

Super Jamie

ON A ROLL



NICE GUYS FINISH LAST? NOT JAMIE OLIVER. THE ONE-TIME NAKED CHEF TURNED CULINARY CRUSADER TALKS SUCCESS, THE FLIP SIDE OF SUDDEN FAME, AND HIS BEEF WITH A CERTAIN FRENCH CHEF / LES GENTILS FINISSENT TOUJOURS DERNIERS ? PAS JAMIE OLIVER. L'ANCIEN NAKED CHEF DÉSORMAIS CROISÉ DE LA BONNE BOUFFE PARLE RÉUSSITE, CÉLÉBRITÉ ET QUERELLE AVEC UN CERTAIN CHEF FRANÇAIS

👉 ELIZABETH WINDING 📷 MARK HARRISON

EN He's game for a laugh, Jamie Oliver. Not every star chef would pose for photos sporting breadstick fingers. Five minutes into our interview, though, he suddenly gets serious. 'Look,' he says. 'Whether you like me or not, whether you find me annoying, theoretically you should trust me. Because I haven't been erratic, I haven't done something I said I wouldn't do. I think I've been pretty consistent over the last 17 years.'

At 40, Oliver is one of Britain's biggest chefs. He's sold 37 million books worldwide, and shot

FR Jamie Oliver a le sens de l'humour : tous les chefs star n'accepteraient pas de poser avec des gressins en guise de doigts. Au bout de cinq minutes, toutefois, il redevient sérieux. « Écoutez, dit-il, qu'on m'aime ou pas, même si on me trouve agaçant, on peut me faire confiance. Je n'ai pas dévié, si j'ai dit que je ne voulais pas faire quelque chose, je ne l'ai pas fait. Je crois que j'ai été assez cohérent au cours des 17 dernières années. »

À 40 ans, c'est l'un des plus grands chefs britanniques. Ses livres se vendent dans 120 pays, il



over 24 TV series; his online 'Foodtube' channel has 1.6 million followers, and his restaurants dot the globe. He's also become a passionate campaigner on food issues, famously fighting to improve the UK's dismal school dinners and banish the Turkey Twizzler (implausible spirals of processed meat, in a lurid orange crumb).

He's come a long way since his big break back in 1997, when a TV crew turned up to film at London's River Cafe. Oliver wasn't even meant to be at work, but someone had called in sick; young, cheeky and a dab hand with the pasta, he blithely stole the show. His own series soon followed, entitled *The Naked Chef* – though with his tousled curls and scooter, he seemed more like a boyband pin-up. 'I was an object!' he protests, in mock indignation. 'I was taken advantage of!' Is it true the producers made his girlfriend (now his wife) hide during filming in the flat? He nods. 'It was quite funny; Jools wasn't allowed to exist.'

At 23 he was suddenly a celebrity chef, though he'd already been cooking for years; he grew up in his parents' pub in Essex, helping out in the kitchen. The success of *The Naked Chef*, though, took everyone by surprise, as did his debut recipe book, which became a global best-seller. 'At that age,' he says, frowning, 'it was all a bit weird. My dad had never earned an easy quid; all of a sudden I became a millionaire within a year. Fifteen was my way of dealing with that.'

Fifteen, where we've met today, remains dear to Oliver's heart; the not-for-profit restaurant that unleashed his campaigning streak. Opened in 2002, it takes on young people from difficult backgrounds, training them up for careers in professional kitchens. From the start,

« WHETHER YOU
LIKE ME OR NOT,
YOU SHOULD TRUST
ME. BECAUSE I
HAVEN'T BEEN
ERRATIC, I
HAVEN'T DONE
SOMETHING I SAID
I WOULDN'T DO »



a fait 22 émissions TV. Il a une chaîne en ligne, Food Tube, qui compte 1,6 millions d'abonnés et des restaurants sur tout le globe. Il est aussi militant pour une alimentation saine et se bat pour améliorer les désastreuses cantines scolaires et interdire les Turkey Twizzler (improbables spirales de sous-produits de viande en panure orange vif).

