

Mikuy

L'entremetteuse culinaire

Dans ses articles de presse, Anne Sallé raconte depuis vingt ans les potins de la gastronomie azurienne. Sur son site internet, la journaliste se mue en blogueuse pour devenir Mikuy et clamer son amour de la cuisine. Entre bons plans, recettes de pros et animations, elle nous fait entrer dans l'intimité des chefs. Pour flirter avec la gourmandise et épouser leur passion.

Mikuy. Aux oreilles d'un cuisinier, le terme est aussi commun que le délicieux crépitements d'une poêlée sur le feu. Mais il ne se résume pas seulement à une fantaisie de cuisson. Dans le petit monde des fourneaux de la Côte d'Azur, on sait qu'il y a une femme derrière le jeu phonétique. Elle a la cinquantaine et a choisi ce pseudo pour mettre en lumière, via internet, son penchant pour tout ce qui fait du bien aux papilles.

"Mikuy, ça sonne gourmand", indique Anne Sallé. "Et ça veut dire 'manger' en langue quechua. Ça me va bien...". Depuis près de quatre ans, c'est cette Niçoise qui se dissimule derrière le blog éponyme. Enfin, sans grand effort d'occultation... Dans le milieu de l'art, on parlerait d'ailleurs de "montré-caché" pour désigner son œuvre numérique. Une comparaison d'autant plus pertinente que l'intéressée voit souvent des artistes quand elle regarde celles et ceux qui portent la toque. "Les chefs sont des individus très créatifs, qui se consacrent à leur passion sans compter".

Mikuy le sait bien, elle qui les fréquente au quotidien. "J'écris depuis vingt ans dans l'hebdo L'Hôtelier-Restaurant", le magazine de référence pour la profession. Un temps journaliste à Nice-Matin, elle a aussi assuré la communication de la Fondation Escoffier, à Ville-neuve-Loubet. "C'est par ce poste que je suis entrée dans l'univers de la gastronomie". Sans la moindre difficulté : "Le potager familial de mon enfance en Bretagne, où je trouvais toujours un légume ou une herbe à goûter, et les vacances passées dans les fermes de Normandie avaient créé en moi une sensibilité à ces bons produits que les cuisiniers magnifient".

Leur rôle est essentiel. D'où cette

envie, née chez Anne au fil des ans, de leur offrir davantage que le contenu cadré d'un article de presse. "J'ai lancé mon blog avec l'idée d'évoquer la cuisine par une dimension plus humaine. Mon travail me fait pénétrer dans des lieux où personne ne rentre. J'ai voulu les ouvrir au plus grand nombre en révélant la personnalité des chefs".

Portraits, interviews, idées de recettes, bonnes adresses..., les publications de Mikuy ont évidemment le partage pour dénominateur commun. "Je mets les gens en relation, ceux qui cuisinent et ceux qui se régalent, ceux qui ne savent rien faire avec un couteau et ceux qui veulent apprendre. En fait, je suis une entremetteuse culinaire. Dans cette appellation, il y a un côté coquin qui est propre à la gourmandise. Donc qui me plaît".

Depuis l'an dernier, Anne oublie sa timidité pour animer son blog d'un ton débridé, qui s'accompagne d'initiatives événementielles. Autant de rencontres facilitées, de rendez-vous organisés... Autour du plaisir. Du palais bien sûr. "J'ai décidé d'aller au contact des internautes en les conviant par exemple à des visites du marché de la Libération, à Nice, aux côtés de chefs qui révèlent aux participants leur connaissance des produits et les meilleures manières de les préparer, grâce à des démonstrations".

Mikuy promène ainsi sa veste rose des stands des maraîchers aux étals des meilleurs poissonniers, avant de mettre la main à la pâte face au piano de ses amis cuistots. Chaque week-end, elle s'installe à la radio, pour conclure avec malice l'émission "On cuisine ensemble" sur France Bleu Azur. "Je fais tout ça par amour de la cuisine, gratuitement. Je ne parle que des restaurants que j'aime et ça ne coûte pas



Anne Sallé, alias Mikuy, entretient une relation complice avec le chef MOF Jacques Rolancy.

d'argent aux chefs que je mets en avant. C'est d'ailleurs parce qu'il n'y a rien de commercial entre nous qu'ils me font confiance".

Patrick Raingeard, David Faure, Mauro Colagreci..., ils sont nombreux à côtoyer la blogueuse, à l'image de Jacques Rolancy, avec lequel elle concocte des soirées ludiques et pédagogiques autour du fameux repas gastronomique des Français, inscrit par l'Unesco au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Ce Meilleur ouvrier de France, propriétaire de sa table à Nice, sera bientôt la première vedette d'une autre forme de contenu signé Mikuy.

"Dès ce printemps, je vais publier en ligne des eBooks [livres numériques NDLR], des carnets de cuisine d'un genre nouveau dans lesquels je me mettrai en scène en compagnie de chefs qui dévoileront leurs astuces, avec sérieux et bonne humeur". Dans le numéro un de cette collection en gestation,

qui fera la part belle à la vidéo, Jacques Rolancy livrera douze de ses recettes, de l'amuse-bouche au dessert. "Toute cette matière sera en accès libre sur le blog, mais j'y intégrerai un peu de publicité, ce qui me permettra de donner une vocation plus professionnelle à mon activité".

Plats pour sportifs, gastronomie d'ailleurs, suggestions véganes..., les thèmes traités par Mikuy dans ses eBooks seront variés. Comme ses partenaires en tablier, plus ou moins connus, auxquels elle entend offrir de la visibilité sur le web et une occasion supplémentaire de déclarer leur flamme à leur métier. De quoi modifier peut-être son propre statut aux yeux des maîtres queux. Et changer l'entremetteuse culinaire en fiancée des cuisiniers.

Jean Prève

Infos : mikuy.fr
Contact : 06 03 17 47 55.

