

# Entr'Acte

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

## LES Grands Chefs 2023





Est. 1881

## Un engagement maximal pour la durabilité et la qualité

Pour Bianchi, la durabilité n'est pas une simple formule. Qu'ils proviennent de la région ou d'outre-mer, nous entretenons des relations personnelles avec nos fournisseurs et connaissons l'origine de nos produits. Faites confiance à Bianchi pour la qualité et la durabilité depuis plus d'un siècle.

---

Pour plus d'informations, voir  
[bianchi.ch](http://bianchi.ch)

## SOMMAIRE



3 ÉDITO  
*Coup de jeune  
dans les cuisines*

4-5 *Olivier Jean,*  
FÉRU DE TERROIR LOCAL

6 *Danny Khezgar,*  
UNE STAR AUX FOURNEAUX  
D'UN PALACE

8 *Franck Giovannini,*  
« JE RELÈVE DEUX DÉFIS  
PAR JOUR »

10-11 *Philippe Deslarzes,*  
LE MARIAGE ÉPATANT DES  
TRADITIONS SUISSES ET  
NORDIQUES

12-13 *Gilles Varone,*  
LE PLUS BRITISH  
DES CHEFS VALAISANS

14 *Mariano Buda,*  
LE JEUNE PRODIGE QUI RÉGALE  
LES GOURMETS  
FRAÎCHEMENT ÉTOILÉ

15 *Gerardo Metta,*  
« CE MÉTIER EST TRÈS EXIGEANT.  
MAIS JE L'AIME... »

16 *Jean-Marc Soldati,*  
« LES GENS QUI AIMENT BIEN  
MANGER SE RESSEMBLENT TOUS »

16 *Romain Paillereau,*  
« J'AI TOUJOURS PLEIN D'IDÉES... »

## IMPRESSUM

## Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893.  
Journal romand - 130<sup>e</sup> 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: © NICOLAS STAJIC  
Crédits photos: © DR - Sauf mention contraire

## Coup de jeune dans les cuisines

Ils n'ont pas trente ans et figurent déjà au panthéon de la gastronomie romande. Mariano Buda excelle au 1465, la table du Club Alpin à Champex-Lac. À Savièse, en Valais également, le micro restaurant de Gilles Varone ne désemplit pas. À Genève, c'est Danny Khezgar, chef du Bayview, sis au cœur du très chic Président Wilson, qui attire les foules depuis son passage très remarqué dans l'émission Top Chef.

Leurs points communs? La passion, la créativité, la valorisation de leurs terroirs respectifs et un travail acharné, jour après jour, derrière leurs fourneaux. Des points communs qu'ils partagent avec leurs confrères un soupçon plus âgé, à l'instar d'Olivier Jean à l'Atelier Robuchon de Genève, de Philippe Deslarzes au Njorden à Aubonne, de Romain Paillereau au Trois Tours Bourguillon à Fribourg.

Si, modestement, ces chefs de talent affirment qu'ils ne travaillent pas pour les guides, mais pour leurs clients, être auréolés de distinctions les comble de joie. Ils entrent ainsi dans le cercle fermé des tout grands qui ont tracé la voie avant eux, de Frédy Girardet à Franck Giovannini à l'Hôtel de

Ville de Crissier, en passant par Philippe Chevrier au Domaine de Châteauevieux à Peney-Dessus dans le canton de Genève, pour ne rester qu'en terre romande.

Mais ce monde de stars ne doit pas cacher la réalité. La haute gastronomie, si elle procure un bonheur infini à celles et ceux qui ont la chance d'y goûter, n'est pas un univers tout rose. Les charges sont importantes et les marges faibles même si le prix de certains menus peut en rebuter plus d'un.

Récemment, Antoine Gonnet et Amandine Pivault en ont fait l'amère expérience au Pont de Brent. Déclarés en faillite un peu plus d'un an après leur premier service en été 2022, ils ont dû tirer la prise début novembre. La faute, entre autres, à trop d'investissements, à un personnel pléthorique et à une fréquentation insuffisante. Comme quoi, même si l'on a la tête dans les étoiles, il est important de garder les pieds sur terre, surtout si l'on se lance seul dans l'aventure, sans le soutien financier d'un mécène ou d'un grand groupe hôtelier.

MANUELLA MAGNIN

**CAVIAN**  
*Premium Caviar*

*Finest Caviar in the world.  
Different than others*

Luxury Food GmbH - Chollerstrasse 35, 6300 Zug - +41 41 911 01 20  
www.cavian.ch

Scan me



# Olivier Jean, FÉRU DE TERROIR LOCAL

Tout juste deux ans après l'ouverture de l'hôtel The Woodward et de son Atelier Robuchon, Olivier Jean vient de décrocher une deuxième étoile au guide Michelin. Une distinction qu'il partage avec toute son équipe, au sein de laquelle brille également le pâtissier de talent Titouan Claudet. L'Atelier Robuchon propose de fabuleuses découvertes gastronomiques, composées des plus beaux produits locaux que le chef va volontiers glaner

en personne chez les artisans du terroir genevois. Cette table, qui pourrait sembler inaccessible au commun des mortels, offre tous les midis l'un des menus gourmands les moins chers de Genève pour un palace. À découvrir sans hésiter ! En attendant, voici quelques recettes faciles à réaliser pour les fêtes qu'Olivier et Titouan se font un plaisir de partager avec les lecteurs du Cafetier.

Manuella Magnin

**OLIVIER JEAN, LE 2 OCTOBRE DERNIER, VOUS AVEZ REÇU VOTRE DEUXIÈME ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN. ON VOUS A VU TRÈS ÉMU. QU'AVEZ-VOUS RESENTI LORSQUE VOUS AVEZ ÉTÉ APPELÉ SUR SCÈNE À L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE ?**

Dès l'annonce de cette récompense, mes pensées se sont dirigées vers mon équipe et mes clients. Je suis très honoré de la récompense du Guide Michelin. Cette 2<sup>e</sup> étoile est l'accomplissement d'un travail d'équipe. J'ai obtenu une première étoile à Taiwan en 2018. La Suisse est le deuxième pays dans lequel j'ai le plaisir de faire l'expérience de cette reconnaissance, avec une première étoile obtenue en 2021, puis cette récente 2<sup>e</sup> étoile en 2023 pour l'Atelier Robuchon Genève, tout juste deux ans après l'ouverture de The Woodward.

J'assume à 100% ma préférence pour les produits locaux. La qualité des produits genevois et suisses est absolument exceptionnelle et permet un rendu optimal des recettes. Je suis fervent des circuits courts. Les Potagers de Gaia, basés à Hermance, nous livrent chaque mardi des légumes à la pointe de leur maturité.

**SI L'ON DEVAIT CUISINER POUR VOUS À NOËL, QUEL PLAT POURRAIT VOUS RENDRE LE PLUS HEUREUX ET AVEC QUEL VIN LE MARIERIEZ-VOUS ?**

Un plat qui me rend définitivement heureux à l'occasion des fêtes, c'est une belle volaille suisse rôtie, servie avec un gratin de cardons et des châtaignes. Le tout délicatement sublimé par un bel Hermitage.

**L'ATELIER ROBUCHON PROPOSE DES PRODUITS RAFFINÉS, MAIS AUSSI BEAUCOUP DE PRODUITS LOCAUX... UN CHOIX ASSUMÉ ?**

## Hôtel The Woodward

L'Atelier Robuchon  
Quai Wilson 37  
1201 Genève

2 étoiles au Michelin  
15/20 à GaultMillau  
T. 022 901 37 70



# Recettes

## La noix de Saint-Jacques en carpaccio Velours de potiron

Pour 4 personnes

### Velours de potiron

- 500 g de potiron
- 1 oignon
- 5 dl de bouillon de poule
- 1 zeste d'orange
- 1 pincée de sucre
- 1 dl de lait
- 70 g de beurre
- Sel et poivre du moulin

1. Couper le potiron en dés.
2. Dans une casserole, mettre 20 g de beurre, 100 g d'oignon émincé et saler. Laisser mijoter le tout sans coloration.
3. Ajouter le potiron, le zeste d'orange. Verser 5 dl de bouillon de poule, 1 dl de lait, 1 pincée de sucre. Laisser mijoter pendant 30 minutes.
4. Verser le tout dans le mixeur.

Ajouter 50 g de beurre. Mixer pour obtenir une soupe lisse. Rectifier l'assaisonnement. Servir immédiatement.

