

Entr'Acte

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

Les grands Chefs 2020





Fromage d'alpage

... appartient à tous les buffets du matin dans les hôtels et restaurants suisses.

Apprenez-en davantage sur la provenance de fromages riches en tradition et en saveur ainsi que sur leur mode de production durable.



fromagedalpage.ch

 La vie à l'alpage

 Histoires d'alpage



Suisse. Naturellement.

Notre Fromage Suisse.
www.fromagesuisse.ch





SOMMAIRE

- 3 EDITO:
Le plus beau métier du monde
- 4 *Michel Roth*
- 5 *Jean-Marc Bessire*
- 6 *Franck Giovannini*
- 8 *Antoine Gonnet*
- 9 LA PASSION DE
LA TRUFFE AU FÉMININ
- 10 *Jérémy Desbraux*

IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893.
Journal romand – 127^e année. Paraît le vendredi.
Rédaction Le Cafetier: Avenue Henri-Dunant 11 – 1205 Genève
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.
(32 000 lecteurs par édition)

Entr'Acte supplément du journal Le Cafetier

Journalistes: Manuella Magnin et Georges Pop
Commercial: Grégoire Gindraux
E-mail: g.gindraux@lecafetier.net
Régie publicitaire: SOFIED SA, Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève – Tél. 022 329 97 47
Graphisme: Laurence Bullat - SOFIED SA
Impression: Atar Roto Presse SA, Genève
Editeur et administration: SOFIED SA,
Avenue Henri-Dunant 11 – 1205 Genève
Photo couverture: © Grant Symon - Plat de Michel Roth
Crédits photos: © DR - Sauf mention contraire

Le plus beau métier du monde

Plusieurs mois durant, ils ont dû conserver les portes de leurs établissements closes, la faute à cette satanée pandémie qui a bouleversé le monde en cette année 2020.

Pourtant, toutes et tous, qu'ils soient à la tête de simples restaurants de quartiers, d'auberges campagnardes, ou de grandes maisons étoilées, n'ont pas lâché. Même empêtrés dans la paperasse, occupés à jongler avec l'administration et les factures qui s'empilaient, ils ont gardé la tête haute avec une solide envie de se remettre au travail, le plus vite possible.

Bien sûr, il y a les impératifs économiques, mais pas seulement. La restauration, à de rares exceptions près, ne permet pas d'entasser des fortunes à la banque. Et celui qui choisit ce métier ne le fait pas pour l'argent.

L'enjeu est ailleurs. Recevoir des hôtes, leur donner le meilleur de soi-même en magnifiant dans l'assiette les productions

d'artisans d'ici et d'ailleurs, c'est rendre hommage à notre terre nourricière et surtout donner du bonheur.

Le restaurant est ce lieu où se joue cette relation si particulière entre le chef et ses convives, où se tisse ce lien qui parle à l'âme. Une bouchée d'un mets apprêté avec passion et amour ne s'oublie jamais. Cette même bouchée se mue en souvenir magique que l'on peut se remémorer à l'infini. Créatrice de mémoire, elle s'imprime en nous comme ces images de plats distillées sur les réseaux sociaux par les épicuriens, heureux d'avoir vécu au restaurant un moment d'extase qu'ils partagent avec fierté.

Osons le dire: le métier de chef est le plus beau métier du monde. Nous vous livrons dans ces pages quelques recettes de ces grands artistes des fourneaux. Et nous leur disons MERCI d'être là et de continuer à nous faire rêver.

MANUELLA MAGNIN



VENEZ DÉGUSTER ET COMMANDER
LE MEILLEUR CAVIAR

Caviar du Palais
خاویارسی
DÈS 1987

Le Palais Oriental

QUAI E. ANSERMET 6 - 1820 MONTREUX
www.palaisoriental.ch

Michel Roth

NOUS SOMMES PLUS PASSIONNÉS QUE JAMAIS



MAI

L'année a été compliquée dans le domaine de la restauration, comment l'avez-vous vécue et qu'est-ce que cette période si particulière a changé pour vous ?

Michel Roth: Avec mes équipes, nous étions séparés, mais étrangement cela nous a rapprochés. Nous sommes restés en relation par visioconférence. Nous avons chacun fait des essais à la maison afin de conserver notre créativité. Nous étions tous très à l'écoute les uns des autres, plus solidaires. Aujourd'hui, nous sommes plus motivés et plus passionnés que jamais.

Quels plats vous ont amené du réconfort pendant la période de confinement ?

M.R.: Des plats simples de partage qui évoquent la tradition et les fêtes de villages comme la potée lorraine, le pâté en croûte chaud ou une fricassée de volaille.

Est-ce que cette pandémie a rendu plus difficile l'approvisionnement par vos fournisseurs ? A-t-elle impliqué un recentrage sur des produits plus locaux ?

M.R.: Nous avons pris conscience plus que jamais de l'importance de travailler en local avec nos fournisseurs et



avons mis plus de produits suisses à la carte. Nous avons dû travailler presque à l'ardoise en fonction de l'offre disponible.

Dès la réouverture en octobre, les clients étaient-ils au rendez-vous ? Leurs attentes étaient-elles différentes ?

M.R.: Dès l'ouverture, notre clientèle locale d'habités était plus présente que jamais. Nous étions complets tous

les soirs et nous avons ouvert également le dimanche midi pour répondre à la demande des familles. Du côté des repas d'affaires et de l'événementiel, c'est le calme plat.

Quel est le plat que vous vous réjouissez d'apprêter pour les fêtes et avec quel vin le mariez-vous ?

M.R.: Au Bayview, nous allons travailler de belles volailles, du homard, des Saint-Jacques, de la truffe, du caviar. Chez moi, ce sera des huîtres, une dinde traditionnelle, des gâteaux à l'anis et sans doute un Graves. J'adore les vins de Bordeaux.

