

PLOMBON

Condamné pour avoir agressé la fille d'un ami

page 13



MARLE

Le retour d'un policier municipal et des contrôles

page 12

1 rue de la République 02400 Vervins - 03 27 96 01 11 - www.la-thierache.fr - contact@la-thierache.fr

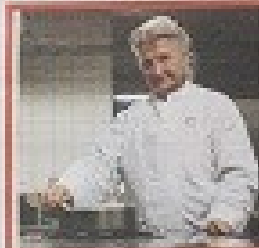
1,50 €

LE HÉRIE-LA-VIEVILLE

Meurtre de Tom : Maréchal avouera-t-il ?



Le procès de Jonathan Maréchal dans l'affaire du petit Tom débute le 23 avril. L'accusé n'oque la perpétration mais continue à nier les faits. **DOSSIER PAGES 14 À 16**



LA TOUR DU ROY À VERVINS

Annie Desvignes, ou l'histoire d'une cheffe libre et audacieuse

Page 1

TRIBUNAL

Il le forçait à courir tous les jours et par tous les temps

page 10

AISNE



On parlera euf picard dans les écoles

page 10

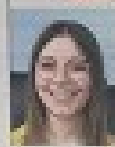
PATRIMOINE LOCAL



Un lieu dédié à la culture du cidre en Thiérache

page 17

DIZY-LE-GROS



Alice vous conseille en diététique

page 18

À LA TOUR, LE ROY EST UNE REINE

Annie Desvignes : cuisine, féminisme et chic mondain

PORTRAIT GOURMAND La cheffe Desvignes règne sur La Tour du Roy depuis 1972. Partie du Nord pour créer un empire culinaire en Thiérache, elle raconte sa cuisine, ses choix et ses luttes.

Annie Desvignes est une femme libre. Courageusement, et audacieusement libre. Cheffe de cuisine parmi les premières de France à être étoilée, elle s'est imposée dans un univers d'hommes, pour en faire bouger les lignes ensuite. Entre deux collections de macarons au Michelin, des établissements à tenir, un enfant à élever et un amour à vivre, elle fonde l'association des restauratrices cuisinières, l'A.R.C., en 1975. Une association qui œuvre pour la reconnaissance des femmes dans les métiers gastronomiques. Quarante-six ans plus tard, Annie Desvignes n'a rien perdu de son énergie.

● **NÉE LÀ OÙ IL FALLAIT**

Annie Desvignes, née Lequy, goûte aux saveurs de la liberté très tôt. Grâce à Robert et Paula. « Papa et maman », comme elle les nomme encore tendrement. « J'ai eu des parents très avant-gardistes. Maman était une femme d'une gaieté extraordinaire et papa nous disait toujours : "Pour être heureux, il suffit de s'y croire !" Il m'emmenait au bal, voir des courses... Un jour, il a même venu trois de ses sœurs pour qu'on puisse partir en vacances. J'adorais mes parents... Mais « cette liberté totale », Robert et Paula la conditionnent à la sueur du front : « Papa disait aussi que c'est dans le travail qu'on trouve la plus grande des satisfactions. » Un travail auquel Annie Desvignes goûte aussi très tôt donc. À 15 ans, alors que la ferme familiale bat de l'aile, elle élabore une recette de yaourt. Que les Lequy commercialisent avant de créer un restaurant deux ans plus tard : l'Auberge fleurie, à Sars-Poteries, dans le Nord. « Cinq ans après, on décrochait déjà notre



« Je considère mon personnel. Sans mes équipes, je ne suis rien, explique Annie Desvignes. D'ailleurs, tu sais combien j'en ai formé dans ma vie des apprentis ? 575 ! »

● **2^e étoile. Deux femmes aux fourneaux ? Deux étoiles ? Unique pour l'époque ! »**

La jeune cuisinière travaille dans le restaurant familial jusqu'à 24 ans : son premier mariage. Trois mois plus tard, elle divorce. Annie accepte alors de rentrer au bercail mais sous SES conditions : « J'ai dit à mes parents : "Je reviens mais vous me laissez le restau" et la cave. » Je ne voulais déjà plus être dirigée. En 1968, à 30 ans, elle quitte l'Auberge Fleurie pour monter une affaire

en Normandie : l'Abbaye du Bec-Hellouin. Ou elle obtient rapidement une étoile. Une aventure dans laquelle elle ne se lance pas seule. Depuis, Claude Desvignes a débarqué dans sa vie. Un titi parisien. Un vrai de vrai. « Un très beau mec, raconte Annie Desvignes. Le coup de foudre. Grand, yeux bleus, avec des dents d'une blancheur dans une bouche... Nous étions beaux. Nous nous sommes beaucoup, beaucoup aimés », insiste-t-elle. Et en 1971, ils achètent la Tour du Roy, au cœur de Vervins. Un établissement où son père l'emmenait manger quand elle avait 6 ans et qu'ils rouvrent en 72, après 6 mois de travaux. Fabrice, leur fils, naît un an plus tard, en 1973.