### Carpaccio de Saint-Jacques

- 4 noix de Saint-Jacques
- Vinaigrette au citron et zeste de citron
- Ciboulette hachée
- Piment d'Espelette
- Fleurs

1. Couper les Saint-Jacques en fines tranches et les faire mariner à la dernière minute avec la vinaigrette au citron, la ciboulette ciselée, le zeste et le piment d'Espelette.



### Dressage

1. Verser 2 louches de velouté dans chaque assiette et ajouter le carpaccio d'une noix de Saint-Jacques sur le dessus.
2. Ajouter un mince filet d'huile d'olive et quelques fleurs.

## La volaille suisse aux aromates

Pour 4 personnes

- 4 cuillères de purée de pommes de terre\*
- 4 cuillères de mélange d'herbes (aneth, cerfeuil, ciboulette coupée en petits morceaux)
- Vinaigrette au citron
- 2 blancs de poulet suisses
- 2 cuisses de poulet désossées suisses

### Marinade instantanée rouge

- 2 carottes coupées en dés
- 4 champignons en dés
- 60 g de chapelure
- 200 g de jeunes épinards hachés
- 1 litre de vin rouge
- sel

1. Faire mijoter les légumes avec une pincée de sel, ajouter le vin, flamber et verser directement sur les cuisses de poulet.
2. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 2 heures, puis retirer le liquide.
3. Hacher les légumes et la viande à l'aide d'un mixeur ou d'un hachoir à viande. Ne pas trop mélanger, ajouter la chapelure. Faire des boulettes de viande et les faire rôtir au four à 170°C pendant près de 15 minutes.
4. Rôtir les blancs de poulet, les couper en deux.
5. Chauffer la purée de pommes de terre. Assaisonner la salade d'herbes avec la vinaigrette citron.
6. Dresser une belle assiette avec chacun des éléments.

### \* La purée de pomme de terre façon Joël Robuchon

- 1 kg de pomme de terre amandine ou ratte
- 250 g de beurre bien froid
- 25 cl de lait entier
- Gros sel
- Poivre en option



1. Laver les pommes de terre sans les peler.
2. Faire cuire les pommes de terre à couvert dans une casserole remplie de 2 litres d'eau froide, additionnée d'une bonne cuillère à soupe de gros sel. Faire cuire 25 minutes environ. Tester la cuisson avec la lame du couteau.
3. Couper le beurre en petits dés et le réserver au réfrigérateur.
4. Dès que les pommes de terre sont cuites, les égoutter et les peler encore tièdes. Les passer au moulin à légumes équipé de la grille la plus fine, au-dessus d'une grande casserole.
5. Porter la casserole sur feu moyen, faire légèrement dessécher la purée en la remuant vigoureusement avec une spatule en bois (5 minutes environ).
6. Dans le même temps, passer une petite casserole sous l'eau, la vider sans l'essuyer. Y faire bouillir le lait.
7. À feu doux, incorporer petit à petit aux pommes de terre le beurre très froid, en remuant énergiquement la préparation afin de la rendre lisse et onctueuse.
8. Toujours à feu doux, ajouter le lait très chaud, en petit filet, toujours en mélangeant énergiquement jusqu'à ce qu'il soit entièrement absorbé. Goûter, saler et poivrer.
9. Pour rendre la purée encore plus fine et légère, la passer à travers un tamis à toile très fine.



Titouan Claudet, chef pâtissier.

### Le soufflé au chocolat

Pour 4 personnes

- 180 g de blancs d'œufs
- 85 g de sucre semoule
- 25 g de pâte de cacao (chocolat de couverture 100% cacao)
- 65 g de chocolat 70%

1. Monter les blancs d'œufs et le sucre au bain-marie (comme une meringue suisse) à 45°C, puis monter au batteur avec le fouet jusqu'à consistance attendue. Commencer la meringue à basse vitesse, puis monter progressivement.
2. Faire fondre le chocolat et la pâte de cacao à 70°C.
3. Mélanger 1/4 de meringue dans le chocolat, et mélanger progressivement le reste des préparations jusqu'à consistance homogène.
4. Remplir des moules à soufflé individuels (7-8 cm de diamètre).
5. Cuire 7 minutes à 190°C. Adapter la cuisson selon la taille des moules.
6. Servir sans tarder avec une boule de glace de votre choix.



Hilcona vous souhaite des fêtes tout en gourmandise et un très joyeux Noël!



# Danny Khezzar,

## UNE STAR AUX FOURNEAUX D'UN PALACE



Si vous n'avez jamais goûté à la cuisine de Danny Khezzar, on ne peut que vivement vous recommander de réserver une table au Bayview. Le jeune chef de 27 ans, devenu célèbre grâce à l'émission Top Chef, épate par sa créativité. Propulsé chef de cet établissement réputé de Genève par Michel Roth, il a trimé pour arriver à ce niveau. Une enfance en banlieue parisienne et des années de sacrifices qui

l'ont conduit au firmament de la gastronomie. À la veille des fêtes, Danny a pris le temps de répondre à quelques questions. Il nous livre ici sa recette de cappuccino au pain grillé que nous avons eu le bonheur de savourer lors d'un récent passage à sa table. Le filet de bœuf et la tarte soufflée sont signés Michel Roth.

Manuella Magnin



### DANNY KHEZZAR, VOUS AVEZ ÉTÉ PROMU CHEF DU RESTAURANT BAYVIEW PAR MICHEL ROTH. VOUS VOUS ÉCLATEZ AUTANT QUE DANS TOP CHEF ?

Bien sûr. C'est une immense fierté, et le résultat de beaucoup d'années de sacrifices.

### QUELLE EST LA PART DE VOS PROPRES CRÉATIONS DANS LA CARTE DU RESTAURANT ?

La création c'est ce qui m'anime le plus dans la cuisine ! J'ai 100% de liberté de la part du chef Michel Roth et j'ai grandi avec sa cuisine.

La carte est donc 100% ma création.

### SI L'ON DEVAIT CUISINER POUR VOUS À NOËL, QUEL PLAT POURRAIT VOUS RENDRE LE PLUS HEUREUX ?

Une belle volaille de Bresse, sauce poulette et vin jaune, accompagnée d'un simple et gourmand gratin dauphinois !

**Bayview**  
Quai Wilson 47  
1211 Genève  
**1 étoile au Michelin 18/20 à GaultMillau**  
T. 022 906 65 52

bayview

# Recettes

## Cappuccino au pain grillé

Pour 4 personnes

### Siphon pain grillé

- 250 ml de bouillon de poule
- 200 ml de crème liquide
- 75 g d'huile de pépins de raisin
- 3 g d'agar-agar
- 2 feuilles de gélatine
- 50 g de pain grillé
- 2 cartouches de gaz
- 1 siphon



1. Faire bouillir le bouillon de poule et la crème ensemble. Baisser le feu et poursuivre la cuisson sur feu moyen pendant 20 minutes.
2. Ajouter l'agar-agar et cuire 4 minutes. Le mélange doit être légèrement nappant.
3. Ajouter l'huile et le pain grillé et laisser infuser 30 minutes. Mixer le tout.
4. Ajouter la gélatine ramollie dans de l'eau froide.
5. Mettre le mélange chaud dans le siphon et ajouter 2 cartouches de gaz.

### Purée de pomme de terre ratte

- 800 g de rattes
- 400 g de beurre
- 1 l de lait
- 60 g de truffes hachées ou 20 g de tapenade d'olive

1. Cuire les pommes de terre avec la peau dans de l'eau avec du gros sel. Une fois cuites, les éplucher sans les refroidir et les plonger dans le lait chaud.
2. Quand toutes les pommes de terre sont épluchées, les passer dans un moulin à légumes.
3. Ajouter le beurre détaillé en petits morceaux et mélanger énergiquement. Si la purée est un peu trop épaisse, ajouter un peu de lait chaud.

### Dressage

Disposer la purée au fond des verrines, puis la truffe hachée ou la tapenade. Ajouter le siphon au pain grillé et râper du pain grillé sur le dessus du cappuccino.

## Filet de bœuf de l'Aubrac façon Rossini Escalope de foie gras poêlée

Pour 4 personnes

### Filet de bœuf et foie gras

- 4 filets de bœuf de 180 g
- 4 escalopes de foie gras de 50 g
- 25 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym

1. Dans un poêlon, faire rôtir au beurre, à l'ail et au thym le filet de bœuf pendant 4 minutes de chaque côté. Réserver le filet de bœuf.
2. Ensuite, faire rissoler les escalopes de foie gras. Réserver.