PROPOS RECUEILLIS PAR MAUELLA MAGNIN

Michel Roth
Restaurant Bayview
Président Wilson
 Quai Wilson 47 - Genève
 www.hotelpresidentwilson.com
 1 étoile au Guide Michelin
 18/20 au GaultMillau 2021

RECETTES

Oursin en coque, salade croquante et mousseline de crustacés

Ingrédients pour 4 personnes

Oursins
 - 4 oursins
 - 12 langues d'oursin

Mousseline de crustacés
 - 200 g de bisque de homard réduite
 - 50 g de corail d'oursin
 - 100 g de crème montée
 - 1 jus de citron
 - 1 feuille de gélatine

Crème de fenouil
 - 50 g de mascarpone
 - 100 g de crème montée
 - 100 g de jus de fenouil
 - 1 jus de citron
 - Sel, poivre

Salade croquante
 - 1 fenouil en mini-brunoise
 - 100 g de sommités de romanesco

- 20 g de pousses d'épinard ciselées
 - 1 jus de citron vert
 - 2 c. à s. d'huile d'olive au citron
 - Sel, poivre

Décoration et finition
 - Caviar impérial de Sologne
 - 12 mini sommités de romanesco
 - Œufs de poisson volant orange



Oursins
 Ouvrir les oursins à l'aide d'un petit ciseau. Extraire les langues d'oursin avec une petite cuillère et les réserver. Bien laver les coques et les garder pour le dressage.

Mousseline de crustacés
 Faire chauffer la moitié de la bisque réduite. Hors du feu, ajouter la gélatine ramollie, le corail d'oursin et le jus de citron. Mixer puis ajouter délicatement le reste de la bisque froide et la crème montée. Réserver dans une poche à douille.

Salade croquante
 Mélanger tous les ingrédients crus. Assaisonner d'huile d'olive au citron, de sel, de poivre et de jus de citron.

Dressage et finition
 Disposer les langues d'oursin au fond de la coque, ajouter la salade de fenouil. Mettre au-dessus des pointes de crème au fenouil et la mousseline de crustacés à la poche à douille. Finir par déposer des grains de caviar, des œufs de poisson volant et les mini sommités de romanesco.

Poule faisane au consommé, mini-choux farcis et carotte au cumin

Ingrédients pour 4 personnes

Poule faisane
 - 2 poules faisanes

Consommé de poule
 - Carcasses des poules faisanes
 - 1/2 carotte en dés
 - 1/2 oignon brûlé
 - 1/2 poireau émincé
 - 1 bouquet garni

Clarification du consommé
 - 1/2 tomate
 - 1/2 carotte
 - 1/2 oignon
 - 1/4 de poireau
 - 2 blancs d'œuf
 - 1/2 blanc de volaille

Choux farcis
 - Cuisses des poules faisanes
 - 1/2 oignon ciselé
 - 10 g de beurre
 - 1 œuf
 - 5 cl de crème liquide
 - 1/8 de botte de persil haché
 - 4 feuilles de chou vert
 - Sel, poivre

Dentelle de carotte au cumin
 - 3 cl de jus de carotte
 - 15 g de farine
 - 3 g de cumin en poudre
 - 10 cl d'huile d'olive
 - Sel, poivre

Gelée de poule
 - 150 cl de bouillon de poule
 - 5 cl de crème liquide
 - 5 cl de lait
 - 3 feuilles de gélatine

- 3 g d'agar-agar
 - Sel, poivre

Décoration et finition
 - 12 coques de chou de Bruxelles cuites
 - 4 mini-navets cuits
 - 2 carottes en lamelles cuites
 - 12 g de truffe noire en lamelles
 - 50 g de champignons enoki

Poule faisane
 Lever et rouler les blancs de poules faisanes dans un film. Garder les cuisses pour le chou farci et les carcasses pour le consommé.

Consommé de poule
 Colorer les carcasses des poules au four puis mettre dans une casserole avec la garniture. Couvrir d'eau à hauteur et cuire à feu doux pendant 6 heures. Réserver au frais pendant 24 heures.

Clarification du consommé
 Mixer tous les ingrédients avec les blancs d'œuf et verser dans le bouillon de poule à froid. Porter le tout à ébullition sans cesser de remuer. À frémissement, faire une cheminée (faire un trou dans la croûte qui se forme au-dessus du bouillon), laisser cuire pendant environ 40 minutes et filtrer délicatement le bouillon clarifié.

Choux farcis
 Faire suer l'oignon au beurre. Passer les cuisses de poules désossées au hachoir et mélanger avec l'oignon, le persil haché, l'œuf, la crème, le sel et le poivre. Réserver. Blanchir les feuilles de chou à l'eau bouillante salée. Les égoutter



puis former les petits choux farcis. Les cuire au four avec un peu de bouillon de poule à 140°C pendant 15 minutes.

Dentelle de carotte au cumin
 Mélanger tous les ingrédients et cuire à la poêle antiadhésive. Laisser cuire jusqu'à l'apparition d'une dentelle.

Gelée de poule
 Porter à ébullition le bouillon de poule avec la crème, le lait et l'agar-agar. Hors du feu, ajouter la gélatine ramollie et rectifier l'assaisonnement. Faire couler une épaisseur fine du liquide sur une plaque et tailler la gelée de la même grandeur que le suprême de poule. Cuire le suprême de poule dans le consommé à frémissement pendant environ 15 minutes.

Dressage et finition
 Dans une assiette creuse, mettre le suprême de poule. Ajouter la gelée sur le suprême. Disposer les lamelles de carotte, les navets cuits, les lamelles de truffe et les champignons enoki. Ajouter le bouillon de poule faisane, les coques de chou de Bruxelles et le chou farci. Terminer avec une dentelle de carotte.



Jean-Marc Bessire

LE CONFINEMENT M'A PERMIS DE RENOUER AVEC LES VRAIES VALEURS

L'année a été compliquée dans le domaine de la restauration, comment l'avez-vous vécue et qu'est-ce que cette période si particulière a changé pour vous ?

Jean-Marc Bessire: Cela a changé ma vision du stress. J'ai retrouvé ma famille, le cocon proche. J'ai réalisé que nous ne prenons pas assez de temps pour nous. Le confinement m'a ouvert les yeux sur les vraies valeurs de la vie. Même si j'adore mon métier, après 25 ans il était peut-être temps pour moi de regarder la vie autrement.

Quels plats vous ont amené du réconfort pendant la période de confinement ?