● **À L'ASSAUT DE LA TOUR**

Ici, tout est à faire : pas de toiture, de chauffage, de téléphone. Et pas d'électricité. « On a acheté une ruine ! », s'affole Claude. « Tu verras, quand ça s'en finit, t'auras un château ! », lui répond Annie. Le couple commence avec cinq chambres et Annie décroche une nouvelle étoile, une de plus ! Mais... Claude ne se plait pas ici. Son Paris cosmopolite lui manque. « Il a consenti à ce sacrifice parce qu'il m'aimait. Il avait une âme de poète, d'artiste. » Alors, puisque Claude est un tchat-cheux, parle anglais, américain et baragouine l'italien et l'espagnol, le couple s'oriente

Son fils cuisine... à l'Élysée !

Après l'école hôtelière d'Avesnes-sur-Helpe, le fils d'Annie et Claude, Fabrice Desvignes fait ses classes au sein des établissements Blanc. Une célèbre famille de restaurateurs étoilés. Il intègre ensuite l'Hôtel Beau-Rivage de Genève avant d'arriver chez Bernard Ravet, un autre grand restaurateur. Lauréat du Bocuse d'Or en 2007 et meilleur ouvrier de France (MOF) en 2015, Fabrice Desvignes a aussi été chef à la présidence du Sénat. Depuis cette année, il est chef des cuisines de l'Élysée.



« J'ai eu une vie passionnante, se félicite la cheffe. Je ne regrette rien. Dans l'hôtellerie, on ne s'ennuie jamais. Et on se remet toujours en question. Le médiocre ne peut exister. »

de leurs pairs. En 1975, année internationale de la femme, Annie est en vacances aux Antilles avec Claude. « Mon mari m'a demandé ce qu'on pouvait faire. J'ai alors écrit à Courtine, un célèbre chroniqueur gastronomique du Monde, que je connaissais bien. Et c'est grâce à ma lettre qu'on a créé l'association des restauratrices cuisinières : l'A.R.C. » Pour que les femmes accèdent aux responsabilités. Qu'elles soient reconnues. Et qu'elles ne soient plus « de simples cuisinières ». Son combat contribuera entre autres à ce qu'elles puissent rejoindre l'Association des maîtres cuisiniers de France, dont le règlement leur a interdit l'accès jusqu'en... 1997 ! « Dans mon for intérieur, je ne supportais pas de voir les femmes écrasées. Ça me faisait mal. Cette association, j'en suis restée présidente toute ma vie », se félicite encore Annie Desvignes, une femme définitivement, et délicieusement libre.

● **ANNIE & SES COMBATS**

Tout au long de sa carrière, Annie fait face. Dans les cuisines comme ailleurs : le patriarcat domine. Ecrase. Bien sûr, les femmes aussi cuisinent brillamment - elle et d'autres le prouvent ! - mais dans l'ombre

de leurs pairs. En 1975, année internationale de la femme, Annie est en vacances aux Antilles avec Claude. « Mon mari m'a demandé ce qu'on pouvait faire. J'ai alors écrit à Courtine, un célèbre chroniqueur gastronomique du Monde, que je connaissais bien. Et c'est grâce à ma lettre qu'on a créé l'association des restauratrices cuisinières : l'A.R.C. » Pour que les femmes accèdent aux responsabilités. Qu'elles soient reconnues. Et qu'elles ne soient plus « de simples cuisinières ». Son combat contribuera entre autres à ce qu'elles puissent rejoindre l'Association des maîtres cuisiniers de France, dont le règlement leur a interdit l'accès jusqu'en... 1997 ! « Dans mon for intérieur, je ne supportais pas de voir les femmes écrasées. Ça me faisait mal. Cette association, j'en suis restée présidente toute ma vie », se félicite encore Annie Desvignes, une femme définitivement, et délicieusement libre.

Kavir Hbaouq



Qui pour prendre La Tour ?

« L'année prochaine, je fête les 50 ans de la Tour et mes 70 ans en cuisine. Après ? Je me retire. Mais La Tour du Roy continuera à vivre. Ça veut dire beaucoup de choses », lâche Annie Desvignes, qui confie actuellement plancher sur un projet de livre de cuisine. « Je crois que je ne m'arrêterai jamais vraiment. Je vais continuer. Autrement. Et créer. »