Il a fait du chemin depuis sa révélation en 1997, quand une équipe télé débarque au River Café à Londres. Ce jour-là, il n'est pas censé travailler mais un autre chef est malade. Jeune, impertinent et doué pour préparer les pâtes, il vole la vedette. Sa propre émission, *The Naked Chef*, suit sans tarder. Avec sa tignasse bouclée et son scooter, il semble sorti d'un boys band. « J'étais un objet, proteste-t-il, faussement indigné. On m'a exploité ! » Est-il vrai que les producteurs demandaient à sa copine (maintenant sa femme) de se cacher

pour filmer chez lui ? Il acquiesce. « C'était comique. Jools ne devait pas exister. »

À 23 ans, la célébrité lui tombe dessus. Mais il a déjà plusieurs années d'expérience : dans le pub de ses parents dans l'Essex, où il a grandi, il aidait en cuisine. Ceci dit, le succès de *Naked Chef* surprend tout le monde et son premier livre de recettes est un best-seller international. « À mon âge, dit-il en grimaçant, c'était bizarre. Mon père a toujours travaillé dur pour gagner chaque sou et en un an, tout d'un coup, j'étais millionnaire. Pour assumer, j'ai monté Fifteen. »

Fifteen, où nous nous rencontrons aujourd'hui, reste cher à son cœur. C'est le restaurant à but non lucratif qui a suscité son engagement social. Ouvert en 2002, il embauche des jeunes de milieux défavorisés pour les former à des carrières en cuisine. Dès le départ, le risque financier est énorme car le cursus de chaque recrue



→ the project was a huge financial risk, costing £30,000 to put each recruit through the programme. 'My dad told me I was an idiot,' he says. 'We nearly fell out over it.'


Others saw Fifteen as a cynical piece of strategy: do-gooding with TV cameras in tow to boost his popularity. (By then, it's true, Jamie-hating had become quite fashionable, thanks to his TV ubiquity and lucrative Sainsbury's ads.)

Thirteen years down the line, he feels he's been vindicated. 'The years we've been doing it, the cost, the aggro: no one could put that face on.' His pride in his protégés is tangible: 'I've probably got 13 ex-students now who are better at cooking than me, which is just amazing.'

Conversation turns to Paris' version of Fifteen, *Le Quinzième* – which, it transpires, is something of a sore point. Oliver agreed that chef Cyril Lignac could borrow the format, only for the latter to turn

on him in the press. 'I was a little upset that someone who hasn't bettered what I've done [at Fifteen], who has never met me, would have anything bad to say. So I have a feeling he is a bit of a pr***.'

I have a final question for Oliver, to his poor PR's despair. (Throughout proceedings, she's heroically tried to keep him on schedule, reminding us how much time is left – '10 minutes! Two!' – then resorting to frantic signals. Oliver, however, is far too nice to walk away.)

So what would he be doing now, if it hadn't been for that fateful day at the River Cafe? He's got a pretty good idea. 'There was a lovely old pub near Cambridge called the Tickell Arms; I fell in love with it, and was trying to get the lease when all this began. I'd have ended up there, with 60 covers, in the middle of the countryside. And' he adds – a little wistfully, perhaps – 'I'd be as happy as Larry.' 


coûte 30 000 livres. « Mon père m'a dit que j'étais idiot. On a failli se brouiller. »

D'autres ont vu Fifteen comme une manœuvre cynique : faire le gentil devant les caméras pour booster sa popularité. À l'époque, c'est vrai, il était de bon ton de détester Jamie à cause de son omniprésence à la télévision et de ses lucratives pubs pour Sainsbury.

Treize ans après, il se sent légitimé. « Tout le temps que j'y ai consacré, le coût, les critiques incessantes : impossible de supporter cela sans être sincère. » Sa fierté vis à vis de ses protégés est palpable : « J'ai 13 ex-stagiaires qui cuisinent mieux que moi maintenant, c'est génial. »

La conversation en vient à la version parisienne de Fifteen, *Le Quinzième*. Le sujet est sensible. Oliver a consenti à ce que Cyril Lignac emprunte le format et en guise de merci, celui-ci a dit du mal de lui dans la presse. « J'étais assez choqué qu'un type qui n'a pas amélioré ce que j'ai fait [avec Fifteen], qui ne m'a jamais rencontré, se permette de me critiquer. Je pense que c'est un c***. »

J'ai une dernière question, au grand désespoir de l'attachée de presse (qui a tenté de lui faire respecter l'emploi du temps en faisant un compte à rebours – dix minutes ! Deux... mais Jamie est trop gentil pour s'en aller).

Alors, que ferait-il aujourd'hui, si cette journée au River Café n'avait jamais eu lieu ? Il a une petite idée : « Il y avait un vieux pub adorable près de Cambridge, The Tickell Arms. J'étais sous le charme et j'essayais d'obtenir le bail quand tout a commencé. J'aurais fini là, avec 60 couverts, en rase campagne. Et... ajoute-t-il, un brin mélancolique, j'aurais été heureux comme tout. » 

IL ÉTAIT DE
BON TON DE
DÉTESTER JAMIE
À CAUSE DE SON
OMNIPRÉSENCE À
LA TÉLÉVISION ET
DE SES LUCRATIVES
PUBLICITÉS POUR
SAINSBURY