J.-M. B.: J'ai pu profiter à fond des petits plats de mon épouse. Corinne fait à manger tous les jours pour la famille. Elle a pu se faire encore plus plaisir en apprêtant des ingrédients du terroir.

Est-ce que cette pandémie a rendu plus difficile l'approvisionnement par vos fournisseurs ? A-t-elle impliqué un recentrage sur des produits plus locaux ?

J.-M. B.: À la réouverture, ce fut effectivement plus difficile de trouver du poisson de mer. L'offre était limitée, mais nous nous sommes adaptés.



Dès la réouverture, les clients étaient-ils au rendez-vous ? Leurs attentes étaient-elles différentes ?

J.-M. B.: Je tiens à remercier mes amis et mes clients. Depuis la réouverture jusqu'au second confinement, nous étions complets midi et soir. Nous avons tout fait pour que nos hôtes se sentent en sécurité en respectant les protocoles sanitaires et les distances entre les tables. Le second confinement est arrivé comme une punition pour nous en plein coup de feu. Nous avons payé cher l'attitude de quelques moutons noirs de la profession.

Quel est le plat que vous vous réjouissez d'apprêter pour les fêtes et avec quel vin le mariez-vous ?

J.-M. B.: Pour mes clients, je vais proposer de magnifiques menus de Noël et de la Saint-Sylvestre à l'emporter. En famille, nous nous régalaons avec des huîtres de chez Roumegous. Nous les accompagnons d'un bon blanc genevois.

PROPOS RECUEILLIS PAR MAUELLA MAGNIN
PHOTOS: © Sedrik Nemeth

Jean-Marc Bessire

Le Cigalon

39 route d'Ambilly - 1226 Thônex
www.le-cigalon.ch

1 étoile au Guide Michelin
17/20 au GaultMillau 2021

RECETTES

Noix de Saint-Jacques sautée au naturel Lentilles « beluga » de Sauverny aux coques

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 grosses St-Jacques de Normandie
- 120 g de lentilles noires beluga
- ½ l d'eau
- 4 cl de vin blanc
- 500 g de coques
- Huile d'olive
- Fleur de sel de Batz-sur-Mer

1. Ouvrir les coquilles St-Jacques et bien les nettoyer sous l'eau fraîche.
2. Découper les barbes et le corail des St-Jacques.
3. Mettre les barbes bien lavées dans une casserole. Faire cuire 5 minutes. Après 2 minutes de cuisson, ajouter le corail sur les barbes et pocher 3 minutes. Assaisonner, retirer le corail et donner un coup de mixer. Passer à l'étamine et garder au chaud.
4. Faire cuire les lentilles dans de l'eau non salée. Après 7 minutes de cuisson, ajouter le sel et laisser cuire encore 6 minutes. Les lentilles doivent être al dente. Ajouter un filet d'huile d'olive, rectifier l'assaisonnement et garder au chaud.
5. Dans une casserole, disposer le vin blanc et les coques. Mettre sur le feu. Après 4 minutes, les coques commencent à s'ouvrir, les sortir une par une après ouverture, l'opération dure 2 min.
6. Garder 8 coques pour le décor et décoquiller le reste pour les mettre dans les lentilles.
7. Dans une poêle faire dorer les St-Jacques dans l'huile d'olive bien chaude 1 minute de chaque côté, ainsi que le corail
8. Assaisonner les noix de Saint-Jacques d'un peu de fleur de sel et les dresser sur les lentilles. Émulsionner les barbes au mixer. Disposer autour des lentilles et servir aussitôt.



Ingrédients pour 4 personnes

- Crèmeux au chocolat**
 - 110 g de chocolat Guanaja 70 %
 - 200 g de chocolat Guanaja 70 %
 - 150 g de lait entier
 - 150 g de crème
 - 1 œuf
- Sablé au chocolat**
 - 125 g de beurre pommade
 - 1 g de sel fin
 - 35 g de sucre glace
 - 25 g de poudre d'amande
 - 30 g de jaune d'œuf
 - 135 g de farine
 - 15 g de cacao en poudre
 - 3 g de poudre à lever
- Cristalline de chocolat**
 - 75 g de fondant
 - 50 g de glucose
 - 50 g de chocolat au lait
- Sauce chocolat**
 - 140 g d'eau
 - 58 g de sucre
 - 14 g de glucose

Palet de crème tendre au chocolat noir

Crèmeux au chocolat

1. Faire bouillir le lait et la crème, verser sur le chocolat et mélanger à la spatule. Attendre que l'appareil refroidisse. Rajouter l'œuf tout en mélangeant à la spatule.
2. Filmer 4 cercles de 7 cm de diamètre en veillant à ce que le film soit bien tendu. Couler la masse dans les cercles sans trop remplir.
3. Cuire au four à 100°C pendant 5 minutes. Sortir quand l'appareil devient tremblotant. Laisser refroidir, réserver au frais.

Cristalline de chocolat

1. Cuire le glucose et le fondant à 155°C dans une casserole. Ajouter le chocolat au lait et bien mélanger. Couler sur une plaque recouverte d'un tapis en silicone et laisser refroidir. Mixer au robot.
2. Tamiser sur une plaque et mettre au four à 180°C jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laisser refroidir sur une surface bien plate

Sauce chocolat

1. Faire bouillir l'eau, le sucre et le glucose avec la poudre de cacao.
2. Après ébullition, verser sur le chocolat et mixer avec un mixeur-plongeur.

Sablé au chocolat

1. Mélanger le beurre, le sel, le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter le jaune d'œuf et incorporer la farine, le cacao et la poudre à lever.
2. Étaler cette pâte sur 3 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson et couper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm diamètre. Cuire au four à 170°C durant 8 minutes sur un tapis en silicone.

Dressage

Poser le sablé chocolat au centre de l'assiette, décercler délicatement le crèmeux et le poser sur le sablé, recouvrir de la cristalline et dresser quelques points de sauce chocolat. Accompagner éventuellement ce dessert de glace vanille.



Franck Giovannini

UN BON REPAS GASTRONOMIQUE PERMET DE S'ÉVADER



© Laurent Egli

L'année a été compliquée dans le domaine de la restauration, comment l'avez-vous vécue et qu'est-ce que cette période si particulière a changé pour vous ?

