

Entr'Acte

Supplément du journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands, **LE CAFETIER**

Les Grands Chefs



2019

À CONSOMMER **SANS** MODÉRATION



L'EAU LA PLUS PURE

PREMIUM  MINERALS
SEMBRANCHER.COM

SOMMAIRE



GENÈVE

- 3 *Edito: Vive les circuits courts !*
- 4 *Philippe Chevrier*
- 6 *Michel Roth*
- 8 *Dominique Gauthier*
- 9 *Bulles: Ça pétille aussi chez nous*

VAUD

- 10 *Franck Giovannini*
- 12 *Stéphane Décotterd*
- 13 *Carlo Crisci*

VALAIS

- 14 *Didier de Courten*

IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893.

Journal romand – 125^e année.

Paraît le vendredi.

Rédaction Le Cafetier:

Case Postale 5811, 1211 Genève 11,

Tél. 022 329 97 46 / Fax 022 320 40 25

E-mail: journal@scrhg.ch

Rédactrice en chef: Myriam Marquant

Secrétariat: Chantal Longchamp

Site internet: www.lecafetier.net

Tirage contrôlé FRP/REMP: 8000 ex.

(32000 lecteurs par édition)

Entr'Acte supplément du journal Le Cafetier

Journalistes: Pascal Claivaz

et Manuella Magnin

Commercial: Grégoire Gindraux

E-mail: g.gindraux@lecafetier.net

Régie publicitaire: SOFIED SA,

Case Postale 5811 - 1211 Genève 11

Tél. 022 329 97 47

Graphisme: Laurence Bullat - SOFIED SA

Impression: Atar Roto Presse SA, Genève

Editeur et administration: SOFIED SA,

Case Postale 5811 - 1211 Genève 11

Photo couverture: © LenaKa.net

Crédits photos: © DR - Sauf mention contraire

Vive les circuits courts !

La Suisse est un eldorado gourmand. Avec 128 restaurants étoilés au Michelin et une somme vertigineuse de points au GaultMillau, les épicuriens ont l'embarras du choix.

La haute gastronomie proposée dans ces établissements n'a rien à envier à l'offre d'autres pays européens. Grâce à des techniques bien maîtrisées et à une passion sans limites de nos chefs, il nous est donné de goûter à de merveilleuses créations.

Mais tous sont d'accord : sans produits de qualité, la mission serait impossible. Qu'il s'agisse de viandes et de poissons de premier choix, de vins élevés avec soin, les professionnels sont toujours en quête du meilleur. À l'heure où champagnes, truffes, caviars, huîtres et autres foies gras se bousculent sur les menus, il convient de se rappeler que nos terroirs sont riches de leurs diversités. Avec les nectars de nos contrées viticoles qui peinent malheureusement à se vendre, les poissons de nos lacs et de nos rivières, les viandes et volailles de nos éleveurs, les productions fruitières, maraîchères et fromagères locales, le choix est infini, à deux pas de chez nous.

Le réchauffement climatique et ses effets dévastateurs devraient nous inciter à privilégier les circuits courts et ranger les ingrédients exotiques au rang d'exceptions. De plus en plus de professionnels

font ce choix. L'engagement de Stéphane Décotterd en faveur des produits locaux vient d'ailleurs d'être récompensé à Londres. Le chef du Pont de Brent, qui ne travaille plus que des produits suisses depuis quelques années, a bel et bien valeur d'exemple. L'« ETHICAL CUISINE TROPHY 2020 », qui lui a été décerné par l'association Relais & Châteaux en novembre, devrait encourager de plus en plus d'établissements à adhérer à cette philosophie durable.

Car le produit n'a pas besoin d'être luxueux ou d'origine lointaine pour mériter sa place dans nos menus. Il se doit d'être d'une qualité irréprochable et d'être bien travaillé. Carlo Crisci, qui tourne la page du Cerf à Cossonay en cette fin décembre, rouvrira l'an prochain avec un concept qui se veut une ode à la simplicité. Un pari risqué ? Pas sûr ! Jeunes et moins jeunes pourraient bien trouver leur compte dans cette cuisine qui va à l'essentiel, à des prix tout doux.

Belles fêtes à tous !

MANUELLA MAGNIN



MULHAUPT

L'artisan du frais

146 ans au service
des meilleures tables

Rte de la Charbonnière 1 – Romanel – 021 731 0 740

www.mulhaupt.ch

Philippe Chevrier

NOUS AVONS LA CHANCE D'AVOIR UNE GRANDE DIVERSITÉ DE PRODUITS



Comment se présentera votre carte pour ces Fêtes de fin d'année ?

Philippe Chevrier: Comme à son habitude, notre carte sera composée de produits de saison. Elle sera gourmande et raffinée. Nos menus feront notamment la part belle à la truffe noire, aux volailles de Noël et aux crustacés.

Pour l'année qui s'annonce, pensez-vous apporter des modifications à votre carte des mets ?

P. C.: Oui, comme chaque année, à chaque changement de saison, nous faisons beaucoup de nouvelles propositions spontanées avec des produits rares et disponibles sur de courtes durées.

Au niveau des viandes, parvenez-vous à bien vous fournir sur le plan local ?

P. C.: Nous avons, par exemple, avec le bœuf, une des meilleures

rares: la « Simmental ». Aujourd'hui, on rassit plus facilement les viandes pour une meilleure saveur et une parfaite tendresse.

Que pensez-vous, en général, de la qualité des produits des terroirs de nos cantons ?

P. C.: Nous avons la chance d'avoir une grande diversité et une qualité de produits offerts par des éleveurs, agriculteurs et vigneron passionnés par le beau et le bon, ce qui se ressent au final dans l'assiette ou le verre.

Êtes-vous satisfait de vos fournitures en bons poissons, homards, fruits de mer, caviars et autres foies gras de qualité? Sans oublier les vins et les champagnes ?

P. C.: Aujourd'hui, plus que jamais, les chaînes du froid se sont améliorées et le temps de transport est beaucoup plus rapide. De plus,

nous constatons une nette amélioration dans la qualité des produits, mais, à l'inverse, une certaine raréfaction des poissons sauvages de grande taille.

Concernant les vins, l'année 2018 est sortie de l'ordinaire dans nos vignobles suisses. Est-ce une bonne occasion pour vous de promouvoir les vins de nos cantons ?

P. C.: La qualité et la diversité des vins suisses ne sont plus à prouver. Le rapport qualité – prix est certainement l'un des meilleurs sur notre belle planète. Nous avons, en Suisse, des ténors de la vinification qui travaillent beaucoup dans leurs vignes et dans leurs caves. Malgré un climat souvent difficile, ils arrivent à vous enchanter avec des vins merveilleux.

Quel est votre dessert incontournable ?

