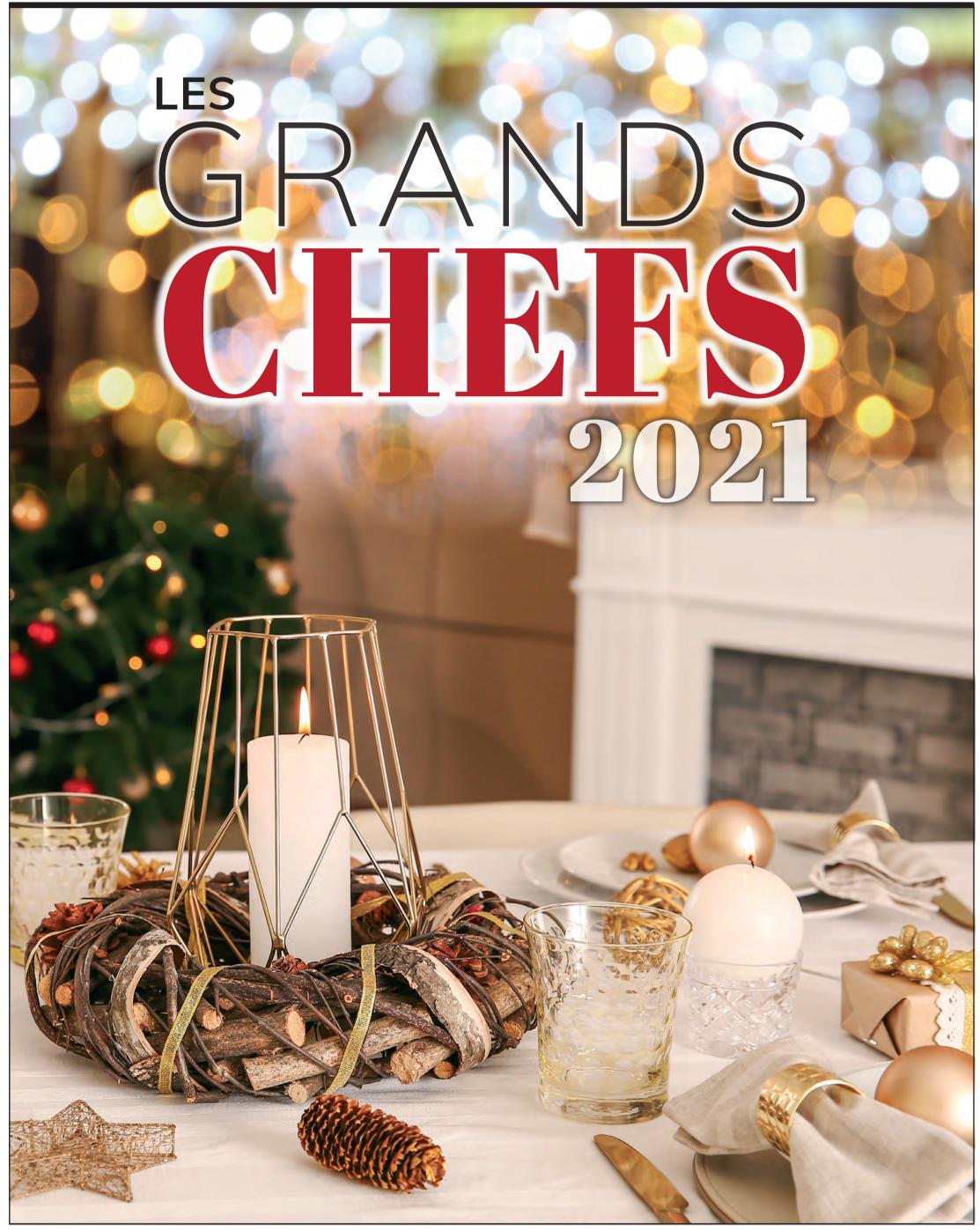
Entr'Acte

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



Drink responsibly

The fresh and aromatic gin from Galicia!



DISCOVER MORE AT

nordesgin.com/en/





@nordesgin



- **3** ÉDITO
- Nos chefs, ces héros
- 4 Philippe Chevrier
 LA PASSION L'EMPORTE
 TOUJOURS
- Dominique Gauthier
 NOUS AVONS PROFITÉ
 DE CETTE SITUATION
 PARTICULIÈRE POUR
 INNOVER
- **8 Franck Giovannini**NOS CLIENTS SONT PLUS
 QUE JAMAIS PRÉSENTS
- 10 Denis Martin
 LES CLIENTS ONT ÉTÉ
 HEUREUX DE RETROUVER
 LES PLAISIRS DE LA TABLE

- **11 Romain Paillereau** À AUCUN MOMENT JE N'AI DOUTÉ!
- **12 Damien Germanier**CETTE PANDÉMIE
 M'A DONNÉ UNE
 NOUVELLE ÉNERGIE
- **14 Claude Frôté**BIEN MANGER
 EST LE PREMIER
 DES RÉCONFORTS

IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893. Journal romand – 128^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 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: © Pixel-Shot - stock.adobe.com

Crédits photos: © DR - Sauf mention contraire

Nos CHEFS, ces HÉROS

Is sont là debout derrière leurs fourneaux, la tête haute. Debout malgré les tempêtes qu'ils ont dû traverser depuis le début de la crise sanitaire. Ils ont vécu la calculette en mains, des instants d'incertitude, de solitude, la crainte du lendemain. Mais ils sont restés fidèles à ce qui les anime depuis toujours : la passion.

Cette passion, c'est un cadeau qu'il nous font. Elle est porteuse d'émotions gustatives, d'instants de bonheur inoubliables, de souvenirs que l'on se remémore des années durant après avoir pris place à la table de ces chefs face à des assiettes confectionnées avec génie.

Bien sûr, ils ont dû se battre pour maintenir leurs établissements. Car contrairement à leurs confrères français notamment, ils n'ont pas été soutenus à la hauteur de leurs pertes. Ils doivent se battre aujourd'hui avec la difficulté de recruter des collaborateurs qualifiés qui ont

choisi d'autres voies professionnelles. D'aucuns, à l'instar de Philippe Chevrier, préconisent d'étendre le bassin de recrutement à des pays extérieurs à l'Union européenne.