Franck Giovannini: Nous avons dû apprendre à nous adapter à une situation exceptionnelle. Il a été important de garder contact avec la clientèle tout en continuant de motiver les collaborateurs. La fermeture des frontières et le ralentissement des échanges nous ont également confortés dans notre choix d'avoir des produits proches de chez nous.

Quel plat vous a amené du réconfort pendant la période de confinement ?

F. G.: Une fricassée d'asperges aux morilles.

Est-ce que cette pandémie a rendu plus difficile l'approvisionnement par vos fournisseurs ? A-t-elle impliqué un recentrage sur des produits plus locaux ?

F. G.: Depuis plusieurs années déjà, nous ne cuisinons plus de produits qui viennent de loin. Les producteurs locaux avec lesquels nous travaillons ont continué leur excellent travail et ainsi la pandémie ne nous a pas affectés à ce niveau.

Dès la réouverture en mai, les clients étaient-ils au rendez-vous ? Leurs attentes étaient-elles différentes ?

F. G.: Oui ! ils étaient très nombreux à vouloir réserver mais nous n'avons qu'un nombre de places limité. Dès la reprise le

12 mai, le restaurant était complet et cela continue. Les clients sont là et ils veulent toujours se faire plaisir. Nous sommes un des rares endroits où l'on peut s'évader autour d'un bon repas gastronomique.



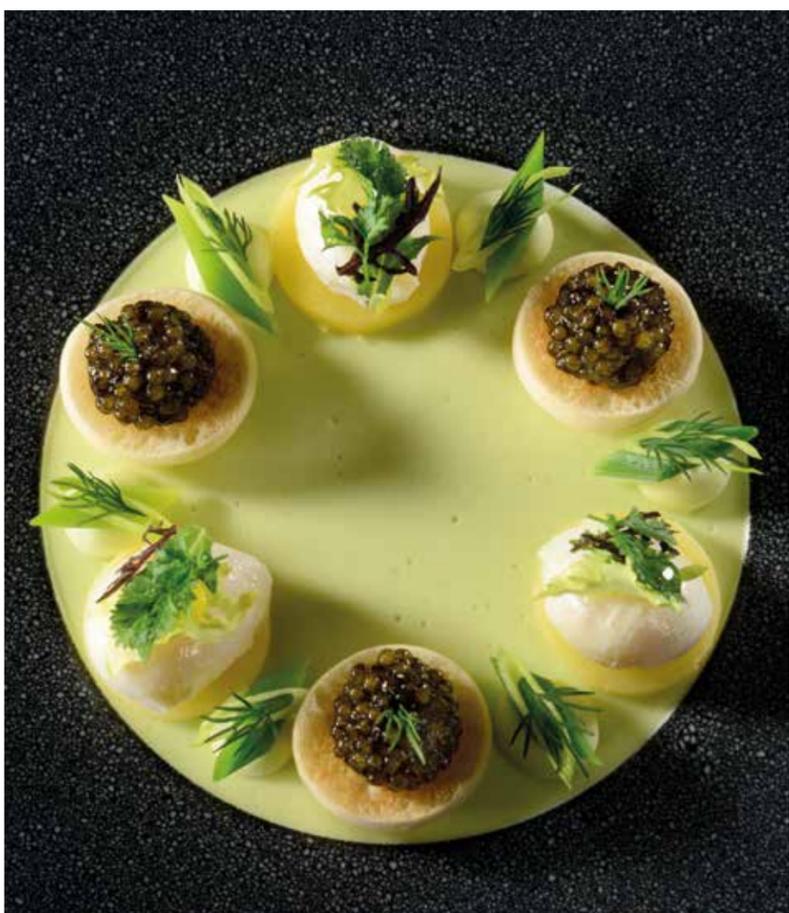
© Marcel Gillieron

Quel est le plat que vous vous réjouissez d'apprêter pour les fêtes et avec quel vin le marierez-vous ?

F. G.: Une fricassée de volaille de Fribourg cuisinée avec des pommes et une bonne Syrah de chez Alexandre Delétraz.

PROPOS RECUEILLIS PAR MANUELLA MAGNIN

Franck 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 2021



RECETTE

Vichyssoise au poireau bleu d'hiver

Ingédients pour 4 personnes

- | | |
|---|----------------------------|
| Velouté de poireau | Finition |
| - 1 oignon émincé | - 1 petite boîte de caviar |
| - 500 g de poireaux émincés | - Pousses de saison |
| - 1 pomme de terre Agria | - Condiments usuels |
| - 4 dl de bouillon de légumes | - Sel, poivre, Tabasco |
| - 2 dl de crème liquide | - Fleurs de sel |
| - 6 g de gélatine en feuilles préalablement réhydratée dans de l'eau froide | - Poivre mignonnette |
| | - 4 baies |
| | - Huile d'olive |
| Huile de piment | |
| - 5 cl d'huile d'olive | |
| - 10 g de brunoise de poireau | |
| Garniture | |
| - 12 œufs de caille | |
| - Q. s vinaigre de vin blanc | |
| - 1 pomme de terre Agria | |
| - 6 mini-poireaux | |

Velouté poireau

Faire suer l'oignon et les poireaux avec un filet d'huile d'olive, saler et poivrer. Ajouter la pomme de terre coupée en petits morceaux. Mouiller avec le bouillon de légumes et cuire environ 5 minutes. Ajouter la crème et cuire 10 minutes. Mixer et passer au chinois fin. Rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre et du Tabasco. Prélever 5 dl de ce velouté et incorporer la gélatine. Garder le reste du velouté au réfrigérateur en guise de sauce. Verser le velouté gélifié non pris au fond de 4 assiettes creuses de 10 cm de diamètre et à deux centimètres de hauteur, laisser figer au réfrigérateur durant 1 heure.

Huile de piment

Mélanger tous les ingrédients. Saler et ajouter une goutte de Tabasco. Réserver.