### Ragoût truffé

- 40 g de truffes fraîches en dés
- 4 oignons cébettes ciselés
- 20 g de beurre
- 2 dl de porto
- 2 dl de madère
- 1 dl de jus de bœuf



© GRANT SYMON

1. Dans une casserole, faire suer au beurre les oignons cébettes ciselés et ajouter les dés de truffe.
2. Déglacer avec le porto et le madère et laisser réduire de moitié.
3. Ajouter le jus de viande et laisser cuire pendant 10 minutes à feu doux.
4. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

## Tarte soufflée au chocolat Guanaja 70%



© GRANT SYMON

Pour 4 personnes

### Pâte sablée

- 100 g de farine
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre glace
- 1/2 œuf entier
- 1 pincée de sel

1. Sabler la farine, le sel et le sucre avec le beurre. Ajouter l'œuf et mélanger pour obtenir une pâte homogène.
2. Réserver au réfrigérateur. Étaler la pâte sur une épaisseur de 4 mm et détailler des cercles de 7 cm de diamètre.
2. Cuire au four à 170°C pendant 8 à 12 minutes.

### Ganache cuite

- 125 g de crème liquide à 35%
- 125 g de chocolat Guanaja 70%
- 50 g de lait
- 30 g d'œuf entier

1. Porter à ébullition la crème et le lait. Verser sur le chocolat et ajouter les œufs.
2. Mélanger puis faire couler dans un moule Flexipan et cuire au four à 190°C pendant 5 minutes.

### Croustillant de pain de mie

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

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

### Décoration et finition

- 20 g de beurre
- 12 dés de truffe
- 120 g de blettes cuites
- 4 dl de jus de bœuf
- Pluches de cébette
- Fleur de sel

1. Faire rissoler au beurre les blettes et les disposer au fond de l'assiette. Mettre tout autour le ragoût truffé.
2. Disposer le filet de bœuf, le croustillant de pain de mie et l'escalope de foie gras.
3. Pour finir, mettre les dés de truffe, la fleur de sel et les pluches de cébette.
4. Servir le jus de bœuf à part dans une saucière.

3. Réserver au réfrigérateur puis détailler des cercles de 7 cm de diamètre.

### Préparation au soufflé

- 65 g d'œuf entier
- 50 g de jaune d'œuf
- 35 g de sucre semoule
- 65 g de crème liquide
- 65 g de chocolat Guanaja
- 10 g de farine

1. Faire un sabayon avec les œufs et le sucre.
2. Réaliser une ganache avec la crème et le chocolat en ajoutant la farine à la fin.
3. Rémuer le sabayon et la ganache en mélangeant délicatement.
4. Mouler en dôme Flexipan de 7 cm de diamètre puis mettre au congélateur.

### Dressage et finition

1. Une fois congelée, disposer la préparation à soufflé sur la pâte sablée et cuire au four à 200°C pendant 5 à 6 minutes.
2. Sur une assiette, mettre la ganache cuite au fond et ajouter au-dessus la tarte soufflée.
3. Possibilité d'agrémenter la tarte d'une saucière de crème de Gruyère.



## CRÉATEUR DU BRUT DEPUIS 1874

VRANKEN POMMERY SUISSE SA  
Avenue de la Gare - 10 - CH - 1003 Lausanne  
Tél. 021 643 13 13 - E-mail : [info@vrankenpommery.ch](mailto:info@vrankenpommery.ch)

  
CHAMPAGNE  
**POMMERY**  
À REIMS-FRANCE



**Restaurant de l'Hôtel de Ville**  
Rue d'Yverdon 1 - 1023 Crissier  
3 étoiles au Guide Michelin  
19/20 au GaultMillau 2023  
T. 021 634 05 05

## Franck Giovannini,

« JE RELÈVE DEUX DÉFIS PAR JOUR »

Considéré comme l'un des meilleurs, sinon le meilleur cuisinier du monde, le chef Franck Giovannini, du restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, garde la tête froide. Il se définit comme un homme simple, attaché à son travail, ainsi qu'à sa famille

et heureux de donner du bonheur à sa clientèle. La trêve des fêtes de fin d'année est pour lui l'occasion de passer un moment paisible avec les siens.

Georges Pop



**FRANCK GIOVANNINI, POUR VOUS, L'ANNÉE QUI S'ACHÈVE**

**A-T-ELLE ÉTÉ POSITIVE ?**

Ah oui! Ce fut une très belle année, après cette période complètement folle liée à la pandémie. On peut dire que ce fut une année « normale ». Il y a vraiment de quoi être satisfait...

**LORSQU'ON A ATTEINT LE NIVEAU DE RECONNAISSANCE ET DE CONSÉCRATION QUI EST LE VÔTRE, A-T-ON ENCORE DES DÉFIS À RELEVER ?**

Vous savez, moi, avec mon équipe, je relève deux défis par jour (rires), avec deux services. Il s'agit de satisfaire une clientèle qui vient chez nous avec des attentes pharamineuses. Et il ne faut pas la décevoir. Mais ce

travail est aussi une immense source de plaisir et de motivation.

**VOUS SOUCIEZ-VOUS DE LA PLACE QUE VOUS OCCUPEZ DANS LE MONDE DE LA GASTRONOMIE ?**

Non! Je suis quelqu'un de simple et courir après les honneurs n'est pas une contrainte. Je crois beaucoup au travail et aux efforts que nous fournissons tous les jours. Et surtout au plaisir que nous en tirons, sachant que nous offrons du bonheur à des clients exigeants qui nous font confiance.

**PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE SUISSE DU BOCUSE D'OR, COMMANDEUR DE L'ORDRE DES VINS VAUDOIS, ET J'EN**

**PASSE, À CÔTÉ DE VOTRE TRAVAIL VOUS AVEZ UNE VIE SOCIALE BIEN REMPLIE...**

C'est vrai! Je suis très sollicité... Mais j'essaie autant que cela se peut de me ménager des week-ends. C'est important pour se ressourcer!

**LA FÊTE DE NOËL, C'EST IMPORTANT ?**

Bien sûr! Je suis père de famille et je n'ai pas toujours l'occasion de passer des moments avec mes enfants lorsque je travaille. Les fêtes de fin d'année offrent une occasion de tous nous retrouver.

**VOS VŒUX POUR 2024 ?**

Que ça continue à bien aller.

## Recettes



### Élégantes bulles de cardons de Crissier craquants aux truffes noires

Pour 4 personnes

**Sauce cardon à la truffe noire**

- 200 g de cardons stérilisés en bocal
- 350 g de jus de cardons (du bocal)
- 250 g de crème
- 40 g de truffe noire hachée

**Assaisonnement**

- Sel, Poivre, et Huile d'olive

1. Cuire environ 20 minutes les cardons coupés en cubes avec le jus et la crème, mixer, passer au chinois, rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.
2. Ajouter la truffe noire hachée et laisser infuser 16 minutes.

**Royale de cardons à la truffe noire**

- 300 g de sauce cardon et truffe noire
- 2 œufs

1. Refroidir 300 grammes de sauce cardon à la truffe noire. Puis ajouter 2 œufs à mixer.
2. Couler cette royale dans 4 bois, les filmer individuellement et cuire environ 15 minutes au four à vapeur à 80°C.

**Finition**

Couper les cardons en gros cubes ou en biseaux, tailler des pastilles et de bâtonnets de céleri boule et de truffe noire.

**Dressage**

1. Dresser harmonieusement les cardons, les céleris et les truffes sur la royale, en veillant à suivre le contour des bois.
2. Les recouvrir d'un papier absorbant humide, puis les réchauffer dans un four à 200°C pendant 3 minutes.
3. Terminer le dressage en versant la sauce émulsionnée et bien chaude au centre de chaque bol.

### Magret de caneton rouennais cuisiné « comme un coq au vin »

Pour 4 personnes

- 4 filets de caneton avec la peau
- 50 g de beurre
- 2 gousses d'ail coupées en deux
- 4 brindilles de thym

1. Parer les filets de caneton pour leur donner une belle forme, retirer la membrane blanche sous les filets, quadriller en incisant la peau avec un couteau fin.
2. Garder les parures pour réaliser la sauce.