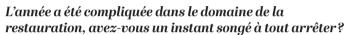
La pandémie a bouleversé le monde de l'hôtellerie-restauration, ouvert de nouveaux chantiers où il faudra apprendre à réinventer les modèles, à les adapter. Mais une chose est certaine: la passion permettra de gravir ces sommets. Nos grands chefs sont ces héros qui continueront à tracer la route. Aujourd'hui encore, malgré l'adversité, ils suscitent des vocations comme en témoigne la nouvelle édition du guide GaultMillau qui vient de sortir de presse et qui nous conte les nouveaux talents de la scène gastronomique suisse. La restauration n'est pas morte. Elle nous fera rêver encore longtemps.

MANUELLA MAGNIN





A PASSION L'EMPORTE TOUJOURS



PHILIPPE CHEVRIER: Non, je n'ai jamais songé à tout arrêter. La passion l'emporte toujours! Pourquoi baisser les bras? Que pourrais-je faire d'autre qu'un métier que j'aime autant.

Comment avez-vous occupé ces longues périodes de fermeture?

PH.C.: Nous avons tout de même été bien occupés avec tout le travail administratif. Et puis nous avons adapté nos services en proposant des plats à emporter et en livraison dans certains de nos établissements en ville. Cette période m'a permis de prendre du temps pour m'occuper de ma famille et partager de précieux instants.

Quel plat vous a amené du réconfort pendant ces mois interminables?

PH.C.: J'ai fait beaucoup de pâtisserie avec mon fils de 6 ans!

Les clients étaient-ils au rendez-vous dès la réouverture? Leurs attentes étaient-elles différentes?

PH.C.: Nous avons eu la chance d'avoir la clientèle tout de suite présente au rendez-vous. Les gens étaient vraiment enthousiastes et heureux de nous retrouver et le plaisir était bien sûr partagé.

Est-ce que le pass sanitaire est un frein à vos activités?

PH.C.: Oui tout à fait, ce pass sanitaire a un impact négatif puisque 40% de la population n'est pas vaccinée. Des clients réguliers que l'on avait l'habitude de voir



toutes les semaines, pour certains n'étant pas vaccinés, ne viennent tout simplement plus au restaurant pour le moment.

Comment envisagez-vous l'avenir aujourd'hui?

PH.C.: Eh bien, malheureusement, l'avenir ne s'annonce pas réjouissant avec tous les problèmes liés d'une part au Covid et à ce fameux pass... Nul besoin de sortir des hautes écoles pour faire le calcul de l'impact que cela engendre sur la fréquentation des restaurants!

Et, d'autre part, nous rencontrons de gros problèmes pour trouver du personnel qualifié. Malgré toute la bonne volonté du monde, entre la Suisse et les pays frontaliers, il devient très difficile de recruter des professionnels. Il faudrait que l'on nous laisse la possibilité de recruter des talents au-delà des pays de l'Union européenne.

Quel est le plat que vous dégusterez pendant les fêtes?

PH.C.: La simplicité sera de rigueur puisque nous cuisinons et mangeons déjà très bien toute l'année. J'apprécie une bonne volaille rôtie à la broche, accompagnée d'un délicieux gratin de cardons épineux argentés genevois.

> PROPOS RECUEILLIS PAR MANUELLA MAGNIN



Philippe Chevrier

Domaine de Châteauvieux Chemin de Châteauvieux 16 1242 Satigny

www.domainechateauvieux.fr

2 étoiles au Guide Michelin / 19/20 à GaultMillau 2022

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE,

CHUTNEY DE MANGUE AU CITRON VERT

Chutney

Ingrédients

Foie gras

- 2 mangues
- 40 g de sucre semoule - 25 g de vinaigre de Xérès

- 4 escalopes de foie gras de 50 g

Recette

Pour 4 personnes

- 40 g de Porto blanc
- 5 clous de girofle
- 5 étoiles d'anis (badiane) - 1 pointe de couteau
- d'acide ascorbique - 10 g de poivre de Sichuan
- 1 citron vert
- 3 c.s. de vinaigre de mangue

Coulis mangue

- 100 g de coulis de mangue fraîche
- 1 citron vert

Garniture décoration

- Balsamique crème Shiso vert
- Pousses de betterave

Assaisonnement - Sel fin

- Poivre blanc
- Fleur de sel

MÉTHODE À SUIVRE

Confection du chutney

- 1. Éplucher les mangues. Les tailler en dés d'environ 1,5 cm de côté. Mélanger le tout dans un récipient avec une pointe d'acide ascorbique.
- 2. Dans une casserole, réaliser un caramel pas trop foncé avec le sucre semoule. Une fois le caramel ayant atteint la bonne couleur, ajouter le Porto blanc, le vinaigre de Xérès. Mettre les dés de mangue ainsi que les épices préalablement mis dans une bourse et ficelés. Laisser cuire à feu doux environ 30 à 40 minutes. Débarrasser et refroidir.
- 3. Une fois le chutney froid, zester 1 citron vert et ajouter le vinaigre de mangue.

Confection du coulis de mangue

Mixer la pulpe de mangue au robot jusqu'à obtention d'une texture lisse. Détendre avec de l'eau si c'est trop épais. La consistance finale doit permettre de réaliser des points de décoration.

Cuisson des escalopes de foie gras

1. Assaisonner de sel et poivre les deux côtés des escalopes. Faire chauffer une poêle sans matière grasse. Faire colorer

- toutes les faces des escalopes, puis finir la cuisson au four à 200°C pendant
- 2. Poser les escalopes sur un papier absorbant pour laisser le gras couler.
- 3. Finir avec quelques grains de fleur de sel sur le foie.

Dressage

- 1. Dans un emporte-pièce rond, peser 30 g de chutney de mangue, tasser pour avoir une surface uniforme.
- 2. Faire des points de coulis mangue et de crème de balsamique.
- 3. Poser le foie gras poêlé sur le cercle de chutney.
- Placer les pousses de shiso et betteraves harmonieusement.
- 4. Mettre le surplus de coulis à part dans des saucières.