Garniture

Casser les œufs de caille dans un bol, prendre soin de les laisser entiers. Dans une casserole, porter l'eau à ébullition. Former un tourbillon à l'aide d'un fouet et pocher trois œufs de caille. Laisser environ 30 secondes dans l'eau chaude puis les rafraîchir dans de l'eau glacée et les égoutter sur du papier absorbant. Renouveler cette étape pour tous les œufs. Couper des tranches de pomme de terre Agria avec une mandoline à 0,5 mm d'épaisseur. Détailler 12 pastilles de 2 cm

de diamètre et 12 autres pastilles de 1 cm de diamètre. Les cuire 3 minutes dans de l'eau bouillante salée et les rafraîchir dans de l'eau glacée. Les égoutter sur du papier. Cuire 3 mini-poireaux 4 minutes dans de l'eau bouillante salée puis les rafraîchir dans de l'eau glacée. Les couper en tronçons de 1 cm de long. Émincer finement les 3 autres mini-poireaux crus.

Finition

Assaisonner les œufs de caille avec de l'huile de piment, de la fleur de sel et du poivre mignonnette 4 baies. Les disposer sur les pastilles de pomme de terre de 2 cm de diamètre. À l'aide d'une cuillère à pomme parisienne de taille n° 8, mouler des dômes de caviar et les disposer sur les pastilles de pomme de terre de 1 cm de diamètre. Assaisonner les mini poireaux cuits avec un filet d'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre mignonnette.

Dressage

Disposer trois pastilles de pomme de terre garnie d'œuf et trois de caviar sur le pourtour de l'assiette en les alternant, décorer avec les mini-poireaux cuits et crus. Terminer avec les pousses de saison. Ajouter la sauce au centre des assiettes au moment de servir.



RECETTE *Saint-Jacques parfumées à l'orange*

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 coquilles Saint-Jacques
- Beurre pommade

Sauce orange

- 90 g d'échalotes émincées
- 90 g de champignons de Paris
- 30 g de livèche concassée
- 200 g de vin blanc
- 100 g de bouillon de légumes
- 200 g de crème
- 400 g de jus d'orange réduit de moitié
- Q. s. de jus de citron
- 1 c. à s. de beurre frais

Garniture

- 1 carotte orange
- 1 céleri boule
- 1 citron vert
- 1 orange

Huile de piment

- 5 cl d'huile d'olive
- 10 gr de vert de poireau coupé en fine brunoise

Finition

- 1 citron vert
- 1 orange

Condiments usuels

- Sel, poivre, Tabasco
- Fleur de sel
- Poivre mignonnette 4 baies
- Huile d'olive

Saint-Jacques

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, enlever les bardes, le nerf et la poche à gravier à l'aide d'une cuillère. Laver les noix ainsi que les coquilles sous un filet d'eau froide, puis les éponger aussitôt dans un papier absorbant. Beurrer les noix avec du beurre ramolli. Les réserver au réfrigérateur.

Sauce orange

Faire suer les échalotes et les champignons de Paris avec un filet d'huile d'olive. Ajouter la moitié de la livèche, une pincée de mignonnette. Mouiller avec le vin blanc et réduire de moitié. Verser le bouillon de légumes, réduire à nouveau de moitié puis ajouter la crème et le reste de la livèche, laisser cuire environ 10 minutes à feu doux. Ajouter le jus d'orange réduit et rehausser cette sauce avec un filet de jus de citron. Passer au chinois étamine. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et ajouter une cuillère de beurre frais.

Garniture

Avec une cuillère parisienne de petite taille, réaliser des billes de carottes oranges et de céleri boule, les blanchir dans de l'eau bouillante salée puis les rafraîchir à l'eau froide. Éplucher l'orange à vif et le citron vert puis ôter les suprêmes. Les couper en petits carrés. Dans une sauteuse, mélanger tous les légumes et les agrumes, chauffer à feu doux. Assaisonner avec un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.

Huile de piment

Mélanger tous les ingrédients, saler et ajouter une goutte de Tabasco. Réserver.

Finition

Préparer les assiettes en mettant dans chacune un peu de gros sel comme un « coussin », poser les coquilles dessus. Poser une noix à l'intérieur de chaque coquille. Disposer la garniture tout autour de la noix. Enfourner les coquilles à 150 degrés durant 5 à 6 minutes, la température à cœur doit être de 35 degrés. À la sortie du four, assaisonner les Saint-Jacques avec de l'huile de piment, de la fleur de sel et du poivre mignonnette 4 baies. Râper des zestes de citron vert et d'orange. Ajouter la sauce chaude et émulsionnée.

La collection anniversaire d'Amici en collaboration avec
la Haute Ecole Spécialisée de Lucerne.



Lucerne University of
Applied Sciences and Arts

**HOCHSCHULE
LUZERN**

Design & Kunst
FH Zentralschweiz



Trieste 1933

Antoine Gonnet

LES GENS ONT TOUJOURS ENVIE DE SE FAIRE PLAISIR

L'année a été compliquée dans le domaine de la restauration, comment l'avez-vous vécue et qu'est-ce que cette période si particulière a changé pour vous ?

Antoine Gonnet : Pour nous, la saison d'été a été tout simplement incroyable, à tel point que malgré les circonstances de cette année particulière nous avons dû embaucher une personne en salle et une en cuisine.

Quel plat vous a amené du réconfort pendant la période de confinement ?

A. G. : Le plat qui nous réconforte pendant le confinement c'était un bœuf Wellington accompagné d'un gratin dauphinois et d'une sauce miroir. Ce qui nous a aussi beaucoup réconfortés c'est lorsque nous avons décidé de faire de la vente à emporter et que nos clients ont répondu présents. Ça nous a fait réellement plaisir de retrouver le contact avec notre clientèle.

Est-ce que cette pandémie a rendu plus difficile l'approvisionnement par vos fournisseurs ? A-t-elle impliqué un recentrage sur des produits plus locaux ?

A. G. : À la sortie du confinement, il était compliqué de s'approvisionner. Que ce soit pour les produits locaux ou étrangers, il n'y avait pas assez de marchandise par rapport à la demande.

Dès la réouverture en mai, les clients étaient-ils au rendez-vous ? Leurs attentes étaient-elles différentes ?

A. G. : Les clients étaient plus présents que jamais. Les attentes n'étaient pas très différentes mais nous sentions que les gens avaient envie ou besoin de se faire plaisir.

Quel est le plat que vous vous réjouissez d'apprêter pour les fêtes et avec quel vin le marierez-vous ?