**Assaisonnement**

- Sel, Poivre et Huile d'arachide ou de colza

**Sauce coq au vin Parures de caneton**

- 100 g de lard fumé coupé en petits dés
- 50 g de carottes taillées en mirepoix (1 cm)
- 50 g d'oignons taillés en mirepoix
- 50 g d'échalotes taillées en mirepoix
- 50 g de céleri boule en mirepoix
- 50 g de champignons de Paris taillés en quartier
- 20 g de queues de persil
- 2 g de mignonnette de poivre
- 1 feuille de laurier
- 30 g de sucre
- 80 g de beurre
- Féculé de pomme de terre
- 4 gousses d'ail
- 2 l de vin rouge
- Crème de cassis

1. Dans une casserole, colorer les parures de caneton et le lard fumé avec un filet d'huile d'arachide, ajouter tous les légumes taillés et faire suer.
2. Mouiller avec le vin rouge, ajouter les queues de persil, les gousses d'ail, la feuille de laurier, le sucre et la mignonnette de poivre, réduire la sauce à 3 dl.

### Éclats de meringue aux mandarines, coulis exotique aux fruits de la passion

Pour 4 personnes

**Meringue française**

- 160 g de blancs d'œufs
- 160 g de sucre semoule
- 160 g de sucre glacé

1. Monter en neige les blancs d'œufs avec le sucre semoule, puis ajouter délicatement le sucre glacé.
2. Avec une poche à douille, pocher 12 meringues d'environ 5 cm de diamètre sur du papier cuisson et cuire à 75°C, pendant 45 minutes.
3. Une fois cuite, couper le sommet puis évider délicatement les meringues. Récupérer les morceaux de meringue pour la décoration.

**Garniture**

- 2 mangues
- 2 mandarines
- 2 fruits de la passion

**Sauce exotique**

- 380 g de jus de mandarine
- 380 g de jus de fruits exotiques
- 40 g de sucre
- Parures de mangue

1. Mettre tous les ingrédients dans une casserole et faire réduire d'un tiers.
2. Mixer le tout et le passer au tamis, puis refroidir. Réserver au réfrigérateur.

**Garniture**

1. Éplucher et tailler les meringues en cubes d'environ 1 cm de côté. Garder les parures pour la sauce.
2. Peler à vif puis lever les segments de mandarine et les tailler en cubes.
3. Couper les fruits de la passion en deux et récupérer les grains.

**Dressage**

1. Mélanger les cubes de mangues, de mandarines et une partie des grains de fruits de la passion et garnir chaque meringue.

**Finition**

1. Tailler les tranches de pain de mie en cubes et les colorer rapidement dans une poêle antiadhésive avec du beurre clarifié. Égoutter, saler et poivrer.
2. Laver les champignons boutons et les couper en quatre. Éplucher l'oignon, séparer les membranes et les détailler en triangle.
3. Dans une poêle antiadhésive, avec un filet de beurre clarifié, poêler séparément les champignons et les oignons, saler, poivrer et égoutter. Colorer également les lardons.
4. Séparer les verts des blancs de cébettes, émincer finement les verts et tailler en julienne les blancs.

**Cuisson des canetons**

1. Chauffer un filet d'huile d'arachide ou de colza dans une poêle antiadhésive.
2. Assaisonner les filets avec du sel et du poivre, les déposer dans la poêle côté peau. Lorsque la peau est bien colorée, ajouter le beurre, l'ail et le thym et cuire environ 8 minutes en arrosant constamment.
3. Ne jamais retourner les filets. La température à cœur doit être de 45°C. Laisser reposer sur une grille 20 minutes.

**Dressage**

1. Lustrer les filets avec un peu de sauce.
2. Disposer sur chaque filet les champignons boutons, les oignons rôtis, les lardons et les croûtons.
3. Chauffer ces filets de caneton dans un four à 200°C pendant 5 minutes.
4. Les déposer au centre des assiettes, disposer le reste de la garniture autour des filets.
5. Terminer le dressage en ajoutant les verts et les blancs d'oignons cébettes.
6. Servir la sauce bien chaude en saucière.



2. Mettre la sauce dans le fond de chaque assiette avec quelques grains de fruits de la passion, puis déposer les meringues garnies.
3. Terminer le dressage en ajoutant les brisures de meringue pour décorer.

**SERVICE  
GASTRONOMIE  
MOLARD  
GENEVE**

DEPUIS 1921

**LES MEILLEURES CHOSES ONT UNE FAIM...**

– PORC GRITA –



– DÉCOUPES DE VOLAILLES –



– VEAU SUISSE RASSIS SUR OS –



– AGNEAU BARONET IGP –



– BŒUF SUISSE RASSIS SUR OS –



**Service Gastronomie Molard  
Bell Suisse SA**

Rue Champ-Blanchod 13  
1228 Plan-les-Ouates - Suisse

Tél. +41 58 326 96 00  
vente@gastrobouchერიemolard.ch  
Whatspp +41 79 866 78 93



**Njorden**  
Place du marché 15 - 1170 Aubonne  
1 étoile au Michelin - 16/20 à GaultMillau  
T. 021 808 50 90

**njorden**

## Philippe Deslarzes, LE MARIAGE ÉPATANT DES TRADITIONS SUISSES ET NORDIQUES

Promu de l'année au GaultMillau 2023, et auréolé d'une étoile au guide Michelin, le chef du Njorden à Aubonne a su conquérir les gourmets loin à la ronde par sa cuisine de produits, riche en saveurs, axée sur la pureté des goûts et des

associations hors des sentiers battus. Entre deux services, il nous parle des producteurs avec lesquels il a plaisir à travailler, et nous livre deux de ses recettes gourmandes.

Manuela Magnin

**PHILIPPE DESLARZES, VOUS AVEZ ÉTÉ PROMU DE L'ANNÉE AU GAULTMILLAU 2023 ET VOTRE ÉTABLISSEMENT EST GRATIFIÉ D'UNE ÉTOILE AU MICHELIN, COMMENT EXPLIQUER LE SUCCÈS DE LA CUISINE NORDIQUE EN SUISSE ROMANDE ?**

Tout d'abord, c'est un immense honneur d'avoir reçu ces récompenses. La philosophie de notre établissement repose sur des valeurs suisses et suédoises, à l'instar de mes origines. La cuisine nordique est basée sur la pureté des produits et l'authenticité dans la manière de les travailler. Cette cuisine laisse également plus de liberté quant aux associations de goûts. Je pense que les gens apprécient la cuisine nordique grâce à notre philosophie, une approche différente de l'expérience gastronomique et la pureté des goûts que nous cherchons en permanence à valoriser.

**VOUS TRAVAILLEZ PRINCIPALEMENT LES PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE, QUELLE PLACE ONT LES PRODUCTEURS DE LA RÉGION DANS VOS MENUS ?**

Nous cherchons toujours à valoriser nos producteurs d'ici ou d'ailleurs. Pour les producteurs d'ici, j'éprouve beaucoup de plaisir à magnifier leurs produits au travers de ma cuisine. Il y a la laiterie du Coteau à Ballaigues, qui nous fournit en beurre et en fromage, les poissons des deux pêcheurs professionnels Jean-Daniel et Yves Meylan du Lac de Joux, ou encore les légumes de notre potager à 2 km du restaurant que nous avons mis en place depuis juin 2023 avec Raphaël, propriétaire des Jardins de Chivrageon. Sans oublier les fromagers de la Croix-De-Luisant, et Thomas, l'apiculteur qui nous fait redécouvrir le miel, pour n'en citer que certains. Je pense que les producteurs de la région ont toute leur place

dans ma cuisine. C'est un gage de qualité et de durabilité, et la source d'échanges enrichissants avec les artisans.

**SI L'ON DEVAIT CUISINER POUR VOUS À NOËL, QUEL PLAT POURRAIT VOUS RENDRE LE PLUS HEUREUX ET AVEC QUEL VIN LE MARIERIEZ-VOUS ?**

Plus qu'un plat, c'est la table du Noël suédois appelée Julbord! C'est une tradition familiale que l'on retrouve partout en Suède et qui a énormément de symbolique pour moi, car je la vis depuis que je suis né. Et pour le vin, je choisis la Suisse pour la qualité de ses crus. J'opte donc pour un Gamay Confidentiel de Benjamin Morel à Valeyres-sous-Rances ou un Pinot noir du Domaine La Colombe à Féchy.

## Recettes

### Moules de bouchot, déclinaison d'aubergines et vinaigre fumé

Pour 4 personnes en entrée

**Moules**  
- 500 g de moules  
- 2 dl de vin blanc de La Côte

1. Chauffer une grande casserole, rajouter les moules puis déglacer au vin blanc.
2. Une fois les moules ouvertes, les retirer du feu et les décortiquer.
3. Puis les réserver au frais dans un peu de jus de cuisson pour qu'elles ne sèchent pas.