CHOISIE PAR LES MEILLEURS



© champagnelaurentperrier www.cuveerose.com Photographe: Iris Velghe

DOMINIO Gauthi NOUS AVONS PROFITÉ DE CETTE SITUATION

PARTICULIÈRE

POUR INNOVER



L'année a été compliquée dans le domaine de la restauration, avez-vous un instant songé à tout arrêter?

DOMINIQUE GAUTHIER: Nous avons travaillé sur des innovations pour garder le lien avec notre clientèle, en développant une nouvelle carte à emporter et des vidéos de recettes faciles à faire à la maison. C'était une opportunité pour innover.

Comment avez-vous occupé ces longues périodes de fermeture?

D.G.: Nous avons la chance d'avoir le restaurant au sein d'un hôtel, et donc nous avons pu ouvrir nos restaurants pour les clients résidents au Beau-Rivage. Cela nous a permis également de travailler sur nos nouveaux concepts.





Quel plat vous a amené du réconfort pendant ces mois interminables?

D.G.: J'ai profité pour élaborer les Marmites de Dominique Gauthier qui ont eu un grand succès avec la carte à emporter Beau-Rivage at Home pendant la période de fermeture.

Les clients étaient-ils au rendez-vous dès la réouverture? Leurs attentes étaient-elles différentes?

D.G.: Les clients étaient impatients de revenir dans nos restaurants et sur les terrasses même si la météo n'était pas clémente. Nous avons ressenti une profonde envie des clients de revenir déguster nos plats au restaurant.

Est-ce que le pass sanitaire est un frein à vos activités?

D.G.: Nous n'avons pas eu d'impact à cet effet.

Comment envisagez-vous l'avenir aujourd'hui?

D.G.: Si la pandémie ne reprend pas le dessus, je pense que la restauration a un bel avenir devant elle!

Quel est le plat que vous dégusterez pendant les fêtes?

D.G.: Le Chapon du Nant d'Avril de Genève, par notre volailler Yves Grolimund, accompagné de cardons de Pierre Gallay - Cartigny Domaine de la Brunette.

> PROPOS RECUEILLIS PAR MANUELLA MAGNIN



Dominique Gauthier

Restaurant Le Chat-Botté Hôtel Beau-Rivage 13 Quai du Mont-Blanc 1201 Genève

www.beau-rivage.ch

1 étoile au Guide Michelin / 18/20 au GaultMillau 2022

Recette

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES À LA TRUFFE NOIRE ET AU RUTABAGA

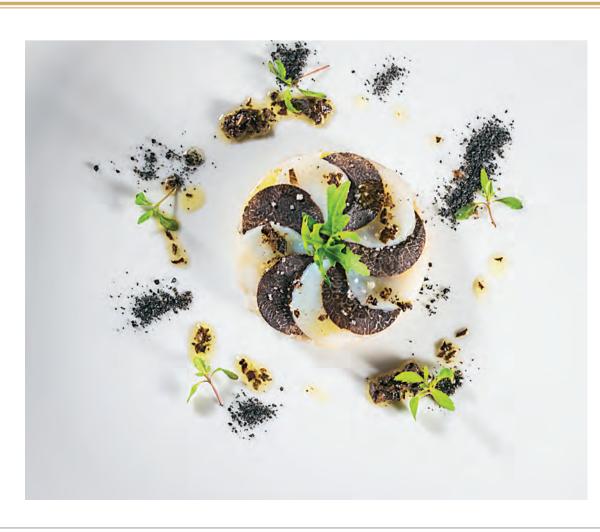
Pour 4 personnes

Ingrédients

- 500 g de rutabaga - 5 g de brisures
- de truffe - 3 cl d'huile d'olive
- 2 c.s. de mayonnaise
- 10 noix de Saint-Jacques

Finitions

- 20 g de truffe entière taillée
- en lamelles - 5 cl d'huile d'olive
- 5 g de brisures de truffe
- Pétales de fleurs - Fleur de sel
- Poivre du moulin



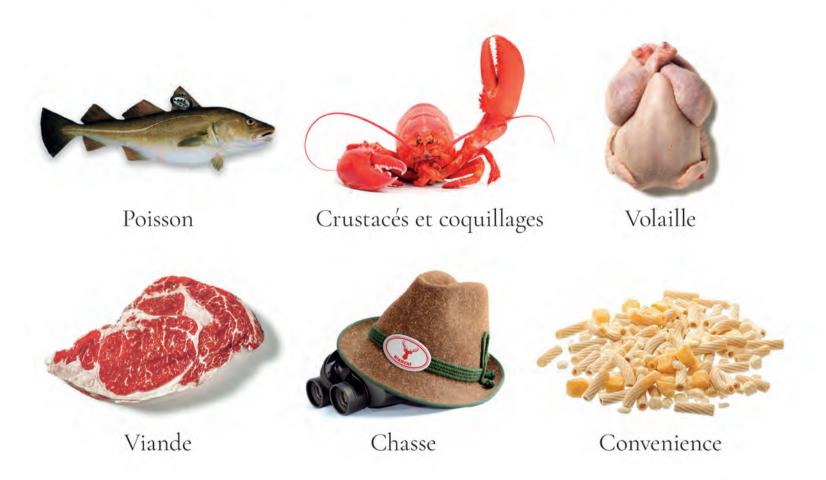
MARCHE À SUIVRE

- 1. Rincer puis bien éponger les noix. Tailler 8 noix en fines lamelles, hacher les
- 2. Peler et tailler les rutabagas en tout petits cubes. Pocher 4 minutes dans de l'eau frémissante salée. Égoutter. Laisser refroidir. Touiller avec la mayonnaise, la moitié des brisures de truffe, les Saint-Jacques hachées et une cuillère à soupe d'huile d'olive.
- 3. Assaisonner à la fleur de sel.
- 4. Dans 4 petites assiettes, répartir le tartare de rutabaga, disposer dessus les lamelles de Saint-Jacques sans les chevaucher. Saupoudrer de brisures de truffe. Brumiser d'huile d'olive. Ajouter des lamelles de truffe et de la fleur de sel.



Bonjour la Romandie

La proximité avec notre clientèle est, à nos yeux, essentielle. C'est pourquoi nous avons ouvert une succursale au bord du Lac Léman à Saint-Prex (VD). Nous sommes très heureux de nous rapprocher de vous et de pouvoir vous conseiller personnellement sur place.





