

## Portrait

## Du laboratoire aux cuisines de «MasterChef»

La Genevoise Dao T.-T. Nguyen participe à l'émission de télé-réalité française. Rencontre.

Léa Frischknecht

**D**es spaghettis carbonara. Tel était le plat présenté par Dao T.-T. Nguyen mardi 23 août, lors de la diffusion du premier épisode de «MasterChef» sur France 2. Mais pour le grand retour de l'émission de télé-réalité française, la candidate genevoise n'a pas fait l'affront de mêler crème et lardons. Dans sa version ambitieuse du plat originaire de Rome, la pasta était faite de blancs d'œufs. La dégustation fut concluante et la cuisinière amatrice a son tablier pour la suite de la compétition. Le fait que Dao ait mélangé du blanc d'œuf et de la xanthane, un gélifiant, pour créer des pâtes hors du commun n'a rien d'étonnant. Car avant d'être une cuisinière, la Genevoise de 45 ans est avant tout une scientifique. «Déjà très tôt, je savais que je voulais devenir pharmacienne», raconte-t-elle. C'est ainsi qu'après avoir obtenu sa maturité scientifique, elle achève un bachelors et un master en sciences pharmaceutiques à l'Université de Genève (UNIGE).

#### Docteure en pharmacie

Après un bref passage dans le monde du travail, Dao retourne sur les bancs universitaires pour faire une thèse de doctorat qu'elle achèvera l'année de ses 30 ans. Puis, au fil de ses expériences professionnelles, la docteure en pharmacie se rend compte qu'elle aime former et accompagner les apprentis. Jamais deux sans trois, elle revient encore une fois entre les murs de l'UNIGE, cette fois-ci comme responsable de formation des laborantins. Elle y restera dix ans.

«J'ai une sorte de check-list des métiers, avoue-t-elle en riant. J'aimerais être danseuse étoile, pharmacienne, romancière et avocate.» Pour la pharmacie, c'est fait. Côté danse, Dao se remet à prendre des cours de classique à 25 ans. «Je faisais quinze heures intensives par semaine, pendant mon doctorat, se souvient-elle. L'année de ma thèse, j'ai participé à un spectacle sur pointes. J'ai pu cocher cette case.»

Et comme Dao n'abandonne jamais ses rêves, elle reprend des études de droit en 2012, en parallèle de son emploi à l'université. «J'ai pu faire un bachelors via Uni Distance, puis un master en choisissant les cours qui étaient donnés en ligne», raconte celle qui

affirme tout de même dormir sept à huit heures par nuit.

#### Végane par flemme

S'il y a un domaine qui n'était pas sur la check-list de Dao, c'est bien la gastronomie. Elle l'admet, elle a même fait un «rejet» de la cuisine jusqu'à ses 40 ans. «À l'époque, j'étais végane. Non pas par conviction, mais par flemmardise», rit-elle en décrivant son frigo presque constamment vide. «Je ne comprenais pas qu'on puisse aimer passer des heures en cuisine. Quand j'allais au restaurant, c'était un prétexte pour voir du monde, mais je ne prenais pas vraiment de plaisir à manger.»

Tout change lorsque Dao rencontre Pasquale, son mari, il y a une dizaine d'années. Lui passe son temps en cuisine et refuse d'acheter des produits déjà préparés. «Quand nous nous sommes rencontrés, je pensais qu'un fond de bœuf était de la poudre Knorr», sourit-elle. Petit à petit, Dao aiguise ses papilles et commence à comprendre les émotions qui peuvent se transmettre par l'art culinaire.

Pour encourager son mari à suivre sa passion, Dao l'inscrit à des concours de cuisine. Depuis toujours, la quadragénaire adore la compétition. À 6 ans, elle participe à son premier concours de dessin, organisé par le TCS, et gagne une sonnette de vélo qu'elle conserve encore aujourd'hui. Toute sa vie, elle participera à d'autres compétitions, de dessin ou d'écriture notamment.

Des premières places, son mari en rafle plein et commence à se faire un nom en cuisine. «Et puis, en 2015, il a voulu participer à un concours pour duos de scientifiques et cuisiniers.» Ainsi, Dao se lance. Le couple remporte le premier prix et celle qui détestait cuisiner ne s'arrêtera plus.