**Caviar d'aubergine**  
- 2 aubergines  
- Sel, poivre et huile de colza

1. Laver et couper en deux 2 aubergines dans le sens de la longueur puis inciser la chair sans couper la peau.
2. Ajouter dessus sel, poivre et huile de colza. Puis cuire au four à 140°C pendant 40 min.
3. Une fois cuites, enlever la chair, mixer et assaisonner avec sel, poivre et huile de colza. Réserver au frais.

**Aubergine grillée**  
- 1 aubergine  
- Sel et huile de colza

Trancher l'aubergine dans la longueur sur 4 mm environ. Assaisonner avec sel et huile de colza, puis griller les tranches et tailler des ronds.

**Bouillon d'aubergine**  
- 2 peaux d'aubergine (celle qui ont servi pour le caviar)  
- 2 dl d'eau  
- Sel

1. Faire revenir la peau des deux premières aubergines ainsi que les parures des ronds dans une casserole avec de l'huile de colza et les laisser rôtir.
2. Puis ajouter l'eau et laisser mijoter durant 30 min pas plus (sinon trop d'amertume s'en dégage).
3. Passer et laisser refroidir pour le servir bien frais.

**Gelée de jus de moule**  
- 1 dl de jus de cuisson des moules



- 1 g d'agar-agar  
- Algues séchées

1. Faire cuire 1 dl de jus de cuisson des moules avec 1 g d'agar-agar pendant 2 minutes et couler cette gelée sur un plateau afin d'avoir une épaisseur de 2 mm maximum et laisser prendre au froid.
2. Par la suite, couper des ronds de la même taille que l'aubergine et rajouter un peu d'algues séchées.

**Gel de vinaigre fumé**  
- 1 dl de vinaigre blanc  
- Fumée ou arôme de fumée

1. Fumer 1 dl de vinaigre ou ajouter un peu d'arôme de fumée dans celui-ci et le gélifier avec un gélifiant végétal.

**Dressage**

1. Déposer un rond d'aubergine grillée et un rond de gelée par-dessus.
2. Déposer en rosace les moules tout autour.
3. Ajouter des points de caviar d'aubergine et ajouter des points de vinaigre fumé.
4. Dresser un peu de laitue de mer (algues) selon vos goûts.
5. Servir vos invités et ajouter deux cuillères à soupe de bouillon de peau d'aubergines rôties devant vos convives.



### Filet de turbot sauvage rôti, épinards et baie verveine

Pour 4 personnes

**Turbot**  
- 1 pièce de turbot de 1,5 kg en filet  
- Sel fin

1. Fileter le turbot et saler à 7 g au kg de filet de poisson. Tailler les filets en portions et les rouler dans du papier film puis cuire à 43°C en vapeur pendant 20 min et réserver au froid pendant 2 heures au moins.
2. Il ne restera plus qu'à rôtir le poisson au dernier moment.

**Crémeux d'épinards**  
- 500 g d'épinards en branche  
- 2 dl de crème  
- 2 g d'agar-agar  
- 50 g de vin blanc de la Côte

1. Blanchir les épinards et les presser pour enlever l'eau.
2. Faire revenir les épinards dans une casserole, ajouter le vin blanc et crémer, assaisonner.
3. Mixer le tout et passer au chinois.
4. Cuire 2 dl de mélange avec 2 g d'agar-agar et couler celui-ci sur un plateau et

réserver au frais. Puis détailler la forme qui vous plaira.

**Gel d'épinard**  
- Les tiges des épinards  
branche  
- 100 ml d'eau  
- Acide ascorbique et gélifiant végétal

1. Mixer les branches des épinards avec de l'eau, du sel, de l'acide ascorbique.
2. Passer le mélange et le gélifier. Vous obtiendrez un gel acidulé à l'épinard.

**Sauce baie de verveine**  
- 20 g de baies de verveine  
- 1,5 dl de vin blanc  
- 2 dl de crème

1. Mixer les baies de verveine et les faire revenir dans une casserole avec un peu d'huile de colza.
2. Déglacer au vin blanc et laisser réduire un peu puis rajouter la crème et laisser mijoter quelques instants.
3. Passer et lier cette sauce afin d'obtenir la texture souhaitée.

**Éléments de finition**  
- 50 g de pousses d'épinards  
- Fleur de bourrache

**Dressage**

1. Rôtir les morceaux de turbot et, pendant ce temps, commencer à disposer le crémeux d'épinard dans l'assiette préalablement chauffée.
2. Faire quelques points de gel d'épinards. Déposer quelques fleurs et quelques pousses d'épinard.
3. Servir vos invités et ajouter deux cuillères à soupe de sauce baie verveine devant vos convives.

## Chocolat noir, jasmin et poivre long de Java

Pour 10 personnes

### Tube chocolat

- 100 g de chocolat au lait Carma
- 300 g de chocolat noir Felchlin 71%
- 50 g de lait
- 10 g de sirop de glucose
- 150 g de crème
- 1 feuille de gélatine
- 2 g de poivre long moulu

1. Porter le lait, la crème et le poivre long à ébullition, ajouter le sirop de glucose et la gélatine préalablement essorée. Verser le mix en deux fois sur les chocolats afin de réaliser une émulsion.
2. Stocker la ganache au frigo 4 heures minimum puis mouler en tube (2 cm x 10 cm).

### Biscuit pain de Gênes cacao

- 320 g de blancs d'œufs
- 170 g de sucre
- 1 g de sel
- 130 g de farine
- 80 g de poudre de cacao
- 160 g de beurre
- 160 g de pâte de cacao
- 560 g de pâte amande 50%
- 150 g de sucre
- 270 g de jaunes d'œufs
- 200 g d'œufs

1. Détendre la pâte d'amande avec les jaunes, les œufs, le sucre à la feuille (batteur) puis faire monter au fouet. Monter les blancs en les serrant avec le sucre.
2. Verser le beurre fondu avec le chocolat sur le premier mélange. Mélanger à la main les pulvérisés (poudre de cacao, farine) préalablement tamisés. Ajouter les blancs.
3. À l'aide d'une règle, étaler à 0.5 cm. Cuire le biscuit à 180°C.

### Tuile cacao sarrasin

- 75 g de blanc d'œuf
- 75 g de sucre glace
- 15 g de farine de sarrasin
- 25 g de beurre
- 10 g de poudre de cacao

Dans une cuve de batteur, ajouter les blancs, le sucre glace, la farine et la poudre de cacao. Mélanger le tout puis ajouter le beurre préalablement fondu. Laisser reposer la pâte au frigo 24h puis étaler sur une toile de cuisson SILPAT.

### Espuma jasmin

- 200 g de crème
- 100 g de lait
- 5 g de thé vert jasmin
- 60 g de jaune d'œuf
- 50 g de sucre

1. Dans une cuve de Thermomix, mettre le lait et la crème en infusion avec le thé vert jasmin pendant 30 min à 70°C.
2. Passer le mélange au chinois puis incorporer les jaunes et le sucre.
3. Cuire en Thermomix ou casserole à 80°C puis mettre directement dans un bac réfrigéré.

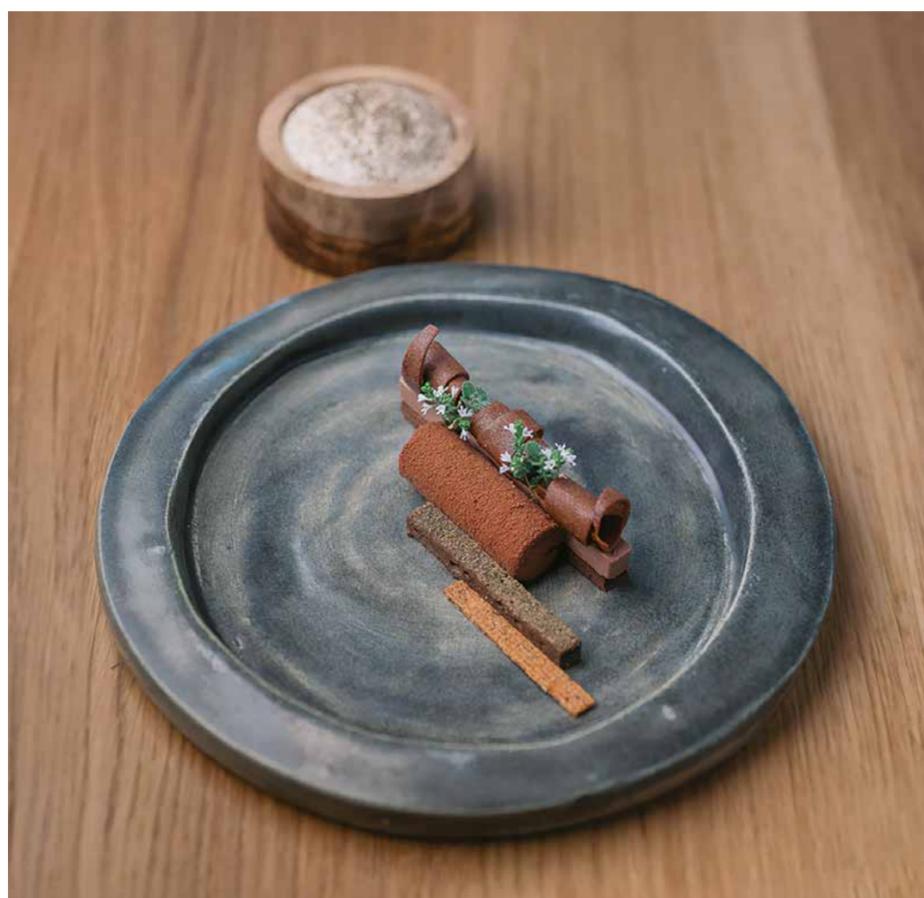
### Crème glacée jasmin

- 500 g de lait
- 150 g de crème
- 33 g de jaune d'œuf
- 55 g de sucre
- 3 g de thé vert jasmin
- 1 g de stabilisateur