Saint-Prex VD

Livraisons du lundi au vendredi sans minimum de commande et sans frais de livraison - les meilleurs produits directement chez vous.

G. Bianchi (Suisse Romande) SA, Chemin du Glapin 2A, 1162 Saint-Prex, Téléphone 021 823 29 29, order@bianchi.ch, www.bianchi.ch/fr/

FRANCK Giovannini

NOS CLIENTS SONT PLUS QUE JAMAIS PRÉSENTS



L'année a été compliquée dans le domaine de la restauration, avez-vous un instant songé à tout arrêter?

FRANCK GIOVANNINI: Non, jamais. Nous avons pensé à beaucoup de choses, mais surtout à comment nous maintenir malgré cette pandémie. Ce qui était très compliqué, c'était de ne pas savoir où nous allions.

Comment avez-vous occupé ces longues périodes de fermeture?

F. G.: Nous avons fait pas mal de take away, ce qui était nouveau pour un restaurant gastronomique comme le nôtre. Ca a marché du tonnerre. Pour la Saint-Valentin, nous avons eu 750 commandes. J'avais commencé à diffuser la possibilité de commander sur internet. J'ai dû vite arrêter car nous étions débordés avec une moyenne de 500 demandes. Nous avons poursuivi en sous-marin en nous adressant directement à 200 de nos fidèles clients par whatsapp. Cela m'a permis de faire tourner le personnel et de garder tout le monde.

J'ai aussi écrit un livre (voir encadré), réalisé une carte d'hiver, puis de printemps au cas où...

Je me suis également plongé dans les archives de la maison avec la complicité de Frédy Girardet qui m'a permis de fouiller sa cave. Au sous-sol de l'établissement, j'ai installé un musée sur toute cette belle histoire. On peut y découvrir toutes les saisons et tous les menus réalisés depuis 65 ans. Si l'on constate bien évidemment une certaine évolution, l'esprit Girardet est toujours bien présent, notamment dans le choix des produits et les saveurs. Il est primordial de pouvoir reconnaître ce qu'on mange. La cuisine doit rester compréhensible.



Quel plat vous a amené du réconfort pendant ces mois interminables?

F. G.: J'ai eu du plaisir à goûter nos plats de nos nouvelles cartes même si nous n'avons pas pu les servir au restaurant. J'ai d'ailleurs pas mal mangé et pris du poids que j'ai heureusement reperdu grâce au travail et au sport.

Les clients étaient-ils au rendez-vous dès la réouverture? Leurs attentes étaient-elles différentes?

F.G.: Nous n'avons pas eu une table de libre dès le 1^{er} juin. Après six mois de fermeture, les gens étaient au rendez-vous pour se faire plaisir. On a même vu la différence dans le choix des vins. Le ticket moyen pour les vins a augmenté.

Est-ce que le pass sanitaire est un frein à vos activités?

F. G.: C'est bien sûr une complication. Mais, honnêtement, on remplit toujours notre établissement même avec des changements de dernière minute car nous avons des listes d'attente.

Comment envisagez-vous l'avenir aujourd'hui?

F. G.: Il est difficile de se projeter à long terme. On espère qu'on est au bout, mais on ne sait pas.

Quel est le plat que vous dégusterez pendant les fêtes?

F. G.: Cela dépend si je suis à la maison ou chez maman. Nous fermons pour les vacances afin de donner congé au personnel. À la maison, on mange des choses simples. Le week-end, c'est volontiers une raclette ou une fondue, mais à Noël, on aime cuisiner et bien manger. Mon beaupère me donne volontiers un coup de main.

> 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 2022

GIOVANNINI

UN LIVRE POUR TOUS

L'année du restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier comporte cinq saisons, puisqu'une carte supplémentaire, l'estivale, est consacrée aux produits de début d'été. Cet ouvrage «5 saisons chez vous» fait écho aux cinq années depuis l'accession de Franck Giovannini à la tête de cet établissement hors norme.

Dans ce livre, chaque plat est présenté de deux manières : en photo, tel qu'il a été servi dans le restaurant gastronomique, avec un dressage sublime et des produits parfois de luxe. Mais aussi, en image et en recette, dans une version adaptée qui permet de la réaliser chez soi. Ainsi, cet ouvrage permet de se représenter les plats d'une délicatesse inouïe élaborés par le chef et son équipe, tout en invitant l'amateur à réinventer sa propre magie gustative. Un cadeau de Noël à mettre sous le sapin.



de 10 centimètres de diamètre

Ingrédients

- 20 œufs de caille

- Vinaigre de vin blanc

- 230 g de blanc de poireau
- taillé en paysanne
- 40 g d'oignon émincé - 400 g de bouillon de légumes
- 200 g de crème - 4 g de gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau

glacée puis essorée

- 40 g de caviar
- Assaisonnement
- Sel
- Tabasco - Fleur de sel
- Mignonnette de poivre
- Huile d'olive

PROGRESSION

Cuisson des œufs de caille pochés

Casser 5 œufs de caille dans un rameguin. Dans de l'eau frémissante légèrement vinaigrée, pocher les œufs une trentaine de secondes puis les refroidir dans de l'eau glacée. Répéter l'opération avec le reste des œufs. À l'aide d'une paire de ciseaux,

parer délicatement chaque œuf et les réserver dans le réfrigérateur.

Velouté Vichyssoise

Faire suer l'oignon avec un filet d'huile d'olive, ajouter les poireaux et les pommes de terre, saler et poivrer. Mouiller avec le bouillon et cuire environ 10 minutes, ajouter la crème, cuire à frémissement jusqu'à que les pommes de terre soient fondantes. Mixer cette vichyssoise, passer au chinois, rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

Ajouter la gélatine dans 4 dl de velouté bien chaud et garder le reste de velouté au frais pour réaliser le dressage.

Verser ces 4 dl de velouté à quantité égale dans les bols de service, puis laisser prendre au réfrigérateur.

Finition

Cuire 8 mini-poireaux dans de l'eau bouillante salée, les rafraîchir dans de l'eau glacée et les tailler en gros biseaux.