P. C.: La meringue à la crème double de Gruyère avec une glace à la vanille et des framboises. Et sur la carte à Châteauevieux: le biscuit coulant au chocolat chaud du Venezuela et sa crème glacée à la vanille de Tahaa.

PROPOS RECUEILLIS PAR PASCAL CLAIVAZ



RECETTE

Le cannelloni de crabe royal de Norvège et saumon fumé, gelée de citron cédrat



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tranches de saumon fumé taillées (de 10 cm sur 6 cm)
 - 100 g rillettes crabe
 - 1 citron cédrat
 - Sel, poivre
 - 3 feuilles de coriandre hachées
 - 25 g de saumon fumé haché
- Gelée de citron cédrat**
- 170 g de jus de citron cédrat
 - 1,7 g d'agar-agar
- Rillettes de crabe**
- 100 g de chair de crabe
 - 20 ml de crème de Gruyère
 - zeste d'un 1/2 citron vert

Réalisation des rillettes de crabe

1. Mélanger les ingrédients délicatement à l'aide d'une fourchette, puis réserver au frais.
2. Diviser la masse en 4, à l'aide d'un film, réaliser les cannellonis.
3. Disposer le rouleau de crabe au centre du saumon fumé et rouler comme un cannelloni.

Réalisation de la gelée de cédrat

1. Chauffer le jus de citron cédrat. Ajouter l'agar-agar et faire bouillir 1 min. Couler dans un petit plat rectangulaire et refroidir au réfrigérateur.
2. Une fois pris, couper en cubes.
3. Dérouler le cannelloni du film, dresser harmonieusement avec la gelée de citron cédrat

Philippe Chevrier
Domaine de Châteauevieux
Chemin de Châteauevieux 16
1242 Satigny
www.chateauevieux.ch
2 étoiles au Guide Michelin
19/20 au GaultMillau 2020

Genève



**BOUCHERIE
DU PALAIS**

- Depuis 1978 -

Manufacture *de Viandes* Affinées

5, RUE BLAVIGNAC
CH-1227 CAROUGE / GE
T. +41 (0)22 309 43 60
WWW.VIDONNE.CH

SUIVEZ-NOUS

f « Boucherie du Palais »
@ « boucheriedupalais »

Michel Roth

QUAND ON AIME LE VIN, CUISINER EN SUISSE EST UN AVANTAGE



© Ivan P. Simeon, 2019

MR

Comment se présentera votre carte pour ces Fêtes de fin d'année?

M.R.: Ce sera une carte avec des plats gourmands, festifs, chics, des produits nobles comme la truffe blanche et noire, l'oursin, la noix de Saint-Jacques, mais aussi du gibier, ainsi que des légumes oubliés comme le cardon.

Pour l'année qui s'annonce, pensez-vous apporter des modifications à votre carte des mets?

M.R.: Nous adaptons toujours la carte en fonction de la saison, mais pour l'année à venir, nous allons travailler davantage de

produits de proximité, comme les poissons du lac et les légumes GRITA, avec des touches de céréales et des fruits.

Au niveau des viandes, parvenez-vous à bien vous fournir sur le plan local?

M.R.: Oui! Il y a le bœuf rassis suisse, la volaille du Nant d'Avril, le gibier, le veau Simmental notamment.

Que pensez-vous, en général, de la qualité des produits des terroirs de nos cantons?

M.R.: Tout au long de l'année, nous arrivons à être approvisionnés régulièrement. Nous sommes souvent sollicités à ce sujet,

mais, sur certains produits, nous regrettons parfois que les saisons soient raccourcies.

Êtes-vous satisfait de vos fournitures en bons poissons, homards, fruits de mer, caviars et autres foies gras de qualité, sans oublier les vins et les champagnes?

M.R.: Oui, de par la fidélité avec nos fournisseurs, nous arrivons à avoir beaucoup de régularité et de rigueur. Dans le choix des vins, je demande tout autant d'exigence et de précision dans la sélection.

Concernant les vins, l'année 2018 est sortie de l'ordinaire dans nos vignobles suisses.

Est-ce une bonne occasion pour vous de promouvoir les vins de nos cantons?

M.R.: L'année viticole 2018 a été extraordinaire! Quand on aime le vin, cuisiner en Suisse est un avantage, car ce pays nous offre beaucoup de possibilités dans le domaine de Bacchus pour accompagner un repas. Le vin suisse est de qualité et il évoque pour moi à merveille les paysages et cantons à travers leurs différents cépages.

Quel est votre dessert incontournable?

M.R.: La tarte soufflée au chocolat Guanaja 70 % et sa crème de Gruyère.

Y a-t-il une question à laquelle vous auriez aimé répondre? Ou alors, auriez-vous une anecdote à nous raconter?

M.R.: La question serait: quelle a été l'une des plus belles associations de produits franco-suisse qui ait fait le plus d'émules? Et la réponse: l'ormeau de Plougastel (mets assez méconnu) associé à la longeole genevoise avec un goût anisé surprenant.

PROPOS RECUEILLIS PAR PASCAL CLAIVAZ



© Grant Symon



© Matthew Shaw

Michel Roth
 Restaurant Bayview
 Président Wilson
 Quai Wilson 47 - Genève
 www.hotelpresidentwilson.com
 1 étoile au Guide Michelin
 18/20 au GaultMillau 2020

RECETTES

Filet de bœuf suisse façon Rossini escalope de foie gras poêlé

Ingrédients pour 4 personnes

Filet de bœuf et foie gras
 - 4 pièces de filet de bœuf de 180 g
 - 4 pièces d'escalope de foie gras en 50 g
 - 25 g de beurre
 - 1 gousse d'ail
 - 1 branche de thym

Ragoût truffé
 - 40 g de truffe fraîche en dés
 - 4 oignons cibettes thai ciselés
 - 20 g de beurre
 - 2 dl de porto
 - 2 dl de madère
 - 1 dl de jus de bœuf

Croustillant de pain de mie
 - 4 tranches fines de pain de mie brioché
 - 35 g de beurre clarifié

Finition et décor
 - 12 dés de truffe
 - 120 g de blettes cuites
 - 4 dl de jus de bœuf
 - Pluches de cibettes
 - Fleur de sel

Filet de bœuf et foie gras

Dans un poêlon, faire rôtir au beurre, à l'ail, et avec le thym le filet de bœuf 4 minutes de chaque côté. Débarrasser le filet de bœuf. Faire rissoler ensuite les escalopes de foie gras. Réserver.

Ragoût truffé

Dans une casserole, faire suer au beurre l'oignon cibette ciselé. Ajouter les dés de truffe. Déglacer avec le porto et le madère et laisser réduire de moitié. Ajouter le jus de viande et laisser cuire 10 minutes à feu doux. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Croustillant de pain de mie

Détailler des cercles de 5 cm de diamètre de pain de mie. Les faire poêler au beurre clarifié jusqu'à coloration blonde. Réserver.