Mettre dans une casserole le lait la crème le sucre, chauffer à 60°C, ajouter le stabilisateur puis faire chauffer à 80°C. Stocker en paco de glace puis turbiner une fois. Ou laisser refroidir et turbiner à la sorbetière.

### Namélaka poivre de Timut

- 250 g de lait
- 500 g de crème
- 365 g de chocolat noir 71%
- 3 feuilles de gélatine
- 1 g de poivre Timut



1. Dans une cuve de Thermomix, faire infuser le lait avec le poivre de Timut.
  2. Hydrater la gélatine, passer l'infusion au chinois puis incorporer le chocolat noir et la gélatine. Faire chauffer le tout à 60°C puis incorporer la crème à froid.
  3. Dresser depuis le centre les biscuits cacao détaillés ainsi que les sablés. Poudrer au poivre long de Java.
  4. Pour finir, préparer la crème glacée jasmin et le siphon jasmin dans un bol à côté et servir le tout à vos convives.
- Dressage**
1. Disposer le cylindre de chocolat au centre de l'assiette.

# AUSSI PROCHE QUE POSSIBLE D'UNE SAUCE FRAÎCHEMENT PRÉPARÉE

«Les sauces authentiques sont le couronnement de chaque plat»  
 Philipp Glauser, Culinary Advisor



PHOTOS : © SEDRIK NEMETH

# Gilles Varone,

## LE PLUS BRITISH DES CHEFS VALAISANS

Découverte de l'année au GaultMillau 2023, il vient de décrocher 2 étoiles d'un coup au Michelin. L'une rouge pour l'excellence de sa cuisine, et l'autre verte pour son approche locale et écoresponsable. Installé à Savièse, il met un point d'honneur à honorer l'héritage que lui ont légué les

chefs anglais étoilés auprès desquels il a fait ses armes. Ses expériences gourmandes en plusieurs actes séduisent bien des gastronomes qui réservent longtemps à l'avance pour pouvoir s'attabler dans son établissement. Il nous livre ici trois épatantes recettes.

Manuella Magnin



**GILLES VARONE, VOUS AVEZ ÉTÉ DÉCOUVERTE DE L'ANNÉE AU**

**GAULTMILLAU 2023, ET VOUS VENEZ DE DÉCROCHER VOTRE PREMIÈRE ÉTOILE AU MICHELIN, COMMENT AVEZ-VOUS VÉCU CETTE NOUVELLE DISTINCTION ?**

La cérémonie du Michelin fut riche en émotions. Nous avons également reçu une étoile verte qui vient récompenser notre approche locale et écoresponsable. Je suis très honoré de ces deux étoiles qui récompensent notre travail acharné et sans faille. C'est un rêve qui est devenu réalité, car tout au long de mon apprentissage auprès des chefs pour lesquels j'ai travaillé, j'ai toujours eu comme objectif d'arriver à leur niveau en volant de mes propres ailes.

**VOUS AVEZ DÉMARRÉ VOTRE BRILLANTE CARRIÈRE AUPRÈS DE GRANDS CHEFS ANGLAIS, QU'EST-**

**CE QUI CHANGE POUR VOUS AUJOURD'HUI À SAVIÈSE ?**

Je communique uniquement en anglais en cuisine, le service se fait en anglais, car c'est dans cette langue que j'ai tout appris. Ce qui change réellement c'est le personnel qui m'entoure en cuisine. Ce sont principalement des connaissances que j'ai faites à Londres et qui ont rejoint l'aventure quand j'ai ouvert mon restaurant l'année passée.

**SI L'ON DEVAIT CUISINER POUR VOUS À NOËL, QUEL PLAT POURRAIT VOUS RENDRE LE PLUS HEUREUX ET AVEC QUEL VIN L'ACCORDERIEZ-VOUS ?**

Un filet de bœuf avec une sauce aux morilles, car c'est le plat que mon grand-père cuisinait toujours à Noël en famille, avec un bon verre de Clos de Tsampéhro Rouge.

### Restaurant Gilles Varone

Rue de Chandolin 52  
1965 Savièse

1 étoile au Michelin  
15/20 à GaultMillau  
T. 027 565 89 20



# Recettes

## Haricots Biscotte, orties et sarrasin de Cottens

Pour 4 personnes

### Haricots

- 250 g d'haricots verts Biscotte de Vinzel
- Sel

1. Blanchir les haricots Biscotte à l'eau salée et refroidir, couper en petits tronçons de 2 cm environ, réserver au frigo.

### Pâte au sarrasin

- 42 g de farine fleur
- 82 g de farine de sarrasin
- 6 jaunes d'œufs
- 10 g d'huile d'olive
- Sel

- Mélanger tous les ingrédients et pétrir quelques minutes.
- Laisser reposer 2h au frigo.
- Rouler la pâte et couper des disques d'environ 8 cm de diamètre avec un emporte-pièce.
- Blanchir les disques de pâte et les refroidir. Réserver au frigo.

### Coulis d'ortie

- 200 g d'orties
- Sel

- Blanchir les orties dans l'eau salée.
- Mixer les orties et une partie de l'eau de cuisson jusqu'à obtention d'une texture lisse. Passer au chinois.

### Hollandaise

- 2 jaunes d'œufs
- 225 g de beurre clarifié
- 80 g de coulis d'ortie
- Sel

Monter les jaunes d'œufs avec le beurre clarifié au bain-marie et ajouter le coulis d'ortie. Assaisonner et garder au chaud.



© SEDRIK NEMETH

### Gelée de sarrasin

- 10 g de farine de sarrasin
- 240 g d'eau
- 5 g d'agar-agar

- Bouillir tous les ingrédients et verser sur une plaque préalablement huilée.
- Laisser refroidir et couper des petits ronds avec un emporte-pièce. Réserver au frigo.

### Sauce parmesan

- 100 g d'échalote émincée
- 2 tiges de thym
- 50 g de beurre
- 100 g de vin blanc
- 250 g de crème à 25%
- 200 g de lait entier
- 120 g de parmesan
- Sel, poivre

- Suer les échalotes, le thym et le beurre. Déglacer avec le vin blanc et réduire jusqu'à consistance sirupeuse.
- Ajouter la crème et le lait et faire mijoter pendant 20 minutes.
- Intégrer le parmesan râpé et mixer au mixer. Assaisonner et garder au chaud.

### Dressage

- 4 c.c. d'œufs de brochet fumés
- 4 feuilles d'ortie frites

- Chauffer les disques de pâte de sarrasin dans une eau bouillante salée. Placer un disque au fond de chaque assiette.
- Chauffer les haricots avec la sauce hollandaise sans bouillir. Placer les haricots sur le dessus des disques.
- Recouvrir avec les disques de gelée de sarrasin.
- Émulsifier la sauce parmesan et venir couvrir tout le tour de la gelée.
- Ajouter une cuillère à café d'œufs de brochet fumés sur le dessus de la gelée. Placer une feuille d'ortie frite sur le dessus en garniture.



