme est plutôt fâché, depuis longtemps, avec le petit déjeuner. Pour





PLAISIRS
A la table de...



“

Aujourd'hui,
il laisse décanter
sa peinture
vers l'essentiel.

une raison simple : enfant déjà, il n'aimait pas le lait. Il ne cède aux délices du premier repas de la journée qu'en vacances, quand on peut l'apprécier sans stress. D'ordinaire, il se contente d'un jus de citron, de pamplemousse, d'orange ou de carotte. Alternative-ment, mais en quantité : trois ou quatre décis qui lui font plaisir et qui l'aident à entamer la journée.

LE FESTIN, C'EST LE JOUR

C'est à midi surtout qu'il aime un bon repas. Après un bon dîner, il dort beaucoup moins bien, même s'il a renoncé à l'alcool fort et au cigare d'après gueuleton. De toute façon, Jérôme Rudin n'est pas un nuitard. Il ne peint jamais la nuit, elle l'angoisse un peu. Il lui faut le jour et sa lumière pour créer et pour vivre. Il aime se lever tôt pour apprécier les lueurs de l'aube.

Quand on lui demande quelle cuisine il préfère, la réponse fuse : la cuisine française, lance-t-il, et des plats de

volaille : ici, pintade, caille, poulet. Il n'a pas à réfléchir davantage pour dire ses boissons favorites. Un jus de carotte ou de céleri, avec ou sans gingembre. Viennent ensuite l'eau, ni trop gazeuse ni trop peu, puis le thé et la verveine, en version chaude ou froide.

Côté vins, l'artiste est un fan indéfectible du chasselas, il en parle comme un ambassadeur du cépage de nos terroirs. Pour le rouge, s'il a été fou de Bordeaux, tout dépend désormais de l'humeur et il ne goûte guère les vins trop puissants.

Le gigot d'agneau de Sisteron est prêt (voir la recette en encadré). Jérôme Rudin le découpe et accepte - enfin - de s'asseoir à notre table et de partager une assiette. Nourri d'un sandwich avant notre arrivée, il n'a pas cessé d'officier jusqu'ici pour assurer la bonne ordonnance du repas. Dans les verres, la viande aussi parfumée que promis est accompagnée, à choix, d'un malbec 2012 ou d'un merlot 2011 de Pierre-Maurice Caruzzo et fils, à Chamon. Leur domaine a remporté le titre de champion du monde des producteurs de merlot en 2013. Ce prix décerné par l'association Vinea récompense les meilleurs pointages sur trois millésimes, ce qui permet de bien mettre en vedette la patte du vigneron.

Jérôme Rudin a passé son enfance à Pully. Son père, d'origine bâloise, était dessinateur-architecte. Sa mère a été quelque temps mannequin chez Cardin avant de se consacrer à l'éducation de ses enfants, Jérôme et son frère aîné de six ans. Mais comment un Bâlois en vient à rencontrer une

Française de l'Aveyron ? A Leysin où la future Madame Rudin était venue soigner une pleurésie.

UN APPÉTIT DE LION

Né à Lausanne, le 12 août 1974, Jérôme Rudin est du signe du lion, ascendant lion. Pour lui, « c'est un signe de générosité, un signe fort, de feu et de soleil, qui traduit l'envie de briller, de se nourrir de la vie et des autres. Les lions sont des gens entiers et sincères qui aiment la vie, les contacts, qui aiment exister, ce qui est une qualité et un danger ». Les amateurs d'astrologie pourraient retrouver dans la description courante de son signe de nombreux aspects de sa personnalité. Illustration. Racé et entier, le lion possède un magnétisme très développé et accorde une grande importance au regard des autres. Charmeur, il aime qu'on l'admire et cherche constamment à briller en société. Bon vivant, jovial, fin et bien élevé, il a un goût prononcé pour les strasses et les paillettes qui peuvent le rendre très superficiel. Sans être réellement matérialiste, il aime l'argent et ne peut s'en passer. Mais il préfère le beau, la qualité à la quantité, et l'art est l'un des registres privilégiés du lion. Orgueilleux et ambitieux, il sait ce qu'il veut. Passionné, il s'investit sans compter dans son activité. Il possède un véritable instinct de survie et dès qu'il se trouve en face d'un interlocuteur, il se met en état de compétition. Infatigable, il déploie des trésors d'énergie dans ses multiples projets et il ne sait pas s'arrêter. Tout n'est peut-être pas dit mais c'est assez bien vu : Jérôme Rudin pourrait signer en bas du tableau.