Finition et dressage

Faire rissoler les blettes au beurre. Les disposer au fond de l'assiette. Tout autour, mettre le ragoût de truffe. Disposer le filet de bœuf, le croustillant de pain de mie, l'escalope de foie gras. Pour finir, mettre les dés de truffe, la fleur de sel, les pluches de cibettes. Servir le jus de bœuf à part en saucière.



© Grant Symon

Cappuccino de pomme de terre ratte à la truffe noire

Ingrédients pour 10 personnes

Purée de pomme ratte à la truffe
 - 250 g de pomme de terre ratte
 - 75 g de beurre
 - 75 g de crème liquide
 - 20 g de lait
 - 10 g de brisures de truffe noire

Siphon truffe
 - 250 g de bouillon de poule
 - 60 g de crème liquide
 - 50 g d'huile de pépin de raisin
 - 3 g d'huile de truffe noire
 - 3 g d'agar agar
 - 2 feuilles de gélatine

Finition et dressage
 - 2 cl de sauce périgueux
 - Cacao

Purée de ratte

Laver et cuire les rattes à l'eau salée. Après cuisson, éplucher les pommes de terre et passer la pulpe au tamis. Ajouter le beurre, la crème, le lait, les brisures de truffe. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Siphon

Porter à ébullition tous les liquides. Ajouter l'agar agar et cuire 2 minutes. Hors du feu, ajouter la gélatine. Rectifier l'assaisonnement et verser dans un siphon. Insérer le gaz et réserver au chaud au bain-marie.

Finition et dressage

Dans un verre ou une tasse, mettre une cuillère de sauce périgueux, ajouter la purée truffée, l'émulsion truffe et le cacao.



LESS SAVES THE PLANET

*Apprenons maintenant à bien manger
en sauvant l'environnement.*

Consultez le livre gratuitement sur
less-saves-the-planet.com

 [less.saves.the.planet](https://www.instagram.com/less.saves.the.planet)

Dominique Gauthier



© Adrien Ehrbar

NOUS ATTACHONS UN SOIN
TOUT PARTICULIER À LA MISE
EN AVANT DES PRODUITS
RÉGIONAUX ET GRTA

Comment se présentera votre carte pour ces Fêtes de fin d'année?

D. G.: La carte des Fêtes de fin d'année se déclinerait autour de la truffe noire, de la coquille Saint-Jacques, des coquillages et du premier chapon du domaine du Nant d'Avril de Genève.

Pour l'année qui s'annonce, pensez-vous apporter des modifications à votre carte des mets?

D. G.: La carte du Chat-Botté évolue saison après saison. Six fois dans l'année, des menus à thème mettent en valeur un produit phare, tels que les asperges, les cèpes, les agrumes, ou encore la chasse.

Au niveau des viandes, parvenez-vous à bien vous fournir sur le plan local?

D. G.: Oui. Nous proposons de la volaille, de l'agneau, du bœuf et du cochon de la région genevoise.

Que pensez-vous, en général, de la qualité des produits des terroirs de nos cantons?

D. G.: Les produits que nous sélectionnons sont d'une qualité incomparable et notamment en provenance du canton de Genève. Nos poissons de Suisse et des côtes bretonnes sont issus d'une pêche



raisonnée et durable. Nous attachons un soin tout particulier à la sélection de nos fournisseurs et à la mise en avant des produits régionaux et GRTA.

Êtes-vous satisfait de vos fournitures en bons poissons, homards, fruits de mer, caviars et autres foies gras de qualité? Sans oublier les vins et les champagnes?

D. G.: Je sélectionne mes fournisseurs par la qualité de leurs produits et construis une relation de confiance avec eux tout en faisant évoluer notre collaboration.

Concernant les vins, l'année 2018 est sortie de l'ordinaire dans nos vignobles suisses. Est-ce une bonne occasion pour vous de promouvoir les vins de nos cantons?

D. G.: 2018, il est vrai, fut une année de densité offrant de la matière. Aujourd'hui, il est trop tôt pour dire comment vont être les vins. Cependant, les premiers jus dégustés en élevage, et surtout lors des premières fermentations, nous laissent apercevoir des vins de garde et de complexité qui pourront sans doute traverser le temps pour offrir des vins de gastronomie.

Quel est votre dessert incontournable?

D. G.: Sans hésiter: le soufflé à la Chartreuse verte flambée! Je suis originaire de la Côte-Saint-André. La Chartreuse est un alcool typique de l'Isère, fabriqué par les moines à partir de 130 plantes. J'aime beaucoup le travailler.

PROPOS RECUEILLIS PAR PASCAL CLAVAZ



Dominique Gauthier
Restaurant Le Chat-Botté
Quai du Mont-Blanc 13
1201 Genève
www.beau-rivage.ch
1 étoile au Guide Michelin
18/20 au GaultMillau 2020

RECETTE

Grenouilles de Vallorbe en tempura



Ingrédients pour 4 personnes

- 48 cuissots de grenouille désossés
 - 100 g de farine à tempura
 - 1/2 l d'huile de tournesol
 - 20 cl de lait
 - 10 cl de crème 35%
- Lait d'ail doux**
- 50 g d'ail épluché sans germe
- Mousseline de pousses d'épinard**
- 500 g de pousses d'épinard
 - 10 cl de crème 35%
 - 10 g de beurre

Mousseline de pousses d'épinard

Équeuter et laver les pousses d'épinard. Égoutter et éponger. Faire fondre le beurre frais dans une sauteuse à feu vif et incorporer les épinards. Remuer, assaisonner et ajouter la crème. Faire réduire jusqu'à l'évaporation complète de la crème. Mixer au blender pour obtenir une mousseline très onctueuse et bien verte. Vérifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

Lait d'ail doux

Blanchir l'ail émincé dans 10 cl de lait frémissant pendant 2 mn. Égoutter. Faire chauffer à frémissement le lait restant et la crème avec l'ail blanchi pendant 5 mn environ pour que le liquide infuse suffisamment. Mixer, vérifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

Tempura de grenouilles

Mélanger au fouet la farine à tempura avec 5 cl d'eau environ. L'appareil doit être nappant. Plonger les cuisses de grenouilles, préalablement assaisonnées, dans l'appareil à tempura. Les égoutter une à une. Puis frire dans une huile à 180° jusqu'à coloration. Éponger.

Finition

Dresser dans 4 assiettes creuses chaudes un fond de mousseline de pousses d'épinard, déposer 12 cuissots sur la mousseline par assiette. Napper d'une mousse de lait d'ail doux.

Ça pétille aussi chez nous

ALTERNATIVES AU CHAMPAGNE TRADITIONNEL, LES VINS EFFERVESCENTS SUISSES N'ONT PAS À ROUGIR FACE À LEURS CONCURRENTS FRANÇAIS, ITALIENS OU ESPAGNOLS. PETITE SÉLECTION À METTRE AU FRAIS POUR FESTOYER.