A. G. : On se réjouit de travailler le foie gras de canard avec de la pomme Granny Smith et de l'anguille fumée. Pour le magnifier, nous proposons le cidre « La Pépète » de la maison Îris à Martigny.

PROPOS RECUEILLIS PAR MANUELLA MAGNIN



Antoine Gonnet

Le 42
Route de Chavalet 3
1874 Champéry
www.restaurantle42.com
1 étoile au Guide Michelin
16/20 au GaultMillau 2021

RECETTES Foie gras, vin chaud et brioche safranée

Ingrédients pour 10 personnes

Foie gras - 1 kg de foie gras - 12 g de sel - 2 g de sucre - 2 g de sel nitraté - 2 g de poivre blanc - Vin rouge épicé PM	Gelée de vin chaud - 2 c. à s. d'eau-de-vie de poire - 2 l de vin rouge - 225 g de cassonade - 1 clou de girofle - 1/2 bâton de cannelle - 1 citron	Brioche - 500 g de farine - 60 g de sucre - 10 g de sel - 6 œufs	Poire pochée à froid - 1 poire - 100 g de jus de poire	- 20 g de levure boulangère - 300 g de beurre - Safran PM
---	--	---	---	--



Foie gras
Étaler le foie gras et assaisonner. Mettre en bac gastro troué, filmer au contact. Cuire au four à 70°C et arrêter la cuisson à 46°C à cœur. Travailler et mouler en terrine et laisser reposer 48 h. Après ces 48 h, travailler le foie gras et mouler dans des petites sphères en silicone. Démouler les billes de foie gras puis les tremper 2 fois dans la gelée.

Gelée de vin chaud
Cuire le tout, passer au chinois étamine, puis récupérer 1 l. Coller avec 50 g de gélatine végétale.

Poire pochée à froid
Réunir la poire et le jus sous vide, et laisser 12 h au frigo.

Brioche
Réaliser la pâte à brioche, laisser reposer puis portionner à 70 g. Cuire à 190°C, 5 min.

Dressage et finitions

Déposer 2 sphères de foie gras au centre de l'assiette. Puis disposer 5 billes de poire ainsi que 5 copeaux de poire crue. Ajouter quelques points de gelée de vin chaud pour rappeler la marinade, et quelques pelotes de pollen. Servir la brioche à part.



Farce volaille
Hacher les cuisses, cuire tous les légumes, puis réunir le tout. Farcir les suprêmes et cuire 1h à 60°C.

Sauce Albuféra
Suer les échalotes, mouiller avec les alcools, réduire à sec. Ajouter lait, crème et fond blanc. Cuire 10 min. Passer et monter au foie gras.

Tartare de topinambour
Tailler en brunoise les topinambours crus, puis assaisonner avec une échalote ciselée, l'huile d'olive à la truffe et la truffe noire hachée.

Purée de topinambour
Éplucher les topinambours. Les cuire dans de l'eau salée avec le lait.

Volaille de la Gruyère, topinambour et truffe melanosporum

Ingrédients pour 8 personnes

Farce volaille - 2 cuisses de volaille - 75 g de girofle - 65 g d'oignon - 90 g de poireau - 60 g d'échalote - 15 g de persil - 15 g de ciboulette - 1 gousse d'ail - 7 g de sel - 1 g de poivre - 25 g de truffe noire melanosporum	Sauce Albuféra - 500 g de Cognac - 500 g de Madère - 500 g de Porto blanc - 500 g de fond blanc - 500 g de crème - 500 g de lait - 50 g de foie gras (facultatif) - 5 échalotes	- 5 g de truffe noire - Sel - 1 échalote
	Tartare de topinambour - 100 g de topinambour - Huile d'olive à la truffe	Purée de topinambour - 900 g de topinambour - 30 g de lait - Eau - 100 g de beurre - 20 g crème

Égoutter, mixer et passer puis monter au beurre noisette et crémier légèrement.

Dressage
Mettre la purée de topinambour en poche avec une douille unie, réaliser un point de taille moyenne. À l'aide d'une boîte en plastique ronde, écraser le point de purée afin de lui donner du relief.

Couper les suprêmes de volaille en deux. Déposer à côté de la purée. Déposer le tartare de topinambour dans des chips de topinambour. Émulsionner la sauce Albuféra. En disposer quelques points sur les assiettes et mettre le reste en saucière.



LA PASSION DE LA TRUFFE AU FÉMININ

ORIGINAIRE DU SUD DE L'ITALIE, AURELIA LUONGO A APPRIS À APPRÉCIER LES «DIAMANTS» DE LA TERRE DÈS SA PLUS TENDRE ENFANCE. ELLE PARTAGE AUJOURD'HUI SON AMOUR POUR CE DÉLICE DES SOUS-BOIS AVEC LES RESTAURATEURS ET LES PARTICULIERS.

D'aucuns se remémorent leurs premiers pas en savourant un carré de chocolat ou un flan à la vanille. Aurelia Luongo s'évade en humant le parfum d'une truffe. Née à Genève, elle a grandi dans une famille italienne remplie d'amour et fière de son petit village d'origine, Bagnoli Iripino, dans la province d'Avellino.

Dans cette bourgade de Campanie, manger de la truffe fait partie de la culture. Aurelia n'échappe pas à cette tradition gourmande : « Ma maman me raconte toujours que je mangeais la truffe comme une pomme lorsque j'étais petite ».

Si elle avoue une solide préférence pour la mésentérique de Bagnoli à l'odeur forte, parfois un brin bitumeuse, la jeune femme régale aujourd'hui ses clients professionnels et privés de spécimens de toutes les variétés disponibles sur le marché qu'elle se procure auprès de caveurs surtout en Italie, mais parfois aussi en Suisse et en France.

Vous l'aurez compris: Aurelia a transformé sa passion en métier. L'aventure a débuté en 2016. De plus en plus de restaurateurs sur Genève lui font aujourd'hui confiance à l'instar de Vincenzo De Rosa du Café de la Place à Plan-les-Ouates: « Je suis originaire du même village qu'elle. Forcément, cela crée des liens, Mais si je me fournis chez elle c'est avant tout pour la qualité irréprochable de ses produits », confie le chef auréolé de 15 points au GaultMillau.