Émincer finement les 4 autres. Couper de fines tranches de pain et les toaster.

Dressage

Sur la vichyssoise figée, déposer les œufs de caille et les biseaux de poireaux crus et cuits.

Garnir chaque toast avec le caviar. et les dresser dans les bols. Lustrer l'ensemble avec un filet d'huile d'olive, assaisonner légèrement avec de la fleur de sel et de la mignonnette de poivre. Terminer le dressage en ajoutant le reste du velouté froid.





LES CLIENTS ONT ÉTÉ HEUREUX DE RETROUVER LES PLAISIRS DE LA TABLE

L'année a été compliquée dans le domaine de la restauration, avez-vous un instant songé à tout arrêter?

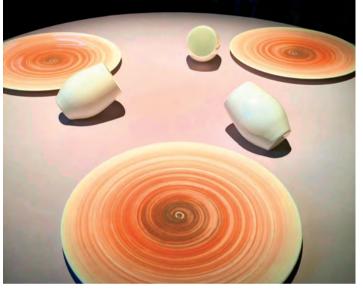
DENIS MARTIN: J'ai fêté 50 ans de cuisine cette année et le 5 décembre j'ai fêté mes 65 ans. Au contraire! La période d'arrêt m'a conforté dans mes convictions: la cuisine n'est pas un travail pour moi, mais bien audelà. Toute ma vie j'ai engrangé des connaissances pour arriver où je me trouve aujourd'hui. Maintenant que j'ai la reconnaissance de mes clients et que je peux cuisiner sans contrainte tout ce que je désire, je ne vais pas m'arrêter. Toute ma vie je me suis battu pour m'exprimer culinairement, m'arrêter aujourd'hui serait un non-sens. En revanche, j'ai appris à déléguer un peu plus.

Comment avez-vous occupé ces longues périodes de fermeture?

D.M.: Impossible de les occuper! Mon cerveau n'était plus connecté. Nous avons fait des balades avec mon épouse, au bord du lac. La cuisine je l'ai mise de côté, pendant cette période. Je cuisine pour un public. Sans public, cela n'avait plus de sens pour moi.

Quel plat vous a amené du réconfort pendant ces mois interminables?

D.M.: Les plats que je cuisinais en famille. Ce n'était pas de la création, mais juste du partage avec mon épouse. Pour créer, j'ai besoin de me retrouver avec mon équipe dans mon laboratoire de recherche.



Les clients étaient-ils au rendez-vous dès la réouverture ? Leurs attentes étaient-elles différentes ?

D.M.: Jamais nous n'avons autant travaillé! Nous avons dû rajouter deux services: l'un le samedi à midi, et l'autre le dimanche, également à midi. Mais il a fallu retrouver le rythme. Les clients étaient heureux de retrouver les plaisirs de la table. Ils se sont bien lâchés et nous les remercions. Ils ont exprimé une forme de soutien à toute une profession qui a été oubliée par les politiques qui ont fait beaucoup de promesses, lesquelles n'ont pas été tenues.

Est-ce que le pass sanitaire est un frein à vos activités?

D.M.: Absolument, oui! Surtout pour les grandes tablées de plus de dix personnes qui, dans leur grande majorité, ont dû être annulées. Et puis nous nous sommes encore davantage investis dans les réseaux sociaux, afin de faire tourner la maison.

Comment envisagez-vous l'avenir aujourd'hui?

D.M.: Dieu seul le sait! Cela dit, si un nouveau confinement devait être décidé, je ne fermerais pas. Nous avons été le dindon de la farce une fois et cela suffit. Notre profession ne pourra plus accepter une nouvelle fermeture.

$Que le st\ le\ plat\ que\ vous\ d\'egusterez\ pendant\ les\ f\retes?$

D.M.: Pendant les fêtes, je serai en déplacement l'étranger. Nous partagerons non pas un plat, mais plusieurs, entre amis cuisiniers et vignerons, notamment.

> PROPOS RECUEILLIS PAR GEORGES POP



Denis Martin

Restaurant Denis Martin Rue du Château 2 1800 Vevey

www.denismartin.ch

1 étoile au Guide Michelin / 17/20 au GaultMillau 2022

Recette

FLUX ET REFLUX DE LANGOUSTINE

Ingrédients

- 10 gr de fruits de la passion lyophilisé
- 10 gr de framboises lyophilisées10 gr de tomates lyophilisées
- 12 langoustines
- 500 gr de coques
- 1 branche de citronnelle
- 1 c.s. d'encre de seiche
- 6 langues d'oursins
 1 c.c. de purée de c
- 1 c.c. de purée de cacahuètes
- 1 c.s. huile de cacahuètes grillées
- 1 c.s. purée de mangue



L'idée m'est venue en voyant les coquillages, les fruits de mer et les algues sur le sable, ceux-ci ayant été amenés par le flux et le reflux de la mer.

MARCHE À SUIVRE

Laver les coques sous l'eau, puis les ouvrir en les chauffant 10 secondes au micro-ondes avec la citronnelle, parer tout de suite les coques.

Déposer dans un saladier le jus de coques et les langoustines entières (décortiquées) chauffer 5 secondes au micro-ondes, puis découper les langoustines en petits cubes.

Mélanger et broyer les langues d'oursins avec la purée de cacahuètes et un filet de jus de cuisson des coques et langoustine.

Dressage

À l'aide d'un pinceau faire quelques traits d'encre de seiche, puis déposer harmonieusement les coques, les morceaux de langoustines, les fruits lyophilisés, quelques points de purée de mangue, un peu de mélange oursins et cacahuètes, puis parsemer le tout avec l'huile de cacahuètes et un peu de fleur de sel.

Philosophie

Créer un mouvement gustatif en bouche avec des parties iodées, croquantes, moelleuses, acides, amères.

Même l'ouïe sera à contribution avec le croquant des lyophilisés.



ÀAUCUN MOMENT JE N'AI DOUTÉ!

L'année a été compliquée dans le domaine de la restauration, avez-vous un instant songé à tout arrêter?

ROMAIN PAILLEREAU: Jamais, pas un seul instant! Ce métier est la réalisation d'un rêve d'enfant. C'est une vocation! Ces derniers mois m'ont au contraire conforté dans la conviction que j'étais fait pour ça. L'idée d'abandonner ne m'a jamais traversé l'esprit.