En période de fêtes, les bulles sont de mise. Elles se savourent volontiers à l'apéritif ou au dessert, et accompagnent parfois tout un repas. Pas besoin de dépenser des fortunes pour se faire plaisir avec un flacon de prestige. Soutenons nos producteurs locaux! Passablement de vigneron de chez nous proposent en effet dans leurs gammes des vins pétillants à des prix abordables qui peuvent présenter une alternative tout à fait qualitative. Certains offrent même des effervescents millésimés.

Le chardonnay et le pinot noir sont souvent privilégiés. On trouve aussi du pinot blanc ou gris, du chasselas, du gewürztraminer, du scheurebe ou de la petite arvine. Proposés en mono-cépage ou en assemblage, ces vins de base doivent être de bonne facture, la mousse amplifiant défauts et qualités. S'il est encore rare de trouver des mousseux issus de plusieurs millésimes, une tendance semble se dessiner chez certains producteurs.

PRISE DE MOUSSE

A l'exception de Mauler, véritable précurseur depuis 190 ans, peu de vigneron possèdent leur propre installation pour la prise de mousse. En Suisse romande, deux acteurs se sont imposés. Xavier Chevallay à Cartigny transforme environ 100 000 flacons pour quelque 70 producteurs; Daniel Marendaz fait mousser 50 000 bouteilles par an dans le canton de Vaud. Le prix à payer par le vigneron pour transformer son vin tranquille en pétillant est de quelque 6 francs par col. Après avoir livré le vin auprès de ces deux acteurs principaux, les vigneron récupèrent leurs bouteilles dégorgées, bouchées, étiquetées, et garnies d'une coiffe minimum 9 mois plus tard.

Alors que la consommation des vins a diminué, celle des mousseux suisses grimpe depuis une dizaine d'années. Les raisons? La diversification et la qualité. De quoi s'intéresser de plus près à quelques beaux flacons.

MANUELLA MAGNIN



© Steve Daniel / unsplash

SÉLECTION DES CRUS
BRIGITTE TURIN /
MANUELLA MAGNIN

Genève

NOVELLE EXTRA BRUT ROSÉ

Cépage: pinot noir
Millésime: 2016
Méthode: traditionnelle champenoise
Notes de dégustation: bulles très fines, nez raffiné, grande palette aromatique de fruits rouges et agrumes, belle tension acidulée en bouche, orange sanguine, pamplemousse.
Accords gourmands: apéritif, plateau de fruits de mer, huîtres, saumon fumé, langoustines, thon snacké, carpaccio de bœuf.
Température de service: 6-9°
Prix public départ cave TTC: 30.- bt 75 cl



Genève

CHAMPVIGNY BRUT

Cépage: scheurebe
Millésime: -
Méthode: traditionnelle champenoise
Notes de dégustation: un brut très fruité avec des notes subtiles de litchi. Très belle finesse de la bulle, note d'ananas en fin de bouche.
Accords gourmands: apéritif, dessert.
Température de service: 8°
Prix public départ cave TTC: 25.- bt 75 cl



Vaud

DOMAINE DE LA COLOMBE, APEX

Cépage: chardonnay (50 %), pinot noir (50 %)
Millésime: 2013
Méthode: traditionnelle champenoise
Notes de dégustation: un extra brut avec beaucoup de complexité et de subtiles notes de pain grillé.
Accords gourmands: apéritif, poisson en sauce, raie au beurre blanc.
Température de service: 8°
Prix public départ cave TTC: 28.- bt 75 cl



Vaud

MÉLANIE WEBER, L'ÉCUME DU LÉMAN

Cépage: chardonnay
Millésime: 2018
Méthode: traditionnelle champenoise
Notes de dégustation: N/C
Accords gourmands: apéritif, poissons du lac et de nos rivières, fromage.
Température de service: 9°
Prix public départ cave TTC: 28.- bt 75 cl



Valais

TSAMPÉHRO IV

Cépage: chardonnay, pinot noir, petite arvine
Millésime: 2015
Méthode: traditionnelle champenoise
Notes de dégustation: N/C
Accords gourmands: un extra brut à la fine effervescence. Son gras et sa complexité aromatique en font le compagnon idéal des repas de fêtes.
Température de service: 13°
Prix public départ cave TTC: 38.- bt 75 cl



Valais

BRUT DU VALAIS MILLÉSIMÉ

Cépage: chardonnay
Millésime: 2013
Méthode: traditionnelle champenoise
Notes de dégustation: nez complexe, floral, avec une sous-couche noisette et une légère note de pain grillé. Palais rond, équilibré, avec une touche de limette.
Accords gourmands: à l'apéritif, lors d'un repas complet avec du poisson, des crustacés ou de la viande.
Température de service: 6-8°
Prix public départ cave TTC: 21.90 bt 75 cl



Neuchâtel

MAULER CUVÉE LOUIS-EDOUARD

Cépage: pinot noir
Millésime: 2011
Méthode: traditionnelle champenoise
Notes de dégustation: un brut aux parfums subtils de fruits rouges, d'épices, de fruits secs et de brioche toastée.
Accords gourmands: de l'apéritif au dessert. Avec des viandes rôties ou en sauce, des fromages ou un gâteau au chocolat.
Température de service: 6-8°
Prix public départ cave TTC: 35.- bt 75 cl



Fribourg

LES ATTACHÉS, JAVET & JAVET

Cépage: pinot noir
Millésime: 2016
Méthode: traditionnelle champenoise
Notes de dégustation: un extra brut à la très belle vinosité avec une bulle généreuse.
Accords gourmands: à l'apéritif pour les pourfendeurs de chasselas ou avec un tartare de truite.
Température de service: 9°
Prix public départ cave TTC: 25.- bt 75 cl



Franchk Giovannini

EN SUISSE, ON MANGE BIEN
DANS NOS RESTAURANTS,
DANS NOS BISTROTS, PARTOUT



© Fred Merz | lund13

FC

Comment se présentera votre carte pour ces fêtes de fin d'année?

Franchk Giovannini: Nous ferons un menu spécial durant la semaine précédant Noël, car nous serons fermés dès le 21 décembre pour deux semaines. Ce sera un menu en 9 plats avec les meilleurs produits: fruits de mer, caviar, foie gras, agrumes que nous nous réjouissons de magnifier.

Pour l'année qui s'annonce pensez-vous apporter des modifications à votre carte des mets?

F. G.: Nous ne faisons jamais la même chose. Nous proposons cinq cartes par année, et même six si l'on compte celle de Noël. Nous allons poursuivre ainsi avec davantage de légèreté et de végétal.

Au niveau des viandes, parvenez-vous à bien vous fournir sur le plan local?