## Ris de veau, betterave et truite fumée

Pour 4 personnes

- 4 x 80 g de cœur de ris de veau
- 1 betterave
- 200 g de truite fumée
- 200 g de radicchio
- 50 g d'huile de tournesol
- 150 g de beurre
- 2 tiges de thym
- 200 g de jus de veau

- Blanchir le ris de veau dans l'eau salée bouillante pendant 5 minutes, refroidir ensuite à l'eau froide. Peler les ris refroidis.
- Couper la betterave à la trancheuse et à l'aide d'un petit emporte-pièce faire des petits ronds, les tourner ensuite pour confectionner des petites rosaces.
- Passer les chutes de betterave dans un extracteur de jus pour extraire le jus qui sera utilisé dans la sauce. Réduire ce jus de moitié.

- Couper la truite fumée en petits dés. Rissoler les parures dans l'huile de tournesol pour aromatiser l'huile qui sera utilisée pour terminer le jus de veau.
- Ciseler la radicchio finement et la tremper dans l'eau froide.
- Colorer les cœurs de ris de veau dans une poêle avec le beurre et le thym.
- Finir le jus de veau avec le jus de betterave réduit de moitié et une cuillère à soupe d'huile de truite fumée.

### Dressage

- Arranger les morceaux de truite fumée en rond avec les rosaces de betterave. Y ajouter quelques fleurs de saison.
- Glacer le ris de veau avec la sauce et surmonter avec la salade de radicchio.

## Tarte fine de pruneau et cumin

Pour 4 personnes

### Sorbet pruneau

- 500 g de purée de pruneau
- 38 g de sucre
- 25 g de jus de citron
- 40 g de vieille prune

1. Mélanger tous les ingrédients.
2. Passer dans une sorbetière, réserver au congélateur.

### Crème diplomate au cumin

- 40 g de jaune d'œuf
- 75 g de sucre
- 25 g de maïzena
- 1 bâton de vanille
- 5 g de poudre de cumin
- 250 g de lait entier
- 2 feuilles de gélatine
- 180 g de crème fouettée

1. Battre le jaune d'œuf et le sucre ensemble et ajouter la maïzena.
2. Bouillir le lait et la gousse de vanille. Passer au chinois et verser sur les jaunes d'œufs battus en mélangeant constamment.
3. Tremper la gélatine dans de l'eau froide jusqu'à ramollissement des feuilles.
4. Porter à ébullition la mixture d'œuf et lait et ajouter la gélatine et le cumin, puis laisser refroidir au frigo.
5. Une fois refroidi, mélanger avec la crème fouettée pour avoir une texture lisse, réserver au frigo dans une poche à douille.

### Caramel beurre salé et cumin

- 100 g de sucre
- 20 g d'eau
- 25 g de beurre
- 75 g de crème à 35%
- 5 g de poudre de cumin



© SEDRKA NEUMETH

1. Faire un caramel avec le sucre et l'eau.
2. Ajouter le beurre et la crème tout en remuant. Ajouter le cumin et réserver à température ambiante.

### Sauce mirabelle

- 200 g de mirabelles
- 50 g de sucre
- 125 g d'eau
- 10 g de beurre
- 10 g de jus de citron vert

1. Mélanger tous les ingrédients sauf le jus de citron et cuire à feu doux pendant 25 minutes.
2. Mixer en ajoutant le jus de citron vert et passer au chinois. Réserver à température ambiante.

### Pâte feuilletée

- 2 disques de pâte feuilletée (8 cm de diamètre)
- 1 c.c. de sucre de glace
- 1 c.c. de poudre de cumin

1. Chemiser deux plaques de cuisson avec du papier sulfurisé.
2. Placer les disques de pâte feuilletée sur une plaque. Saupoudrer de sucre glace et de poudre de cumin.
3. Placer un papier cuisson sur le dessus et presser avec une deuxième plaque.
4. Cuire au four à 180°C jusqu'à coloration. Couper les disques en deux pour avoir 4 demi-cercles.

### Dressage

- 1 pruneau
- 1 prune rouge
- 1 mirabelle
- 1 reine-claude
- 1 citron vert

1. Placer un demi-cercle sur l'assiette et le tartiner de caramel. Ajouter quelques points de crème diplomate au cumin.
2. Couper en fines lamelles le pruneau, la prune rouge, la mirabelle et la reine-claude. Garnir avec les fines lamelles de fruits.
3. Ajouter le sorbet sur l'assiette. Zester le citron vert sur le dessus des tartes.

**un délice**  
**QUI RÉCHAUFFE L'HIVER**

ORA DISPONIBILE  
JETZT ERHÄLTICH  
MAINTENANT DISPONIBLE

Appenzeller Bier  
Glühbier  
Glühbier Classic  
Glühbier Ginger

**APPENZELLER BIER**



# Mariano Buda,

## LE JEUNE PRODIGE QUI RÉGALE LES GOURMETS

Fraîchement étoilé à tout juste 25 ans, il a fait également une entrée fort remarquée dans le guide GaultMillau 2024 avec 16 points. Originaire des Abruzzes en Italie, Mariano Buda fait briller loin à la ronde la table du 1465, au Club Alpin à

Champex-Lac. À tester absolument ! En attendant de vivre cette expérience hors du commun, le chef vous livre quelques-unes de ses recettes emblématiques à la veille des fêtes.

Manuela Magnin



**MARIANO BUDA, VOUS VENEZ DE FAIRE UNE ENTRÉE À 16 DANS LE GUIDE GAULTMILLAU 2024 ET DE DÉCROCHER UNE PREMIÈRE ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN, COMMENT LE JEUNE CHEF QUE VOUS ÊTES LE VIT-IL ?**

Après juste 10 mois, c'est incroyable. Nous sommes très contents évidemment, mais en même temps ça nous amène à toujours nous remettre en question et nous améliorer pour garder ce standing.

**VOUS TRAVAILLEZ PRINCIPALEMENT AVEC DES PRODUCTEURS DE LA RÉGION, COMME LA FAMILLE RODUIT À FULLY POUR LES FRUITS ET LÉGUMES, COMMENT SÉLECTIONNEZ-VOUS VOS PRODUITS ?**

Avec la famille Roduit, nous planifions, avant chaque nouvelle carte, tous les fruits et légumes dont nous

avons besoin. Selon la saison bien sûr, nous définissons le calibre et la capacité de production, afin d'avoir toujours des produits au summum de leur goût. Travailler avec des personnes passionnées par leur métier est toujours plus agréable, car ils nous font découvrir plein de variétés exceptionnelles et ma cuisine peut évoluer de plus en plus.

**SI L'ON DEVAIT CUISINER POUR VOUS À NOËL, QUEL PLAT POURRAIT VOUS RENDRE LE PLUS HEUREUX ET AVEC QUEL VIN LE MARIERIEZ-VOUS ?**

Pendant la période de Noël, je deviens vite nostalgique et je pense aux repas en famille en Italie. Du coup, j'aimerais simplement un plat de pâtes à la chitarra fait maison, suivie d'un ragoût d'agneau all'Abruzzese, accompagné d'un verre de Montepulciano d'Abruzzo Emidio Pepe 2010.

**AU 1465  
HÔTEL AU CLUB  
ALPIN**

Route du Lac  
1938 Champex-Lac

1 étoile au Michelin  
16/20 à GaultMillau

T. 027 780 14 14



## Recettes

### Tortellini de perche parfumé à la monarde Oignon nouveau et sauce à la poutargue

Pour 4 personnes

- Tortellini**  
- 400 g de farine de blé dur  
- 5 jaunes d'œufs  
- 10 filets de perches cuits à la vapeur  
- 10 g de zestes de citron vert  
- 6 feuilles de monarde  
- Sel



- Verser 400 g de farine directement sur une planche à pâtisserie en bois.
- Créer un creux au centre et ajouter les 5 jaunes d'œufs. Remuer avec une fourchette et incorporer la farine.
- Travailler la pâte sur le plan en bois, réaliser une boule, la couvrir avec du film plastique et laisser reposer 10 minutes.
- Pendant ce temps, préparer la farce avec 10 filets de perche cuits à la vapeur. Mixer avec les feuilles de monarde, le zeste du citron vert, du sel et de l'huile d'olive. Étaler la pâte à 1 mm d'épaisseur et réaliser des tortellini.

**Oignon nouveau**

- 4 oignons nouveaux
- Sel
- Sucre
- Vinaigre de pomme

- Laver et couper les oignons en deux, les rôtir à feu doux avec un peu de sucre, augmenter le feu et les caraméliser.
- Déglacer au vinaigre de pomme et assaisonner avec du sel. Réaliser des pétales.

**Sauce à la poutargue**

- 2 dl de vinaigre de pomme
- 400 g de crème entière
- 100 g de poutargue

- Faire réduire le vinaigre à feu vif, presque à sec. Mouiller avec la crème et cuire pendant quelques minutes jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir, puis assaisonner avec la poutargue râpée.