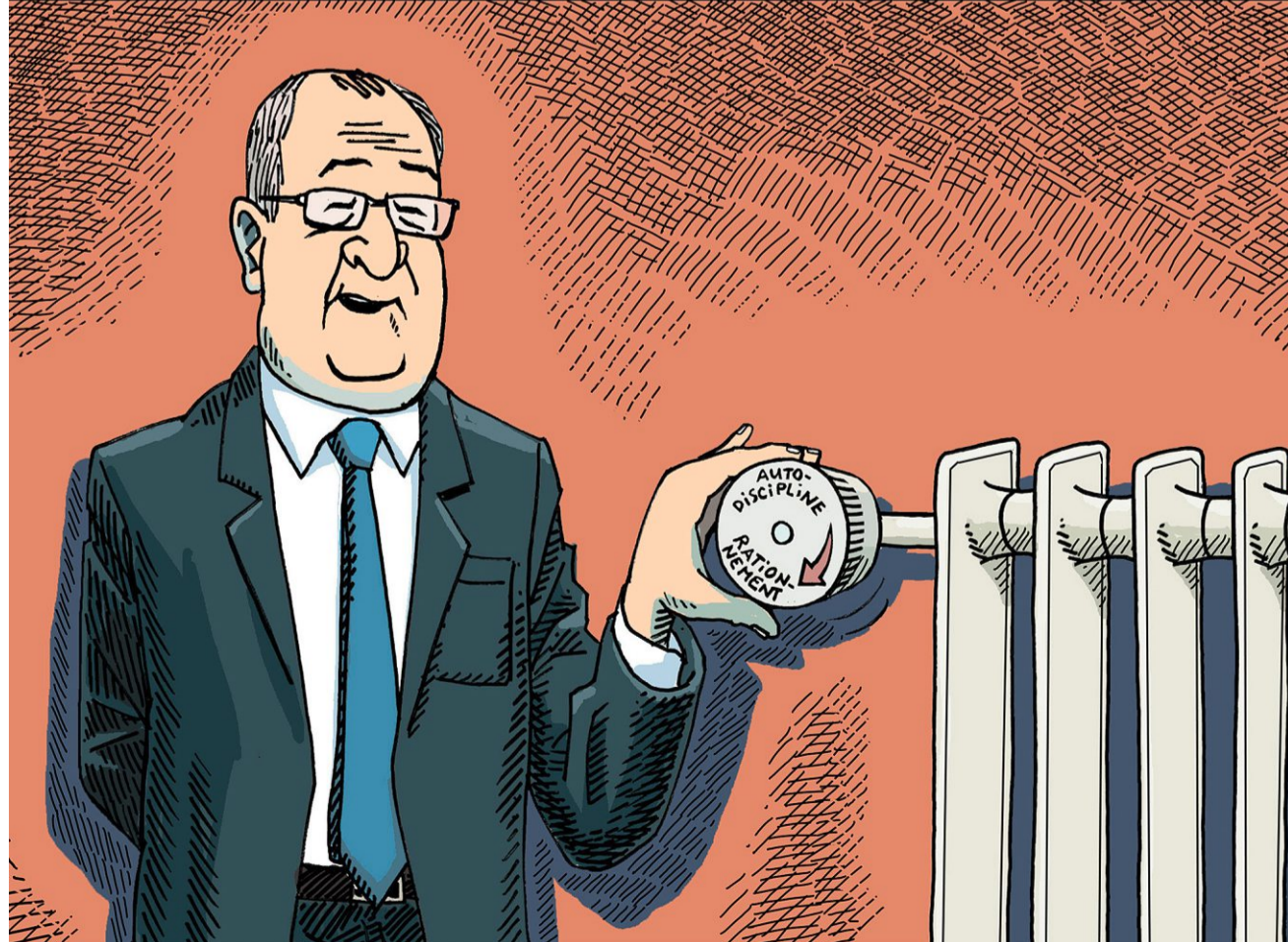
Impossible de savoir si son aventure «MasterChef» sera longue; Dao est liée par une clause de confidentialité. Mais la Genevoise reste philosophe. «Dans tous les cas, je n'ai pas trop de pression. J'ai fait de mon mieux mais je ne risque pas de perdre mes proches ou mon emploi.» Depuis 2018, elle occupe le poste de directrice de la formation continue à l'Office pour l'orientation, la formation professionnelle et continue (OFPC) tout en réalisant, dans le même temps, une thèse de droit. Histoire de cocher toutes les cases.



Directrice de la formation continue à l'OFPC, Dao T.-T. Nguyen mêle la cuisine et sa formation de pharmacienne en s'intéressant à la gastronomie moléculaire. LUCIEN FORTUNATI

## Le dessin par Herrmann

PÉNURIE DE GAZ: BERNE PRÉSENTE SON PLAN



Contrôle qualité

Encre  
Bleue

## Ces petites économies

En parcourant la facture mensuelle de l'EMS lancée où réside son père, Béatrice s'est quelque peu irritée: «Ils ont compté 2 francs pour une participation à un loto. Je trouve quand même un peu limite de compter ce genre de frais quand la place pour un résident coûte déjà 7000 francs par mois.» Béatrice assure comprendre qu'il faille compter une somme en plus pour «une sortie au restaurant par exemple, ce qui implique un transport, une logistique et un repas».

Mais dans le cas du loto, «ils ont déjà tout le matériel à disposition, et il n'y a pas de personnel en plus engagé pour l'occasion». Son père en a finalement eu pour son argent, puisqu'il est reparti du loto avec un paquet de biscuits. On ne saura malheureusement pas s'il s'agit de biscuits secs premier prix, ou de superbes cookies moelleux produits localement...

Sandrine, elle, est déçue d'un spa genevois. Ou plus précisément de son offre culinaire allant avec la formule «complicité», soit la deuxième plus chère proposée par le lieu, qui inclut notamment massage en duo de 50 minutes et enveloppement au rhassoul en

plus de l'entrée aux bains et hammam pour 330 francs.

«J'ai offert un bon cadeau à mon copain pour nos 10 ans. On pensait qu'on allait trinquer devant un bel apéro, mais on a reçu une petite bouteille de prosecco, soit juste de quoi remplir deux verres, et quelques chips, olives et sauces industrielles vraiment pas terribles. La nourriture ne correspond pas au standing du lieu. Et pour 330 francs, je les trouve vraiment radins. Ils pourraient proposer du pain grillé avec un mélange pour bruschetta de qualité par exemple, et offrir une grande bouteille de prosecco ou au moins deux verres de champagne.»

Et vous, quelles sont les radineries que vous avez observées récemment dans le canton?

Julie



Retrouvez les chroniques de Julie sur [www.encrebleue.tdg.ch](http://www.encrebleue.tdg.ch) ou écrivez à [Julie@tdg.ch](mailto:Julie@tdg.ch)