F. G.: Nous sommes très satisfaits par le niveau des viandes en Suisse. Sauf peut-être pour les volailles à chair rouge, comme le canard que nous allons chercher en France. À part pour le canard, nous nous fournissons toujours en Suisse. Les poulets sont magnifiques ici, les viandes de bœuf et de veau locales sont de très bon niveau. Nous avons tout sur place.

Que pensez-vous en général de la qualité des produits des terroirs de nos cantons?

F. G.: Les produits s'améliorent d'année en année. C'est quelque chose de très

important, car les clients sont sensibles à la simplicité et aussi au caractère local des produits. Les légumes et fruits suisses sont excellents et nous pouvons tout acheter sur le plan local.

Êtes-vous satisfait par vos fournitures en bons poissons, homards, fruits de mer, caviar et autre foie gras de qualité? Sans oublier les vins et les champagnes?

F. G.: Nous sommes certes des privilégiés au restaurant de l'Hôtel de Ville. On nous gâte et nous réserve le meilleur. Nous avons d'excellents fournisseurs et la qualité des poissons est magnifique à Crissier, même si les pêches sont moins fructueuses qu'autrefois du fait que les océans se vident. Il faut y mettre le prix et l'on obtient toujours des produits de première qualité.

Concernant les vins, l'année 2018 est sortie de l'ordinaire dans nos vignobles suisses. Est-ce une bonne occasion pour vous de promouvoir les vins de nos cantons?

F. G.: Nous promovons toujours les vins suisses à Crissier. Le plus gros de nos volumes de vente, c'est les vins suisses, même si nous avons de grands bordeaux et de grands bourgognes. Les clients suisses veulent découvrir leurs vins et ils profitent de le faire de chez nous à Crissier. Les vins suisses n'ont plus rien à envier à la concurrence étrangère.

Quel est votre dessert incontournable?

F. G.: C'est le soufflé aux fruits de la passion de Monsieur Girardet. Il est toute l'année sur notre carte. C'est le dessert incontournable.

Y a-t-il une question à laquelle vous auriez aimé répondre? Ou alors auriez-vous une anecdote à raconter à nos lecteurs?

F. G.: J'aimerais faire une remarque sur la qualité incroyable de la restauration en Suisse, le pays le plus étoilé au monde. Nous sommes connus dans tous les classements et le niveau remonte également en Suisse allemande. On mange bien dans nos restaurants, dans nos bistrotts, partout. Nos produits locaux sont certes chers, mais les Suisses ont les moyens de se les payer. Notre métier change. Il y a beaucoup d'allergies dont il convient de tenir compte. J'ai une histoire émouvante à ce sujet à propos d'une cliente, une jeune femme qui est venue chez nous et qui avait de très fortes restrictions alimentaires. Elle a pu manger tous les plats du menu et cela l'avait émue jusqu'aux larmes.

PROPOS RECUEILLIS PAR PASCAL CLAVAZ



Franchk Giovannini
Restaurant de l'Hôtel de Ville
Rue d'Yverdon 1
1023 Crissier
www.restaurantcrissier.com
3 étoiles au Guide Michelin
19/20 au GaultMillau 2020

RECETTE

Belle volaille de Jussy dorée au four Crème légère au grain noble

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 poulets ou coquelets de 700 g vidés et bridés
- Ail, thym frais
- Sauce grain noble**
- Carcasses concassées de 2 volailles
- 5 dl crème
- 1,5 dl de Porto blanc
- 2 dl de vin grain noble
- 30 g d'échalote ciselée
- 0,5 dl de vinaigre de vin blanc
- 1 filet de jus de citron
- Toast**
- 2 petites baguettes
- Les foies des volailles
- 20 g de foie gras cuit au torchon
- 10 g d'échalote ciselée
- 1 filet de Cognac
- Garnitures**
- 2 pommes Granny
- 200 g de raisins blancs
- 1 petite courge butternut
- Condiments usuels**
- Sel, poivre
- Fleur de sel
- Poivre mignonnette 4 baies
- Huile d'arachide
- Huile d'olive
- Beurre



Volaille

Assaisonner l'intérieur des volailles avec du sel et du poivre. Ajouter une gousse d'ail et deux brins de thym frais. Dans une plaque à rôtir, colorer vivement toutes les faces des volailles avec un filet d'huile d'arachide. Poser ensuite les volailles sur le dos, ajouter le beurre, de l'ail et du thym. Mettre au four à 180 °C environ 15 minutes et arroser régulièrement. La température des poitrines à cœur doit être de 45 °C. Laisser reposer sur une grille, poitrine vers le bas environ 15 minutes. Retirer les cuisses, lever les poitrines et les réserver sur la grille. Remettre les cuisses dans la poêle pendant 5 minutes avec du beurre, de l'ail et du thym afin de terminer la cuisson. Les désosser puis les couper en dés. Concasser les carcasses pour réaliser la sauce.

Sauce grain noble

Dans une sauteuse, avec un peu d'huile d'arachide, colorer les carcasses de volaille assaisonnées avec du sel et du poivre. Ajouter les échalotes ciselées et déglacer avec le Porto blanc et le vin, faire réduire de moitié. Ajouter la crème et 100 g de raisins blancs concassés puis laisser mijoter une dizaine de minutes. Passer au chinois fin. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et poivre, un filet de vinaigre de vin blanc et un filet de jus de citron.

Toast

Couper les baguettes en deux dans le sens de la longueur, puis les toaster. Faire sauter au beurre les foies de volaille rapidement dans une sauteuse. Saler et poivrer, ajouter l'échalote ciselée et faire suer. Flamber au Cognac, puis passer l'ensemble au tamis avec le foie gras. Mélanger le tout afin d'obtenir une masse homogène, rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre. À l'aide d'une spatule, masquer harmonieusement la farce fine sur les baguettes. Puis disposer les dés de cuisses. Réserver avec les poitrines.

Garnitures

Réaliser à l'aide d'une cuillère parisienne des billes de courge butternut. Blanchir 2 minutes dans de l'eau bouillante salée puis rafraîchir. Couper les raisins en deux, enlever les pépins et les tailler en petits quartiers. Réaliser des petits biseaux de pomme Grany.

Finition

Garnir harmonieusement les poitrines et les baguettes avec la Butternut, les raisins et les pommes chauffés au four à 180 °C durant 3 minutes. Servir aussitôt avec la sauce bien chaude.

L'ESPRIT FRAIS!



ULTRAMARINEFOOD

9-11 Rue Blavignac - 1227 Carouge - Suisse
t. +41 22 304 44 14 - f. +41 22 300 44 21 t. +41 22 785 53 03 - f. +41 22 785 53 06
www.ultramarinefood.ch - info@ultramarinefood.ch



Stéphane Décotterd

POUR LES BONS PRODUITS DU TERROIR, IL FAUT ÊTRE PRÊT À PAYER LE PRIX JUSTE

Comment se présentera votre carte pour ces Fêtes de fin d'année?