Comment avez-vous occupé ces longues périodes de fermeture?

R.P.: Mon cas est un peu particulier dans la mesure où j'ai quitté la Pinte des Mossettes, à Cerniat, au mois de décembre 2020, pour prendre la succession d'Alain Baechler, à la tête des Trois Tours, à Bourguillon, au mois d'août dernier. Ce projet m'a occupé à plein temps pendant dix mois. Je n'ai pas chômé... J'ai aussi pris soin de mon petit garçon. Il ne m'a pas quitté d'une semelle (rires).

Quel plat vous a amené du réconfort pendant ces mois interminables?

R.P.: Je n'ai pas un plat particulier en mémoire. Mais un ami boucher m'a remis une entrecôte de bœuf Angus. Je l'ai préparée en toute simplicité, avec juste du sel et du poivre, saignant bien sûr. C'est une viande incroyable: une vraie « frappe atomique » de saveurs et de tendresse!



Les clients étaient-ils au rendez-vous dès la réouverture? Leurs attentes étaient-elles différentes?

R.P.: Nous avons réouvert Les Trois Tours le 10 novembre dernier. Avant même la réouverture, nous avions reçu des milliers de demandes de réservations. C'est simplement incroyable! L'établissement ne peut offrir, au plus, qu'une cinquantaine de couverts à la fois. Autant dire que je suis complet jusqu'au mois de mai, et sans doute au-delà, car les appels ne cessent d'affluer. J'imagine que tous nos clients savent à quoi s'attendre.

Est-ce que le pass sanitaire est un frein à vos activités? R.P.: Manifestement pas!

Comment envisagez-vous l'avenir aujourd'hui?

R.P.: Je viens de prendre les rênes d'un nouvel établissent, totalement remis à neuf et redécoré; j'ai une équipe enthousiaste et des clients qui affluent en nombre. Il me serait difficile d'être pessimiste...

Quel est le plat que vous dégusterez pendant les fêtes?

R.P.: Traditionnellement, chez moi, on prépare un poulet rôti ou une pintade sur une tranche de pain. On met le pain sous la volaille à mi-cuisson pour absorber le gras. Légèrement toasté, le pain est un délice. On accompagne de pommes de terre grenaille. C'est tout simple, mais on adore ça!

> PROPOS RECUEILLIS PAR **GEORGES POP**



Romain Paillereau

Restaurant Des Trois Tours Route de Bourguillon 15 1722 Bourguillon www.trois-tours.ch

RÉINTERPRÉTATION **DU POIREAU**

Ingrédients

Poireaux snackés

- Poireaux de taille moyenne - Beurre - Sel
- Blanc de poireaux et siphon
- Blanc de poireaux
- Vin blanc 100 gr - Crème liquide 250 gr
- Jus de poireaux centrifugé
- Bouillon de légumes
- Gélatine 2 feuilles litre
- Crémeux cacahuètes - Cacahuète 500 gr
- Noix 250 gr - Lait de coco 300 gr
- Jus de citron 1 pc
- Sucre cassonade
- Gingembre confit

Crumble Cacao - Beurre 200 gr

- Farine 150 gr
- Poudre d'amande 200 gr
- Cacao 50 gr
- Sucre cassonade

Cerfeuil cacao

- Blanc d'œuf 50 gr
- Sucre glace 150 gr
- Cacao 50 gr

- Maïzena 50 gr

- Cerfeuil
- Sorbet Persil
- Persil frisé cru 100 gr
- Eau 520 gr - Sucre 100 gr
- Glucose 60 gr
- Stab 3g + sucre 20 gr - Jus de citron 60 gr
- Jus d'orange 120 gr

- Sucre 20 gr

Tuile de poireaux

- Purée de poireaux 350 gr
- Glucose 20 gr
- Isomalt 30 gr
- Jus de poireaux 30 gr

MARCHE À SUIVRE

Poireaux snackés Détailler les poireaux en tronçons

réguliers.

Les snackés à la plancha, recouvrir avec une cloche pour cuire les poireaux, finir dans du beurre et faire tirer.

Enlever la première couche qui est sèche et dure, former en forme de goutte.

Réserver en Holdomat Crémeux.

Blanc de poireaux et siphon

Émincer le poireau. Suer au beurre et déglacer vin blanc.

Ajouter bouillon et crème, cuire. Passer, mixer et ajuster la consistance. Ajouter jus de poireaux pour la couleur. Faire fondre la gélatine et ajouter à la purée encore chaude.

Réserver une partie pour mettre en

Crémeux cacahuètes

Mixez-le tout au vitamix. Mouler en donut.

Crumble Cacao

Cuire au four à 160°C pendant 10/15 min en remuant avec un fouet de temps

Cerfeuil cacao

Équeuter le cerfeuil. Mélanger sucre et blanc d'œuf. Cacao et maïzena ensemble.

Sorbet Persil

Faire chauffer l'eau, le sucre et le alucose.

Ajouter le stabilisant et le sucre quand le mélange commence à être chaud. Porter à ébullition, débarrasser et refroidir

Ajouter le jus de citron et d'orange. Dans un bol à pacotjet mettre le persil cru et le sirop à raison de 75 gr de persil et 650 gr de sirop.

Tuile de poireaux

Fondre le sucre et isomalt à 120°C, incorporer le sirop de glucose. Chauffer la purée à 80°C, incorporer le jus de poireaux.

Mélanger le tout.

Étaler sur silpat ou feuille de verre 50°C au déshydraté 1 h.

Enrouler autour d'un tube. Mettre à 80°C 1 h pour sécher.

Finition

Oxalis / Sel fumé Purée de citron / Chlorophylle

DAMIEI Germanie

CETTE PANDÉMIE M'A DONNÉ UNE NOUVELLE ÉNERGIE



L'année a été compliquée dans le domaine de la restauration, avez-vous un instant songé à tout arrêter?

DAMIEN GERMANIER: Jamais, mais cela m'a poussé à me réinventer et m'a permis de prendre le temps de considérer mon avenir et de réfléchir à comment faire évoluer mon métier. J'en ai presque un sentiment positif au final car ça a créé une nouvelle énergie.