First Class Cooking

avec le célèbre chef André Jaeger



Burger de pintade

Préparation – 1 pintade d'environ 1,2 kg. Désosser, enlever la peau, hacher finement. Mélanger 1 œuf, 3 cs de panko, 1 dl de crème, 8 dattes, 1 cs de haricots noirs, sel et poivre à la viande et façonner 4 boulettes. Rouler les boulettes dans 6 cs de panko, aplatir, faire griller. Laver et faire tremper 500 g de lentilles vertes.

Retrouvez la vidéo complète de la recette sur www.gaggenau-monde-des-saveurs.ch

Conseil de pro: la température à cœur des aliments peut être contrôlée au degré près grâce à une sonde à cœur spéciale. Une fois la température désirée atteinte, l'appareil se déclenche automatiquement.





PLAISIRS
A la table de...

GIGOT D'AGNEAU DE SISTERON

La recette de Jérôme Rudin

Préparer une marinade
en mélangeant les ingrédients
suivants:

- moutarde
- ail et romarin frais hachés
- 1 cuillère à café de pâte d'anchois
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
- 2 cuillères à soupe de vin blanc
- 700 g de pommes de terre
- poivre et sel

Marche à suivre

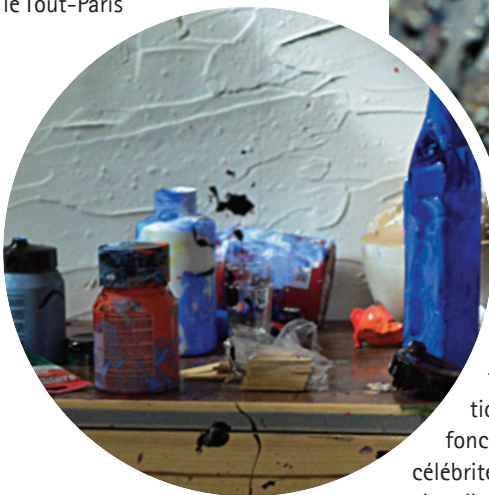
- Inciser le gigot pour glisser des brins de thym dans les entailles puis l'enduire de sel.
- Chauffer de l'huile dans une casserole et, quand elle est bien chaude, la verser sur le gigot pour saisir la viande et figer le sel.
- Mettre le gigot au four préchauffé à 220° pendant 15 à 20 minutes (environ 10 minutes par livre).
- Quand la viande commence à croustiller, badigeonner régulièrement et généreusement le gigot à grands coups de pinceau - on est peintre ou on ne l'est pas - avec la marinade.
- Baisser la température du four à 180° après le premier badigeonnage.
- A la fin, déglacer les sucs de cuisson avec un peu de cognac.
- Découper le gigot et servir sur assiette chaude, par exemple avec des haricots verts, un accompagnement classique.



De son propre aveu, notre hôte a eu une enfance heureuse, choyée, et une adolescence très joyeuse. Son oncle, qui avait de grands moyens, lui a fait découvrir un monde qui n'était pas le sien. Pendant les vacances, ce bon vivant l'emmenait avec son cousin, à Paris, à Deauville, à St-Tropez. Aujourd'hui un seul regret, persistant, transparaît dans ses propos: l'absence de reconnaissance par ses parents de la voie artistique qu'il a choisie. Car, en 1991, après un an d'Ecole de commerce qui l'ennuie, il arrête ses études pour essayer de vivre de sa peinture.

DES DÉBUTS FOUDROYANTS

En 1992, la galeriste lausannoise Catherine Clerc l'expose. Le mécène Asher Edelman achète une de ses toiles pour son musée d'art contemporain, alors installé à Pully. Il est lancé. Un jour, Pierre Cardin flashe sur ses œuvres, qu'il trouve tout à fait dans l'air du temps. A 22 ans, Jérôme Rudin expose à l'espace Cardin dans la capitale française et voit défiler le Tout-Paris



devant ses œuvres. Des écrivains aussi différents que Roger Peyrefitte et Françoise Sagan lui témoignent leur admiration. La spirale de la réussite fonctionne à plein régime. Des célébrités et des fortunes du monde entier s'intéressent au jeune artiste.

Régine, Ursula Andress, le Prince Albert de Monaco, Ornella Muti, Henri-Ferdinand Lavanchy, la baronne Marianne von Brandstetter et son amie Ivana Trump. C'est people et compagnie.

Aujourd'hui, le peintre l'avoue : « Je me suis plu dans cette vie ». Les lieux bran-





PLAISIRS A la table de...

chés, les bonnes tables, la fréquentation de jolies femmes, et plus si entente, l'argent, toute l'insouciance qu'on s'offre quand la jeunesse rime subitement avec paillettes et célébrité. « J'avais les dents longues. J'ai recherché une image pour vendre mon œuvre, et c'est aller bien au-delà de ce que j'avais imaginé ».