S. D. : Ma carte se composera comme d'habitude des meilleurs produits de la région. J'y ajouterai quelques touches de truffes pour le côté festif. J'ai également prévu d'y cuisiner une magnifique viande de bœuf wagyu qui est élevée en suisse en exclusivité pour nous !

Pour l'année qui s'annonce, pensez-vous apporter des modifications à votre carte des mets?

S. D. : Ma carte est en perpétuelle évolution, il y a très peu de plats qui reviennent d'une année à l'autre. Donc, il y aura beaucoup de modifications en 2020 !

Au niveau des viandes, parvenez-vous à bien vous fournir sur le plan local?

S. D. : Oui, ce fut du travail pendant une année ou deux pour trouver des éleveurs et producteurs qui correspondent à notre demande. Mais aujourd'hui je suis heureux avec ces viandes ! J'ai de magnifiques volailles fermières, des canards bio, de l'agneau et de très belles viandes de bœuf tel que le wagyu suisse par exemple !

Que pensez-vous, en général, de la qualité des produits des terroirs de nos cantons?

S. D. : La qualité est là, il faut juste chercher les producteurs qui sont ouverts à faire du « sur-mesure », des produits de niche et être prêt à en payer le prix juste.

Êtes-vous satisfait de vos fournitures en bons poissons, homards, fruits de mer, caviars et autres foies gras de qualité? Sans oublier les vins et les champagnes?

S. D. : Je ne travaille aucun de ces produits-là. Les poissons cuisinés au Pont de Brent proviennent exclusivement des lacs suisses et je travaille en direct avec les pêcheurs... Concernant les vins et champagnes, nous sommes très satisfaits de l'offre qui est disponible en Suisse. Nous sommes plutôt gâtés !

Concernant les vins, l'année 2018 est sortie de l'ordinaire dans nos vignobles suisses. Est-ce une bonne occasion pour vous de promouvoir les vins de nos cantons?

S. D. : Bien entendu nous faisons la part belle aux vins suisses sur notre carte.

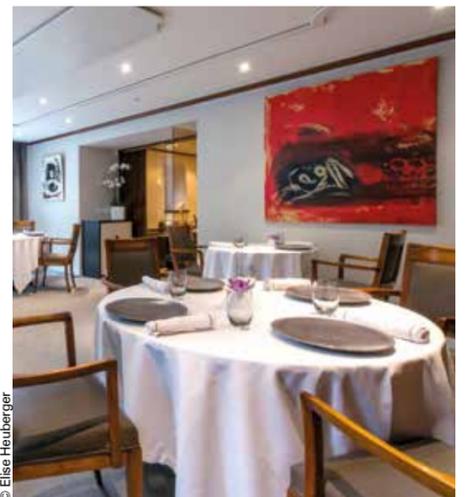


Quel est votre dessert incontournable?

S. D. : Personnellement, j'adore les tartes aux fruits. Mais au restaurant nous essayons de proposer des desserts peu sucrés et légers. Le but étant que les clients aient encore du plaisir même à la fin d'un menu de 10 services ! Je n'utilise plus de fruits exotiques, donc nous devons nous montrer créatifs pour les desserts hivernaux.

PROPOS RECUEILLIS PAR PASCAL CLAIVAZ

Stéphane Décotterd
Le Pont de Brent
Route de Blonay 4
1817 Brent
www.lepontdebrent.ch
2 étoiles au Guide Michelin
18/20 au GaultMillau 2020



RECETTE

Le mignon de veau truffé cuit à la ficelle, ravioles en berlingot et sauce mousseline



© Florian Cella

Mignon de veau

Commencer par tailler les truffes en bâtonnets. Réserver environ 40 g pour hacher. Parer le filet mignon et le piquer de bâtonnets de truffe noire (env. 40 g). Le ficeler en terminant par deux larges boucles de façon à pouvoir y passer une cuillère en bois et qu'il puisse être suspendu dans la casserole de bouillon de bœuf.

Ravioles en berlingot

La pâte
Mettre la farine dans la cuve d'un batteur. Ajouter progressivement les œufs, pétrir le tout. Rouler en boule et laisser reposer 2 heures au frais dans du film alimentaire.

La farce

Dans une casserole, faire suer les échalotes, l'ail et les truffes hachées. Déglacer avec une goutte de Porto rouge, réduire. Crémiser et réduire à consistance, puis ajouter les pointes de filet mignon hachées. Cuire quelques instants en mélangeant, assaisonner et terminer avec le cerfeuil haché. Refroidir.

Le montage

Abaisser la pâte au laminoir à 1 mm d'épaisseur. Détailler des rectangles de 5 cm de large sur 20 cm de long. Badigeonner de jaune d'œuf et disposer des petites boules de farce sur toute la longueur en les espaçant de 3 cm environ. Rouler de façon à obtenir un long tube. Couper

en tronçons entre chaque boule de farce. Avec le dos de la lame du couteau, souder la première extrémité du tronçon, le tourner d'un quart de tour et souder l'autre extrémité. Renouveler l'opération. On obtient ainsi des ravioles en forme de « berlingot ». Réserver au frais.

Garniture de légumes

Éplucher et tailler harmonieusement tous les légumes (bâtonnets, pastilles, cubes...) Les cuire dans le bouillon de bœuf. Égoutter et réserver.

Cuisson des mignons « à la ficelle »

Amener le bouillon de bœuf à ébullition, retirer du feu. Glisser les boucles de ficelle sur le

manche d'une cuillère en bois et suspendre le filet mignon dans le bouillon en prenant garde qu'il ne touche pas le fond de la casserole. Cuire pendant 20 à 25 minutes en maintenant le bouillon sous le point d'ébullition (85 °C).

Sauce mousseline

Faire suer les truffes hachées avec une noix de beurre, déglacer avec une goutte de Porto, mouiller avec le bouillon et réduire presque à sec. Retirer du feu, ajouter les jaunes d'œufs et battre jusqu'à ce que le mélange forme une mousse onctueuse. Incorporer le beurre en petits dés sans arrêter de fouetter. Assaisonner et terminer avec la crème légèrement battue.

Finitions et dressage

Égoutter le filet mignon de veau, le déficeler et le rôtir rapidement à la poêle afin de lui donner un aspect appétissant. Cuire les ravioles à l'eau bouillante salée, les égoutter dans une sauteuse. Ajouter les légumes cuits et les enrober avec une noix de beurre. Assaisonner les bâtonnets de truffes restants avec un filet d'huile d'olive et un peu de fleur de sel. Dresser une couronne de légumes au centre de chaque assiette, répartir les ravioles. Parsemer de bâtonnets de truffes et terminer avec les petites pousses d'épinards crus. Trancher les mignons de veau et déposer un beau morceau au centre de chaque assiette. Assaisonner d'une pincée de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre. Servir la sauce aux truffes à part.



