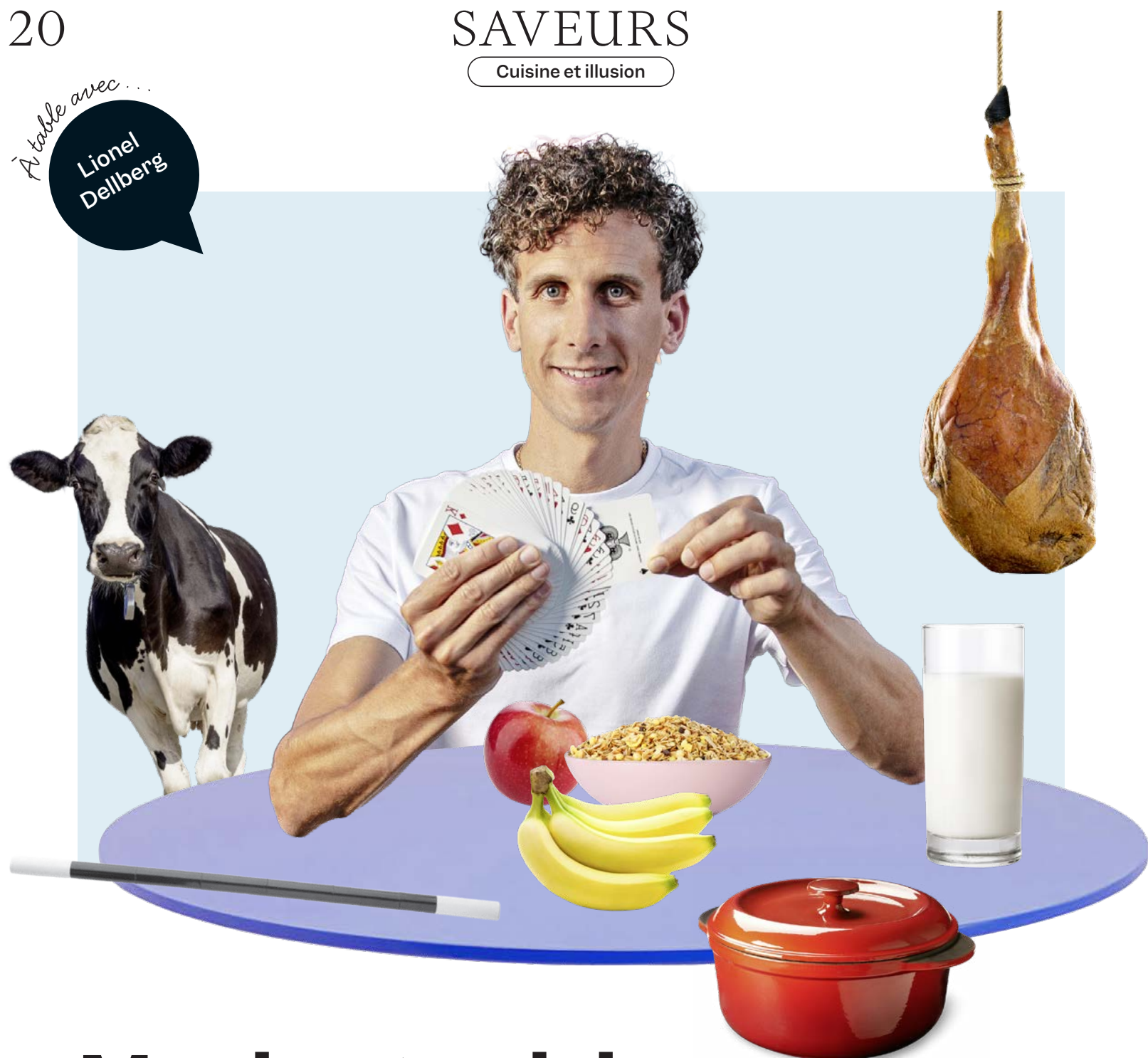


À table avec...

Lionel Dellberg



# «Magie et cuisine ont beaucoup de points communs»

Drôle et poétique, le maître de l'illusion Lionel Dellberg traverse la Suisse avec son spectacle intitulé *Humain magique*. Entre deux coups de baguette, il a aussi un bon coup de fourchette.

Texte: Patricia Brambilla

## Entre deux tours de magie, vous arrive-t-il de cuisiner?

Bien sûr, et de plus en plus depuis que j'ai des enfants. J'aime beaucoup manger, il nous arrive de choisir une destination de voyage juste pour goûter à la gastronomie. Quand on fait une soirée entre amis, on prépare de sacrés menus! Au quotidien, je fais plus simple, genre des risottos vite faits.

## Que servez-vous à vos invités?

J'aime préparer des plats qui mijotent longtemps en cocotte, comme des rôtis que je commence la veille. Mais j'aime aussi beaucoup faire une piccata alla milanese accompagnée de spaghettis avec du parmesan.

