



À la carte. Portraits de chefs : le soleil de Babette de Rozières

Elle a le soleil dans la voix, et pour l'été son restaurant est ouvert côté jardin, au bord d'une rivière. En plus, jusqu'au 23 août, Babette de Rozières a lancé un festival des restaurateurs pour tenter de remonter la pente après la crise.



Babette de Rozières dans son restaurant "La Case de Babette". (BERNARD THOMASSON / RADIO FRANCE)

L'île de France fête ses restos , c'est l'idée lancée par Babette de Rozières, chaque dimanche de l'été, avec des animations autour des restaurants de la région pour les aider à retrouver leur clientèle. Combative, Babette a un destin hors du commun : Naissance d'une rencontre secrète entre deux enfants issus de familles ennemies, en Guadeloupe ; jeunesse malheureuse sur l'île; intégration difficile en métropole, jusqu'à ce qu'elle s'affirme enfin pleinement. Désormais femme politique, restauratrice et chef d'entreprise, elle est aussi une star de la télévision, sur France 2, Gourmet TV, France 5, France Ô, ou My Cuisine. Sa passion de la cuisine, elle la doit à sa grand-mère maternelle qui l'a élevée comme sa fille. De sa vraie mère, elle ne garde pas de bons souvenirs. Dans un livre émouvant, elle raconte avoir été battue, considérée comme la noiraude de la famille, et n'avoir vu son père qu'une seule fois.

Brillante à l'école, Babette de Rozières parvient à rejoindre Paris pour, officiellement, poursuivre des études. En réalité elle multiplie les petits boulots et subit le racisme. Finalement, elle trouve une forme d'apaisement

[Visualiser l'article](#)

en travaillant aux côtés de Maritie et Gilbert Carpentier à l'ORTF. Dix ans plus tard, elle se lance dans la cuisine, ouvre différents restaurants jusqu'à l'actuel, la Case de Babette dans les Yvelines.

Derrière son sourire des îles, Babette de Rozières possède une forte personnalité. Son parcours politique suscite des critiques, sa médiatisation agace parfois. Il faut dire qu'elle ne mâche pas ses mots. Mais elle a toujours mené ses restaurants comme elle l'entend, sans chercher à plaire, sinon à ses convives. Elle y concocte une cuisine à son image : ensoleillée, chaleureuse et parfois piquante. Elle vous offre (ci-dessous) sa recette des acras de morue.

Ingrédients :

300g de morue salée, 4 pieds de cive ou un bottillon de ciboulette, 1 oignon blanc, 2 g d'ail, 2 brins de persil plat, 1 morceau de piment antillais, 300 gr de farine tamisée, 1 paquet de levure chimique, 3 verres d'eau, 1 litre d'huile de friture, sel, poivre.

Préparation :

La veille, plonger la morue dans un récipient rempli d'eau froide. Le lendemain, jeter l'eau, laver la morue et la faire cuire à gros bouillons dans une bassine d'eau pour la dessaler. Jeter la première eau de cuisson, remettre de l'eau fraîche et faire cuire à nouveau. Égoutter, laisser refroidir puis enlever la peau et les arêtes. Émietter la chair et la passer au mixeur, réserver.

Hacher finement les herbes, la cive, l'ail, l'oignon, le piment. Dans un saladier, mettre la farine, ajouter la morue, puis les herbes, et l'eau. Bien remuer le tout à l'aide d'une spatule en bois et laissez reposer la pâte pendant 2 heures environ.

Au moment de la préparation des acras, incorporer la levure chimique. Bien remuer et laissez reposer 15mn. Dans une casserole, mettre l'huile de friture. Lorsqu'elle est bien chaude, prélever par petites cuillères à café la pâte et la mettre dans l'huile chaude. Les acras doivent immédiatement remonter à la surface. Les laisser dorer en les retournant régulièrement dans l'huile. À l'aide d'une écumoire, les sortir et les déposer sur du papier absorbant. Servir chaud.

La Case de Babette a rouvert début juin, après la crise sanitaire. Babette de Rozières sera l'une des ambassadrices de la semaine du Goût, du 12 au 18 octobre prochain. Et d'ici-là, n'oubliez pas, chaque dimanche avec elle, l'Île-de-France fête ses restos.