SENSIBLE ET TOUCHANT

Comme tout artiste, même provocateur, il a par-dessus tout besoin d'être aimé. Derrière son côté jouisseur – les sens, c'est l'essence de la vie – il continue de vivre une longue histoire d'amour, toute en montagnes russes, avec la juge Marianne Fabarez, aujourd'hui avocate, de nombreuses années son aînée. C'est l'autre versant de Jérôme Rudin, sensible et touchant, celui à qui l'on demande pourquoi il porte des lunettes teintées et qui répond : « Je suis myope, j'ai besoin de lunettes, alors porter des lunettes teintées, j'ai trouvé ça drôle. Et puis quand on pleure, ça ne se voit pas ».

Il voulait briller, il a été servi. Il a été adulé avant d'être voué aux gémonies. Son style de vie, sa manière emphatique de parler de ses œuvres, son art de se mettre en scène, lui ont rapidement valu inimitiés et jalousies. Personne ne semble voir d'inconvénient aujourd'hui à ce qu'un chef fasse parler de lui en dehors de sa cuisine. Il peut même être plus souvent en voyage que devant ses fourneaux où des anonymes officient à sa place. Un sportif peut gagner plus d'argent avec la publicité qu'avec ses performances, ou un acteur lancer un parfum ou apprécier Nespresso autant que les tournages. Jérôme Rudin n'a

pas bénéficié de cette bienveillance. Tout est allé trop vite. Comme l'écrit le cinéaste Frédéric Gonseth, à peine sorti de l'adolescence, « il se construit un personnage de dandy nageant dans le luxe qui excite l'imagination de la presse populaire. Un jour, brûlant ce qu'elle a adoré, celle-ci retourne le portrait contre le mur. Aujourd'hui, nous approchons un Jérôme Rudin qui laisse décanter sa peinture vers l'essentiel ».

LA PREUVE, C'EST DE DURER

Avec la maturité acquise, Jérôme Rudin comprend mieux ce qui lui est arrivé, mais il reste blessé par ce qu'on a dit de lui et sur lui, souvent par les mêmes qui l'avaient auparavant encensé. Le fait qu'il peigne toujours est la preuve qu'il est passionné par son art et sincère dans sa volonté d'en vivre. « C'est le temps qui parle », comme il dit, avant d'ajouter : « J'ai derrière moi vingt ans de peinture, je suis libéré d'une première expérience, maintenant il faut continuer. Mon travail m'obsède beaucoup ».

Un Saint-Honoré et une tarte au citron viennent de décorer la table pour le dessert. C'est l'heure des douceurs, aussi appréciables à table que dans la vie.

Même s'il a toujours besoin de l'air des villes pour lui et pour son art, Jérôme Rudin a changé de mode de vie. Quand il décrit ce qu'il voit au-delà de son jardin, on n'est pas loin des propos de Christian Constantin sur les bienfaits du Valais : « Le contact avec les énergies du ciel, de la terre, de la nature, c'est un mélange de plaisirs, de sensa-

tions. » Qui permettent d'être vivant, de se surpasser. Au loin, la Terre est bleue, ce bleu qui a toujours été sa couleur préférée. Pourquoi le bleu? Difficile à dire. C'est une couleur profonde, associée depuis longtemps dans la peinture à la perception terrestre distanciée. Le peintre mentionne au passage l'historien Michel Pastoureau qui a mis en évidence la première place occupée par le bleu dans notre société. « Non seulement le bleu est dans l'absolu la couleur préférée, non seulement il est la couleur vestimentaire la plus portée, la couleur chimique la plus diversifiée, la couleur dont le lexique est le plus riche et la palette la plus nuancée, mais il est aussi celle qui entretient avec le rêve et l'imaginaire les rapports les plus étroits... ».²

C'est bientôt le moment de se quitter. Jérôme Rudin emporte dans son atelier une toile grand format dont le fond a déjà été préparé. Dans une gestuelle inspirée, il jette acrylique et huile sur la toile installée sur la table, au milieu de la pièce. Jeu de couleurs et abondance de la matière que l'artiste travaille ensuite à la main. Et de ce feu d'artifice émerge au final comme un voilier navigant dans la première aube d'après Big-Bang. Comme une promesse d'avenir.

(FD)

¹ Réalisé avec Jean-François Fournier, alors rédacteur en chef du Nouvelliste, et préfacé par Marcel Imsand, il a été publié aux Editions Xenia, en 2011.

² Préface de Michel Pastoureau à l'ouvrage d'Annie Mollard-Desfour, *Le dictionnaire des mots et expressions de couleur, le bleu*, CNRS Editions, 1998.