Les particuliers lui passent aussi volontiers commande : « Malgré la fermeture des restaurants, j'ai très bien travaillé cette année » se réjouit

Aurelia. « Je reçois beaucoup d'appels pour de la truffe blanche. Les gens ont peut-être plus que jamais besoin de se faire plaisir en cette période particulière ».

Aurelia travaille en flux tendu. Les clients l'appellent en début de semaine, les fournisseurs envoient la marchandise le mercredi et les truffes sont livrées le jeudi à leurs destinataires.

Et les prix? Ils fluctuent en fonction de l'offre et de la demande et des quantités disponibles, comme partout. Pour en savoir plus, il suffit de lui passer un coup de fil au 078 720 69 19. Les gourmets pourront aussi se faire plaisir en se baladant sur le site internet de sa société Truffinesse: www.truffinesse.com. On y trouve une kyrielle de produits alléchants et plein d'idées pour les cadeaux de fin d'année.

M. M.





**ZÉRO VIANDE
PUR SUISSE**

THE GREEN MOUNTAIN BURGER



... and the winner is ...

Découvrez-le maintenant : www.thegreenmountain.ch

SWISS
MADE
★

SRF
10/2020
KASSENSTURZ
Dégustation: 10
Burgers végétaliens
**Vainqueur
du test**

Jérémy Desbraux

UNE ANNÉE PLEINE DE REBONDISSEMENTS

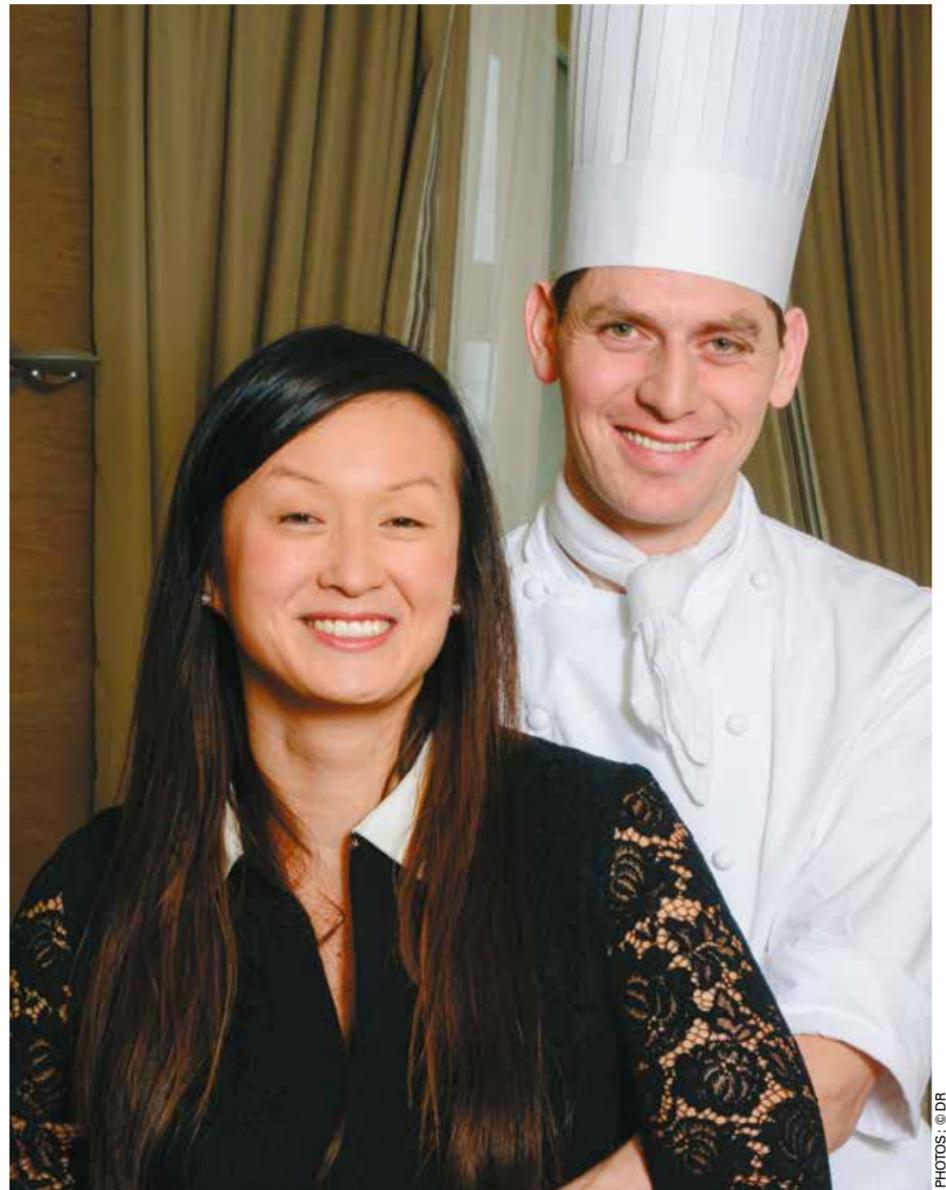
LES RESTRICTIONS LIÉES À LA CRISE SANITAIRE N'ONT ASSURÉMENT PAS ÉPARGNÉ LE RESTAURANT ÉTOILÉ DE LA MAISON WENGER, AU CŒUR DES FRANCHES-MONTAGNES. SI LES PERTES RÉSULTANT DU PREMIER SEMI-CONFINEMENT ONT PU, PAR LA SUITE, ÊTRE COMPENSÉES, LES INCERTITUDES, QUI METTENT EN PÉRIL LA FIN DE L'ANNÉE EN COURS, PLONGENT LE CHEF JÉRÉMY DESBRAUX DANS UN GRAND EMBARRAS. L'ILLUSTRE ÉTABLISSEMENT, AUQUEL LE GAULTMILLAU VIENT D'ATTRIBUER LA NOTE DE 18 SUR 20, POURRAIT BIEN GARDER SES PORTES CLOSES PENDANT LA PÉRIODE DES FÊTES, AU GRAND DAM DE TOUS CEUX QUI ESPÉRAIENT Y FAIRE BONNE CHÈRE.