Comment avez-vous occupé ces longues périodes de fermeture?

D. G.: Le premier confinement est arrivé trop vite et je ne voulais pas faire les choses à moitié. J'ai pris le temps de me retourner et de mettre sur pied une autre société gérant la vente à l'emporter, les repas à domicile, du consulting, etc. Nous avons pu lancer l'activité de «la bouate » lors de la deuxième fermeture en étant prêt.

Quel plat vous a amené du réconfort pendant ces mois interminables?

D. G.: Toujours le même, ma madeleine de Proust... une bonne fondue quand tout va mal, ou quand tout va bien. Par beau ou par mauvais temps.

Les clients étaient-ils au rendez-vous dès la réouverture? Leurs attentes étaient-elles différentes?



D. G.: Oui le retour de la clientèle était au-delà de nos espérances. Fréquentation, attente des clients, tout était au top. Le fait de ne pas avoir pu aller au resto a changé les habitudes mais a aussi ouvert les yeux des gens sur le petit bonheur que représente une sortie au restaurant.

Est-ce que le pass sanitaire est un frein à vos activités?

D. G.: Là, c'est plus compliqué en effet. Nous n'avons pas de terrasse, et heureusement car je ne conçois pas de servir un repas de ce style sous une couverture et une chaufferette. Mais c'est clairement encore un bâton dans les roues du vilain petit canard du COVID: la restauration.

Comment envisagez-vous l'avenir aujourd'hui?

D. G.: Sereinement, malgré le contexte économique et la fréquentation en baisse ces derniers mois. Je suis plus motivé que jamais à travailler dur et à développer mes affaires dans les années à venir.

Quel est le plat que vous dégusterez pendant les fêtes?

D. G.: Certainement un bon couscous kabyle préparé par mon épouse.

> PROPOS RECUEILLIS PAR MANUELLA MAGNIN



Damien Germanier

Restaurant Damien Germanier Rue du Scex 33 - 1950 Sion

www.damiengermanier.ch

1 étoile au Guide Michelin / 17/20 au GaultMillau 2022

Recette

LA PRESSÉE DE **BUTTERNUT**, ORIGAMI POTIMARRON, ESSENCE DE CAFÉ, **JUS BRUN**

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 belle courge butternut - 1 petit potimarron
- Pressée de butternut

- 2 tranches épaisses de butternut

- Sel et poivre - Beurre

- 100 g de butternut
- 30 g de sel - 1 dl de vin blanc
- 1dl de vinaigre - Épices selon goût
- Pickles de courge

Gel de café

- Chutes et peau de la butternut
- 250 g d'eau
- 3 g d'agar-agar
- 1 expresso

Crémeux courge

- 200 g de butternut
- 50 g de crème

Origami

- 8 tranches fines de
- butternut
- 10 g de vinaigre cidre
- 10 g d'huile olive

Jus brun

- 1 potimarron
- 1 c.s. de concentré
- tomate - 1 dl de vin rouge

- 1 c.c. de fécule

- Huile - Eau - Beurre

Sablé

- 100 g de beurre pommade
- 60 g de parmesan râpé
- 40 g de blanc d'œuf - 125 g de farine

PROGRESSION

Pressée de butternut

Cuire les tranches de butternut 1h en papillote avec un peu de beurre et de sel à 160°C. Tempérer. Peler et mettre en cercle sous presse. Refroidir. Couper les tranches en 2.

Pickles de courge

Réaliser une brunoise de butternut. Mettre au sel durant 5 minutes. Rincer à l'eau froide 20 minutes. Cuire le vin, le vinaigre et les épices. Verser la marinade brûlante sur les cubes de courge.

Gel de café

Cuire la peau et les chutes de butternut dans l'eau. Filtrer. Ajouter le café et l'agar-agar. Cuire, refroidir et mixer.

Crémeux courge Râper finement le reste de la butternut et faire

suer au beurre. Mouiller très légèrement avec de la crème. Mixer finement. Réserver dans une

Origami

Détailler de belles tranches rondes de butternut. Mariner au vinaigre de cidre avec de l'huile et du sel. Farcir de purée de courge.

Jus brun

Détailler le potimarron en cubes. Colorer fortement à l'huile. Ajouter le concentré de tomate et un peu de fécule. Laisser pincer. Déglacer au vin rouge, mouiller à l'eau à hauteur. Cuire à feu doux. Égoutter sans presser. Réduire et monter au beurre à la minute.

Sablé

Mélanger le beurre, le parmesan râpé, le blanc d'œuf et la farine. Laisser reposer étalé à 3 mm au frais durant 4h. Cuire a 170°C entre 2 plaques 15-20 minutes.

Dressage

Disposer le demi-cercle de courge sur le sablé. Agrémenter de points de café, de pickles et de pépins de courge. Placer 2 origamis de courge sur le côté et de la poudre de courge sur l'assiette. Servir le jus à part.

Recette

COMME UN CAFÉ LIÉGEOIS

Ingrédients

Biscuit pims à la cacahuète

- 50 g d'œuf
- 20 g jaunes d'œuf
- 4 g de fécule
- 45 g de poudre d'amande - 70 g de cacahuètes torréfiées
- 25 g de sucre

Croustillant praliné

- 30 g de chocolat noir à 70%
- 30 g de praliné noisettes
- 50 g de feuillantine

Siphon vanille

- 1 dl de lait
- 1 dl de crème
- 20 g de jaune d'œuf
- 15 g de sucre - ½ gousse de vanille
- ½ feuille de gélatine

Crème café mascarpone - 5 g de café moulu

- 300 g de crème
- 200 g de mascarpone

- 1 dl de lait condensé **Glace Baileys**

- 100 g de lait
- 100 g de crème 40 g de jaune d'œuf
- 20 g de sucre - 20 g de Baileys

PROGRESSION

Biscuit pims à la cacahuète

Monter les œufs avec le sucre. Ajouter la fécule et la poudre d'amande. Incorporer les cacahuètes mixées en poudre. Cuire sur une plaque recouverte de papier sulfurisé a 170°C durant 20 minutes.

Croustillant praliné

Fondre le chocolat noir avec le praliné noisette et la feuillantine. Étaler et laisser refroidir.