**Avez-vous un truc magique pour réussir une mayonnaise?**

Pas vraiment, mais quand je suis en cuisine, ma façon de manipuler les ustensiles trahit ma dextérité de magicien. Il y a beaucoup de points communs entre la cuisine et la magie: toutes deux nécessitent un grand temps de préparation pour un spectacle assez court.

**Quelle est votre madeleine de Proust?**

Le risotto, que ma maman faisait souvent à l'alpage, et les meringues. En plus, on avait toujours de la crème fraîche, que l'on prenait directement dans les cuves de lait. En été, mes parents gardaient les vaches sur un alpage au-dessus de Brigue et en hiver, ils tenaient une école de ski à Rosswald (VS). On naviguait entre les deux.

**Si, d'un coup de baguette magique, vous pouviez faire disparaître un aliment, ce serait lequel?**

L'ananas sur la pizza! C'est vraiment un no-go pour moi, ça ne va pas du tout.

**Vous avez gagné un prix à Las Vegas en changeant du lait en jus d'orange. Comment vous est venue cette idée?**

Je crois que le tour de magie le plus intéressant répond à un désir humain, comme l'envie de manger et de boire, d'où l'idée de faire apparaître des boissons. Et comme j'ai grandi avec le lait, au milieu des vaches, c'est un lien fort que j'avais envie d'intégrer dans mes spectacles.

**Quel est votre produit Migros préféré?**

Le lait bio pasteurisé. J'adore le boire et en plus il me sert pour la magie, puisque j'utilise une brique de la Migros, dont le packaging avec la vache est parfait. Au début, Migros me fournissait les briques vides, mais depuis que j'ai des enfants, on boit tellement de lait que je n'ai plus besoin de me faire livrer. Je crois que je vais faire ce tour toute ma vie, comme les Rolling Stones avec leur titre *Satisfaction*.

**Vous avez grandi en Valais et vous vivez à Berne. Où penche votre cœur culinaire?**

Je trouve qu'il n'y a pas trop de différences ni de Röstigraben en cuisine. On mange des röstis des deux côtés de la Sarine!

**Vos voyages vous ont mené à Paris, Stockholm, Zurich, Las Vegas... Où mange-t-on le mieux?**

En Espagne. J'ai vécu quelques mois pendant mes études à Valladolid. J'aime beaucoup les tapas, le jambon ibérique avec le

«Quand j'étais enfant, je ne mangeais rien et il fallait que tous les aliments soient séparés dans l'assiette»

**Bio express**

Né à Brigue (VS), Lionel Dellberg, 44 ans, vit à Berne avec sa femme et leurs deux enfants. Plusieurs formations en poche, dont un diplôme en magie de l'Université de Stockholm, il remporte le *Fool Us Trophy* à Las Vegas en 2021. En tournée avec son nouveau spectacle *Humain magique*, il sera les 7 et 8 mai au Théâtre du Pré-aux-Moines à Cossonay (VD), puis à travers toute la Suisse.

gras, et il y a énormément de cuisiniers étoilés en Espagne.

**Si vous pouviez faire apparaître un plat, ce serait quoi?**

Comme j'aime la variété, je ferais apparaître quelque chose de nouveau. Ou un bœuf de Kobe! C'est une viande au goût incomparable, très fin, qu'il faut savourer au moins une fois dans sa vie.

**Qu'avez-vous toujours au frigo?**

Du lait, et tout ce qui en découle: des fromages à pâte dure et molle, des yogourts et du beurre bien sûr.

**Avez-vous un tour pour faire aimer les légumes aux enfants?**

Non, sinon je l'utiliserais moi-même! Mes enfants, 3 et 5 ans, sont difficiles en matière de légumes, ils acceptent des concombres et des carottes. On ne les force pas trop. Un jour, ils goûteront d'eux-mêmes. Moi, quand j'étais enfant, je ne mangeais rien et il fallait que tous les aliments soient séparés dans l'assiette, sans qu'ils se touchent. Et maintenant, j'aime tout.

**À quel aliment êtes-vous accro?**

Le yogourt nature, que je mets le matin dans un muesli, avec du séré, une banane écrasée, une pomme râpée, des flocons d'avoine et des graines. Les yogourts et le bon pain me manquent quand je suis à l'étranger.

**Avec quelle célébrité, d'hier ou d'aujourd'hui, aimeriez-vous partager un repas?**

J'aime les repas parce que c'est un moment de partage. Je crois que je choisirais ma famille ou mes potes.

**Pas David Copperfield pour découvrir ses trucs?**

J'ai déjà eu l'occasion de le rencontrer et, entre magiciens, on connaît déjà la plupart des astuces. En plus, c'est très mal vu de piquer les tours d'un autre!

**Vous avez 44 ans, vous en paraissez dix de moins. Quel est l'ingrédient secret?**

Je pense que l'important, c'est la qualité, pas la quantité. Peu importe l'âge. L'ingrédient secret, c'est de faire des choses qu'on aime et qu'on trouve justes. Et, au niveau de l'assiette, de varier les aliments.

**Si vous pouviez le choisir, quel serait votre dernier repas?**

Du bœuf de Kobe avec un verre de vin rouge. Mais pas de dessert, juste un espresso.