Carlo Crisci

NOUS AVONS DÉCIDÉ DE FAIRE LE PARI DE LA SIMPLICITÉ!



Comment se présentera votre carte pour ces Fêtes de fin d'année?

Carlo Crisci: Chez nous, c'est la fête toute l'année! Plus sérieusement, nous sommes sur la fin de la chasse avec des plats mettant en valeur les produits de saison. Nous ne serons pas ouverts pour les fêtes. Nous avons toujours fermé durant cette période. De plus, cette année, Le Cerf fermera ses portes définitivement le 21 décembre. La réouverture est prévue en février 2020 avec un tout nouveau concept sous la direction de mon second, Romain Dercile, et de mon sommelier, François Gautier. Ils assumeront la gestion de l'établissement qui conservera bien évidemment ma patte. Christine et moi restons propriétaires de ce magnifique établissement et notre fille continuera à gérer l'administration.

Quelle sera votre offre en 2020?

C.C.: Si l'on enterre Le Cerf, c'est pour aller vers une cuisine plus épurée qui va à l'essentiel. Après 40 ans de carrière, je souhaite lever un peu le pied. La restauration a beaucoup évolué ces cinquante dernières années. Dans le domaine de la haute gastronomie, les clients exigent toujours plus sans forcément se rendre compte des coûts. Aujourd'hui, 95 % des 2-3 étoiles sont sponsorisés. Ils appartiennent à des groupes ou à des milliardaires qui n'ont pas forcément les mêmes soucis de rentabilité que des entrepreneurs indépendants. Nous avons décidé de faire le pari de la simplicité, tant dans les produits que dans les mises en œuvre, avec moins de personnel et beaucoup moins de pression.

La Fleur de Sel est aujourd'hui un à côté. L'année prochaine, ce sera un restaurant à part entière. Nous allons diviser les prix par trois, proposer une assiette du jour avec trois

menus entre 58.- et 130.-, dont un végétarien. Nous verrons bien si ça marche. Depuis que j'ai dit que j'arrêtais, je suis complet midi et soir! Je devrais peut-être dire que ce nouveau concept, c'est pour un an (éclats de rire).

Au niveau des viandes, parvenez-vous à bien vous fournir sur le plan local?

C.C.: Cela dépend de ce qu'on appelle local. Quand on nous propose de l'agneau de lait du Valais, nous sommes preneurs. Nous mettons toujours en avant le goût avant l'origine. Nous nous servons essentiellement à Genève à la Boucherie du Palais ou à la Boucherie du Molard, ou encore chez von Escher pour le gibier sauvage.

Que pensez-vous, en général, de la qualité des produits des terroirs de nos cantons?

C.C.: Tout ce qu'il y a de bien, nous le prenons, comme les légumes ou les plantes sauvages de plaine et de montagne. Nous restons un peu sur notre faim en ce qui concerne les pêcheurs. Nous avons eu pas mal de problèmes avec certains poissons du lac. Malheureusement, les pêcheurs

réservent souvent leur production à quelques établissements. Ça leur simplifie la vie.

Êtes-vous satisfait de vos fournitures en bons poissons, homards, fruits de mer, caviars et autres foies gras de qualité? Sans oublier les vins et les champagnes?

C.C.: Il est plus facile de trouver du bon homard que de bonnes écrevisses. Nous travaillons avec plusieurs comestibles. Ce marché est très concurrentiel. Pour ce qui est des vins, je fais entièrement confiance à François Gautier qui est un des meilleurs sommeliers de Suisse. Il sait dénicher les plus beaux crus.

Concernant les vins, l'année 2018 est sortie de l'ordinaire dans nos vignobles suisses. Est-ce une bonne occasion pour vous de promouvoir les vins de nos cantons?

C.C.: Actuellement, nous avons quelque 700 références en cave, dont pas mal de vins suisses. Si notre cave était vide aujourd'hui, nous irions essentiellement vers des vins de nos terroirs. À l'avenir, nous allons nous diriger vers une carte plutôt suisse.



Quel est votre dessert incontournable?

C.C.: La crème brûlée à la raisinée. Elle me rappelle les débuts du Cerf. Ce fut mon premier pré-dessert.

Une anecdote à nous raconter?

C.C.: Un jour, j'ai créé un nouveau plat que j'ai intitulé Ciselé de pigeon et truffe noire sur fond d'assiette brisée. Comme je n'avais pas d'assiettes appropriées, je me suis mis à casser celles qui étaient ébréchées. Notre jeune fille au pair est allée voir mon épouse pour lui dire que le chef cassait des assiettes en disant que c'était super! On en rit encore aujourd'hui.

PROPOS RECUEILLIS PAR MANUELLA MAGNIN



Photos: © Pierre Vogel

Carlo Crisci
Le Cerf
Rue du Temple 10
1304 Cossonay
www.carlocrischi.ch

2 étoiles au Guide Michelin
18/20 au GaultMillau 2020

RECETTE

Aiguillette de canard à la raisinée



© Pierre-Michel DelSSERT

Ingédients pour 4 personnes

- 2 échalotes
- 80 g de cornes d'abondance
- 2 poires tapées
- 0.5 dl de madère
- 1 dl de vin rouge
- 1 c. à c. d'huile d'olive
- 4 aiguillettes de canard
- 1 c. à s. de raisinée
- 2 c. à c. de balsamique
- 4 cl de fond de canard
- 1 noix de beurre
- fleur de sel
- poivre noir

Progression de la recette

Emballer les échalotes dans une feuille d'aluminium et cuire dans un four à 200 °C. Les refroidir, les peler et les couper en brunoise. Réserver.

Laver les cornes d'abondance, les couper en brunoise de 5 mm. Réserver.

Faire tremper les poires dans le madère et le vin rouge. Une fois les poires gonflées, les évider et les couper en brunoise. Réserver la marinade.

Faire tomber les cornes d'abondance dans l'huile d'olive. Ajouter tour à tour l'échalote et les poires. Assaisonner et laisser refroidir.

À l'aide d'un couteau effilé, fendre les aiguillettes sur leur longueur, puis les farcir avec le mélange poires, échalotes et cornes d'abondance.

Dans un rondou, faire rôtir les aiguillettes côté peau à feu doux de façon à faire fondre la graisse. Jeter la graisse et réserver le rondou pour la finition. Terminer la cuisson sous vide au four à vapeur à 56 °C pendant 25 minutes.

Reprendre les aiguillettes dans le rondou côté peau. Déglacer avec la raisinée et le balsamique. Réserver dans une assiette au chaud. Déglacer le rondou avec la marinade des poires. Flamber, réduire et mouiller avec le fond de canard. Monter avec une noix de beurre. Rectifier l'assaisonnement. Dresser.

Didier de Courten

LA CUISINE EST UN CHEMINEMENT QUI CRÉE DU LIEN ET DE L'ÉMOTION



Pour l'année qui s'annonce, pensez-vous apporter des modifications à votre carte des mets?