Siphon vanille

Confectionner une crème anglaise. Coller à la gélatine. Mettre en siphon et gazer de suite.

Crème café mascarpone

Infuser le café moulu dans la crème et filtrer. Monter le mascarpone avec la crème infusée et 1 dl de lait condensé.

Glace Baileys

Réaliser une crème anglaise. Laisser refroidir et

Dressage

Tapisser 4 cercles de crème au mascarpone, disposer le biscuit au fond. Recouvrir de praliné. Enlever le cercle Recouvrir d'une quenelle de glace et d'émulsion à la vanille.



CLAUD BIEN MANGER EST LE PREMIER DES RÉCONFORTS

L'année a été compliquée dans le domaine de la restauration, avez-vous un instant songé à tout arrêter?

CLAUDE FRÔTÉ: À aucun moment! Un capitaine ne tient pas la barre que par beau temps. Il doit pouvoir affronter les tempêtes, faire face aux avaries et surmonter les difficultés. C'est ma responsabilité de patron de rester à ma place en toutes circonstances.

Comment avez-vous occupé ces longues périodes de fermeture?

C.F.: J'ai été très occupé. Pendant ces cinq mois, j'ai éprouvé énormément de plaisir à consacrer du temps à mes enfants et petits-enfants. J'en ai aussi profité pour procéder à quelques travaux dans mon établissement; revoir certaines choses qui étaient restées en suspens faute de temps. J'ai aussi travaillé dans ma vigne. C'est une activité que j'aime beaucoup. En ce qui me concerne, le temps est passé très très vite!

Quel plat vous a amené du réconfort pendant ces mois interminables?

C.F.: Tous les plats (rires)! Bien manger est un plaisir permanent. Dès notre naissance, la première de nos préoccupations consiste à manger. J'ai donc pris le temps de cuisiner pour la famille ou des amis. Nous avons eu de beaux moments de convivialité, devant un bon plat ou, tout simplement, en partageant un saucisson et un crotchon de pain...



Les clients étaient-ils au rendez-vous dès la réouverture? Leurs attentes étaient-elles différentes?

C.F.: lls sont tous revenus, plus aimables que jamais. Depuis le mois de juin, j'affiche complet, aussi bien à midi que le soir. Les gens se sont rendu compte que nous étions indispensables. Les repas à l'emporter ou ceux à la va-vite sur un coin de table, ça finit par être frustrant et c'est moins bon. Je connais très bien la plupart de mes clients. Comme nous, ils ont tous été ravis de nos retrouvailles.

Est-ce que le pass sanitaire est un frein à vos activités?

C.F.: Je sais que certains restaurateurs rencontrent des difficultés à cause de ça. Mais ce n'est absolument pas le cas chez-moi. Au contraire! Mes clients sont vaccinés, mon personnel aussi. Du coup, l'ambiance est très détendue, même parmi ceux qui craignent la maladie.

Nous vivons une pandémie. Il faut bien prendre des mesures. C'est quand même mieux que de devoir encore fermer. Non?

Comment envisagez-vous l'avenir aujourd'hui?

C.F.: Très sereinement! Nous avons le savoir-faire, des produits frais, naturels et de proximité. Nos clients savent que nous sommes des artisans et que nous faisons tout nous-mêmes. Ils nous sont fidèles. Je n'ai aucune raison de m'inquiéter.

Quel est le plat que vous dégusterez pendant les fêtes?

C.F.: Je ne sais pas encore (rires)! Mais il est certain que je vais cuisiner. Peut-être un lapin ou de l'agneau. Je ferai mijoter tous les produits dans une casserole et chacun viendra se servir. L'important, c'est de cuisiner. C'est un vrai plaisir, autant pour le cuisinier que pour les convives.

> PROPOS RECUEILLIS PAR **GEORGES POP**



Claude Frôté

Restaurant gastronomique Le Bocca Avenue Bachelin 11 2072 Saint-Blaise www.le-bocca.com

Recette

BROCHETTE DE PALÉE À L'ŒIL-DE-PERDRIX ET ÉPINE VINETTE

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 8 filets de palée de 60 à 70 gr env. avec peau
- 8 belles feuilles de basilic - 1 dl de bouillon de légumes
- corsé - 4 dl d'œil-de-perdrix
- 2 c.s. d'échalote hachée
- 2 c.s. d'épine vinette séchée
- 30 à 40 gr de beurre - Sel, poivre blanc
- et poivre de Cayenne
- Herbe aromatique pour décor

Matériel spécial

- 4 pics à brochette



MARCHE À SUIVRE

Préparation

Faire réduire l'œil-de-perdrix avec l'échalote de moitié. Passer et monter au beurre.

Saler et poivrer.

Rouler les filets de palée avec le basilic à l'intérieur et côté peau à l'extérieur. Faire tenir sur les brochettes

Cuire au four 4' à 200°C sur une plaque avec le bouillon corsé.

Dressage

Saucer le fond de l'assiette. Y déposer les brochettes. Parsemer d'épine vinette. Décorer avec l'herbe aromatique. Servir aussitôt.



Pour 4 personnes

Ingrédients pour la meringue

- 135 gr blanc d'œuf

laisser refroidir.

- 270 gr de sucre fin

- 2,5 dl d'eau - 175 gr de sucre fin

- 75 gr de glucose - 5 dl de lait
- 2 feuilles de gélatine

Ingrédients pour le sorbet

Ingrédients pour finition

- 2 dl crème double
- 1 petit fruit rouge pour décor
- Poivre blanc du moulin

PROGRESSION

Faire un sirop en cuisant l'eau, le sucre et le glucose

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Ajouter le lait et les feuilles de gélatine

Monter les blancs d'œuf en neige avec 1/3 du sucre au début, puis 1/3 pendant et 1/3 à la fin. Étaler la masse sur une plaque rectangulaire recouverte d'un papier sulfurisée à hauteur d'une couche de 5 mm environ Cuire à 80°C porte entrouverte 4 à 5 heures.

Passer la masse à sorbet.

DES MOMENTS INOUBLIABLES



0 0 N A 🖽 CAVIAR 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 sales@oona-caviar.ch www.oona-caviar.ch



COOK