L'homme n'est pas du genre à se décourager, et moins encore à se plaindre. En dépit des entraves imposées par la pandémie à la bonne marche de son établissement, il parle d'une voix sereine pour relater les rebondissements de l'année qui s'achève, même si on y décèle une pointe de lassitude: «Bien sûr, nous avons essuyé de lourdes pertes lors du premier semi-confinement, en mars et en avril, comme tous les restaurants. Mais nos clients nous ont réservé une belle surprise, dès la réouverture. Ils sont revenus en grand nombre et nous avons connu six mois vraiment gigantesques».

L'AMOUR DES VIENNOISERIES

Le successeur de Georges Wenger s'est-il occupé en cuisine, chez lui, lors de cette première fermeture? «Je dois vous avouer que j'ai un faible pour les viennoiseries et le bon pain. Il y a d'excellentes boulangeries dans la région. Mais j'ai pris l'habitude de faire moi-même mon pain, mes croissants ou mes brioches. En attendant la réouverture du restaurant, je me suis consolé en préparant de bons brunchs en famille. Malgré tout, j'en garde quelques bons souvenirs», rapporte Jérémy Desbraux qui, faut-il le rappeler, est fils de boulanger. Il n'a d'ailleurs jamais caché que c'est à son papa qu'il devait son entrée en cuisine.

Lorsque les affaires ont repris, le chef de la Maison Wenger reconnaît qu'il fut confronté à certaines difficultés d'approvisionnement: «J'ai surtout renoncé à me fournir en produits



PHOTOS: © DR

de la mer, en France. Il a fallu se recentrer sur les produits locaux. Mais je ne me plains pas, nous avons d'excellents fournisseurs et de très bons produits régionaux». Jérémy Desbraux ne travaille que des produits frais, de saison, de préférence bio. Il peut compter sur plusieurs dizaines de fournisseurs de proximité qui, habituellement, lui livrent quotidiennement leur marchandise à sa porte.

UNE FIN D'ANNÉE COMPROMISE

Au moment où ces lignes sont écrites, à la suite des mesures sanitaires édictées par le canton du Jura, à l'instar d'autres cantons romands, le restaurant et l'hôtel du Noirmont sont fermés. Le maître des lieux et son équipe proposent néanmoins des menus à l'emporter, à des prix très avantageux. À chaque jour correspondent des plats et des saveurs différentes. Les menus quotidiens, affichés sur le site de l'établissement, sont renouvelés chaque semaine. Ils n'ont rien à envier à ceux proposés en salle, en temps normal.

Le chef et son équipe préparent-ils les fêtes de fin d'année? La question embarrasse manifestement Jérémy Desbraux qui laisse échapper, presque malgré lui, un soupir d'exaspération: «Dans les circonstances actuelles et les incertitudes qui pèsent sur la fin de l'année, je songe à mettre tout le monde en vacances pour les fêtes, dès le 20 décembre. Je pense qu'il est inutile de s'obstiner. Dès lors, rien n'est prévu pour le moment!».

Une suggestion de menu de fêtes à savourer en famille? «Personnellement, j'aime beaucoup les entrées froides, comme les huîtres et le saumon. En ce qui me concerne, je vais faire dans la simplicité. Un bon foie gras, aussi peut-être...».

Merci Jérémy Desbraux! En espérant que 2021 sera une année plus heureuse que celle qui s'achève.

GEORGES POP



La belle salle de la Maison Wenger restera vraisemblablement vide, pendant les fêtes de fin d'année.

© MAISONWENGER.CH



Jérémy Desbraux

Maison Wenger

Rue de la Gare 2

2340 Le Noirmont

www.maisonwenger.ch

2 étoiles au Guide Michelin

18/20 au GaultMillau 2021



La collection unique des grandes signatures italiennes.

PIEMONTE

Azelia
 Antichi Vigneti Cantalupo
 Castellari Bergaglio
 Domenico Clerico
 Aldo Conterno
 Giacomo Conterno
 Conterno Fantino
 Fratelli Giacosa
 Moccagatta
 Monchiero Carbone
 Oberto - Ciabot Bertoni
 Pasquero Elia - Paitin
 Vietti

LOMBARDIA

Ca' del Bosco

VENETO

Buglioni
 Silvano Follador
 Gini

FRIULI

Borgo del Tiglio
 Gravner
 Venica & Venica

PUGLIA

Gianfranco Finò
 Castel di Salve

MARCHE

Tavignano

TOSCANA

Castellare
 Fontodi
 San Giusto a Rentennano
 Montevertine
 Castello dei Rampolla
 Vecchie Terre di Montefili
 Avignonesi
 Le Macchiole
 Fabio Motta
 Petra
 Rocca di Frassinello
 Mastrojanni
 Poggio Antico
 Mormoraia
 Ghizzano
 Il Borro

UMBRIA

Adanti

BASILICATA

Elena Fucci

SICILIA

Abbazia Santa Anastasia
 Salvatore Murana
 Benanti

SARDEGNA

Berritta
 Santadi



Caratello Weine AG
 Zürcher Strasse 204E
 CH-9014 St-Gall
 T +41 71 244 88 55
 F +41 71 244 63 80
 info@caratello.ch
 www.caratello.ch

CARATELLO
 LES VINS ITALIENS

DES MOMENTS INOUBLIABLES



Caviar ultra-frais disponible en 24 heures dans toute la Suisse. Livraison par colis.



VÉRITABLE CAVIAR DES ALPES SUISSES
 Pur. Naturel. Durable.
 Un plaisir gustatif hors du commun de la région suisse du Kandertal.

Tropenhaus Frutigen
 CH-3714 Frutigen
 Tel: +41 33 672 11 47
 info@oona-caviar.ch
 www.oona-caviar.ch

100% de nos foies gras
et magrets crus frais
Rougié sont issus de
canards certifiés*
sans antibiotique
depuis leur naissance.



Caroline & Alain,
éleveurs de canards
Rougié,
La Garnache (85)



Inspire l'audace des *chefs* depuis 1875

**Vous êtes exigeants,
nous aussi.**



pro.rougie.com

nous contacter :
+33 5 53 31 72 33

* Reconnaissance Groupe Bureau