Didier de Courten: Nos cartes évoluent aux changements de saisons, en suivant le rythme des produits. J'aime une cuisine inventive, précise et savamment complexe dans les goûts, mais toujours dans le plus grand respect du produit. J'apprécie lorsqu'un client fidèle affirme à la dégustation ou à la vue d'un plat: «Je pense que c'est du de Courten!».

Au niveau des viandes, parvenez-vous à bien vous fournir sur le plan local?

D. d. C.: Si local signifie Valais, alors très difficilement, hormis les périodes de chasse. Notre marché est sur la Suisse et la France essentiellement. Je fais confiance à mes fournisseurs qui sont en veille. Ils m'informent, me présentent et me proposent des volailles et des viandes de qualité, élevées dans le respect de l'animal.

Que pensez-vous, en général, de la qualité des produits des terroirs de nos cantons?

D. d. C.: Aujourd'hui, nos clients demandent plus de proximité, des produits possédant une vraie plus-value, tant au niveau gustatif qu'au niveau de la fabrication. Les produits de nos terroirs vont dans cette direction. Depuis toujours, nous travaillons avec des producteurs locaux. Mais pour moi, au-delà d'un bel arrivage, la cuisine est vivante et mon rôle est de donner un supplément d'âme à un produit.

Êtes-vous satisfait de vos fournitures en bons poissons, homards, fruits de mer, caviars et autres foies gras de qualité? Sans oublier les vins et les champagnes?

D. d. C.: Nous collaborons depuis de nombreuses

années avec les mêmes fournisseurs. Notre relation est basée sur la fidélité, la confiance et la constance. Il en émane une responsabilité réciproque envers nos clients.

Concernant les vins, l'année 2018 est sortie de l'ordinaire dans nos vignobles suisses. Est-ce une bonne occasion pour vous de promouvoir les vins de nos cantons?

D. d. C.: La carte des vins est un élément très important dans un restaurant étoilé. Avec notre chef sommelier Jean-Baptiste Renault, nous avons pensé une carte où les vins valaisans et suisses sont à l'honneur, avec parfois des références ou des produits un peu plus insolites. Il faut constituer une cave avec justesse et être apte à proposer des crus de notre canton qui ont quelque chose à raconter. Le millésime 2018 est exceptionnel en Valais. Les vins blancs offrent une belle exubérance dans les parfums et les arômes. Quant aux rouges, ils dévoilent une riche palette de fruits noirs et d'épices chaudes.



Quel est votre dessert incontournable?

D. d. C.: Certainement un dessert au chocolat. Mais différent au gré des saisons. Je mets beaucoup d'énergie et de créativité en travaillant avec mes équipes. Un repas est le point d'orgue avec des desserts que je souhaite, comme la cuisine, aussi imaginative et raffinée que les plats.

Y'a-t-il une question à laquelle vous auriez aimé répondre?

D. d. C.: Oui: quelle est votre grande passion en dehors de la cuisine? Réponse: la race d'Hérens, l'agriculture de montagne et le contact avec les animaux m'apportent un certain apaisement. Cet engagement me permet de mesurer le parallèle avec la cuisine, un cheminement qui crée du lien et de l'émotion.

Auriez-vous une anecdote à nous raconter?

D. d. C.: Pas une anecdote, mais un extrait sorti d'une de mes lectures. «Il y a beaucoup de choses qu'on n'apprend pas, on les vit. Et c'est la vie qui vous amène à être quelqu'un de construit et de cohérent».

PROPOS RECUEILLIS PAR PASCAL CLAVAZ

Didier de Courten
Hôtel Terminus
Rue du Bourg 1
3960 Sierre
www.hotel-terminus.ch
2 étoiles au Guide Michelin
19/20 au GaultMillau 2020

RECETTE

Des cubes poudrés aux pistaches vertes de Sicile et aux cœurs crémeux parfumés à la fleur d'oranger, pulpe de kalamansi et une crème glacée au petit-suisse



Ingrédients

Mousse pistache et enrobage vert
- 200 g de blanc d'œuf
- 130 g de sucre
- 50 g d'eau
- 600 g de crème
- 5.5 feuilles de gélatine
- 150 g de lait
- 150 g de pistaches

- 60 g de chocolat blanc
- 300 g de chocolat blanc
- 150 g de beurre cacao
- 3 g de colorant alimentaire vert

Gel kalamansi
- 500 g de kalamansi
- 46 g d'agar agar

- 400 g de sucre
- 350 g d'eau
- 370 g de jus de citron

Crème pâtissière
- 300 g de lait
- 90 g de jaune d'œuf
- 90 g de sucre
- 25 g de maïzena

- 1 goutte de fleur d'oranger
- 1.5 feuilles de gélatine

Crème glacée petit-suisse
- 400 g de petit-suisse
- 460 g de yaourt
- 160 g de sucre
- 350 g de lait

Mousse pistache et enrobage vert
1. Faire une meringue italienne. Ajouter le chocolat blanc tiède, la pâte de pistache diluée avec le lait tiède et la gélatine fondue.

2. Incorporer la crème semi-montée et couler dans des moules carrés. Congeler, démouler et rouler dans des pistaches moulues. Ou floquées avec la recette ci-dessous.

Mélanger l'ensemble des ingrédients à une température de 50 °C, puis floquer les cubes.

Gel de kalamansi
Faire bouillir le kalamansi et ajouter l'agar agar mélangé avec le sucre. Refroidir sur une plaque puis passer au mixeur.

Crème pâtissière
Faire une crème pâtissière. Percer les cubes au centre, puis couler dans chaque cube la crème pâtissière à la fleur d'oranger.

Crème glacée au petit-suisse
Faire un sirop avec le lait, le sucre. Faire bouillir. Incorporer à la préparation.

Verser le mélange froid sur le petit-suisse et le yaourt et mettre en sorbetière.

Dressage
Poser le cube au centre de l'assiette. Disposer autour des points de pulpe de kalamansi et quelques touches de crème à la fleur d'oranger. Sur le cube, déposer une belle quenelle de crème glacée au petit-suisse, maintenue par une tuile au miel (facultatif).

1999 - 2019 L'Escalope Rougié



20
ANS
de succès

Merci pour
votre confiance.

Grâce à votre audace et votre
créativité, l'escalope de Foie
Gras cru surgelé inventée
par Rougié il y a 20 ans est
devenue LA référence
des tables de qualité du
monde entier.



INSPIRE L'AUDACE DES CHEFS

pro.rougie.com - Service clients +33 5 53 31 72 43

190 ans

Une tradition familiale prestigieuse



Cuvées spéciales et d'exception

Vente directe à notre caveau de dégustation et sur notre site

Caves Mauler • Le Prieuré St-Pierre • 2112 Môtiers NE • 032 862 03 03

www.mauler.ch