**Dressage**

Cuire les tortellini, les glacer avec du beurre et du zeste de citron. Dans une assiette plate, dresser en cercle les tortellini avec les pétales d'oignon et verser la sauce au centre au moment du service.

### Volaille et écrevisse Son filet farci à l'écrevisse en feuilletage Salade, radis et verveine

Pour 4 personnes

- La volaille farcie**  
- 2 filets de volaille fermière  
- 500 g d'écrevisses fraîches  
- 250 g de pâte feuilletée  
- 10 g de verveine

- Blanchir les écrevisses 5 minutes à l'eau bouillante, les décortiquer et garder les têtes pour la bisque.
- Couper le filet de volaille en deux dans la longueur et garnir d'écrevisses et de feuilles de verveine.
- Rouler dans la pâte feuilletée, lustrer avec du jaune d'œuf et cuire à 185°C au four ventilé pendant 25 minutes. Laisser reposer 45 minutes et couper.

**Radis glace à la verveine et carpaccio**

- 100 g de radis
- Jus de citron
- Feuilles de verveine
- Beurre
- Sel



- Laver et couper la moitié des radis. Les blanchir dans l'eau bouillante et les glacer avec un peu de beurre et de feuilles de verveine.
- Réaliser un carpaccio très fin avec l'autre partie des radis, assaisonner avec du jus de citron et du sel.

**Salade**

- 100 g de mesclun
- 2 dl d'huile d'olive
- 1 dl de jus de citron
- 6 feuilles de verveine
- 1 petite cuillère de moutarde
- Sel

Mélanger le jus de citron, l'huile d'olive, la moutarde et les feuilles de verveine coupées très finement et assaisonner la salade.

**Bisque d'écrevisses**

- Têtes d'écrevisses réservées
- 1 petite cuillère de concentré de tomate
- 4 dl de crème entière
- 1 cuillère de pastis
- 4 feuilles de verveine
- Zestes de citron

- Faire revenir les têtes d'écrevisses à la poêle avec un peu de beurre, ajouter le concentré de tomate et flamber avec du pastis, mouiller avec de la crème et faire cuire pendant quelques minutes.
- Filter le tout et faire réduire la bisque fine jusqu'à ce qu'elle prenne une belle épaisseur.
- Finir la sauce avec les feuilles de verveine coupées très finement et le zeste de citron.

**Dressage**

Dans une assiette plate, déposer un demi-filet de volaille sur le côté gauche et dresser la garniture en cercle. Verser la sauce au centre au moment du service.

### Fraîcheur autour de la myrtille et du géranium

Pour 4 personnes

- Feuille de meringue**  
- 2 blancs d'œufs (60 g) à température ambiante  
- 60 g de sucre en poudre  
- 60 g de sucre glace

- Préchauffer le four à 90°C.
- Pour la meringue à la française, fouetter les blancs à vitesse moyenne. Lorsqu'ils deviennent mousseux, incorporer en 3 fois le sucre en poudre en continuant à fouetter. Poursuivre plusieurs minutes jusqu'à ce que le sucre soit bien dissous. Lorsque la meringue forme un bec d'oiseau, ajouter en 3 fois le sucre glace tamisé.



- Étaler la meringue sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourner pendant 45 minutes. Laisser sécher plusieurs heures dans le four éteint, porte fermée.

**Confiture de myrtille**

- 400 g de myrtilles
- 400 g de sucre
- 2 verres d'eau

- Mettre dans une marmite le sucre cristallisé et deux verres

d'eau. Faire bouillir quelques minutes, juste le temps de dissoudre le sucre.

- Ajouter les myrtilles, porter à ébullition et laisser frissonner doucement une vingtaine de minutes. Éteindre le feu. Laisser refroidir.

**Crèmeux au géranium**

- 50 cl de crème liquide entière ou fleurette
- 60 g de sucre glace
- 10 fleurs de géranium

Fouetter la crème à vitesse moyenne. Quand elle commence à épaissir, ajouter le sucre glace et les fleurs de géranium coupées finement.

**Glace myrtille géranium**

- 450 g de myrtilles
- 110 g de sucre
- 60 g de sirop de glucose
- 15 cl d'eau
- 10 cl de crème

- 10 fleurs de géranium

- Laver les myrtilles. Chauffer l'eau avec le sucre et le sirop de glucose dans une casserole.
- Verser le sirop sur les myrtilles et les fleurs de géranium. Mixer l'ensemble au blender.
- Filter la préparation à la passoire fine, ajouter la crème liquide et mélanger.
- Laisser refroidir à température ambiante, verser la préparation dans une sorbetière et faire tourner pendant 30 minutes. Mettre la glace dans un bac et entreposer au congélateur.

**Dressage**

Dans une assiette creuse, réaliser une quenelle de crèmeux au géranium, la creuser et ajouter une cuillère de confiture et quelques myrtilles crues. Ajouter la glace aux myrtilles sur le dessus et finir avec la feuille de meringue.

# Gerardo Metta,

« CE MÉTIER EST TRÈS EXIGEANT. MAIS JE L'AIME... »

Après avoir quitté Bruxelles, l'année dernière, pour rejoindre Neuchâtel, et y prendre la tête de la brigade du restaurant italien. La Dispensa, le jeune chef Gerardo Metta, aussitôt distingué avec la note 14 dans l'édition 2023 du Gault & Millau, s'est également chargé, il y a quelques mois, des tables du restaurant de La Tour, à Bienne. Sa cuisine

imaginative a encore séduit: La Dispensa, qui est désormais notée 15 dans le G&M, a décroché sa première étoile dans le Guide Michelin, alors que La Tour est sortie de son «anonymat» avec un 14 dans le G&M. Écartelé entre deux villes, le chef Metta a bien l'intention d'encore nous surprendre.

Georges Pop

## GERARDO METTA, VOUS AVEZ TOUTES LES RAISONS D'ÊTRE SATISFAIT...

Ah oui! 2023 fut une très belle année. J'étais déjà bien noté à Bruxelles, mais je n'imaginai pas que ça viendrait si vite, ici en Suisse. C'est une magnifique source de motivation pour moi et pour mon équipe.

## Y A-T-IL UNE DIFFÉRENCE ENTRE LA CLIENTÈLE QUE VOUS AVIEZ EN BELGIQUE, ET VOTRE CLIENTÈLE SUISSE ?

Pas vraiment! Ils ont en commun le désir de bien manger. La seule différence réside dans le fait qu'à Bruxelles les gens venaient chez moi parce que j'étais étoilé, alors qu'ici beaucoup l'ignorent. Et lorsqu'ils l'apprennent, ils sont surpris et ravis (rires).

## VOUS VOUS PARTAGEZ ENTRE DEUX VILLES ET DEUX ÉTABLISSEMENTS. VOUS NE CACHEZ PAS QUE C'EST PARFOIS TRÈS STRESSANT...

Oui, mais c'est un choix! Ce métier est très exigeant et demande de s'y investir corps et âme.

Si on ne l'aime pas, il ne faut pas le faire. Moi, je l'aime...

## LA FÊTE DE NOËL EST IMPORTANTE POUR VOUS ?

Très importante! Vous savez nous sommes tous Italiens ici (rires). Nous allons tous rentrer pour vivre les fêtes avec la famille restée au pays.

## QU'ALLEZ-VOUS MANGER À NOËL ?

Lorsque nous allons chez mes parents, avec ma compagne, je me fais un devoir de ne pas cuisiner. C'est ma maman qui tient la cuisine. On mangera de bons petits plats traditionnels, comme des spaghettis bolognaises, des lasagnes, des planchettes de charcuterie et au dessert un excellent tiramisu.

## VOS VŒUX POUR 2024 ?

Que je fasse encore mieux...



**La Dispensa**  
Rue des Bercles 3 - 2000 Neuchâtel  
1 étoile au Michelin - 15/20 à GaultMillau  
T. 032 325 88 88

**LA DISPENSA**

**Restaurant de la Tour**  
Obergasse 33a - 2502 Bienne  
14/20 à GaultMillau  
T. 0032 322 00 64

**DE LA TOUR**  
RISTORANTE ITALIANO



# Recettes



## Risotto asiago, pera mantovana, caffè

Pour 4 personnes

**Risotto**  
- 400 g riz Carnaroli - 10 cl huile d'olive  
- 60 g beurre - 1 Poire coupée en cube 1 cm  
- 100 g Parmesan DOP - 1 Bouillon de volaille  
- 60 g oignons

1. Faire chauffer le bouillon et garder au chaud pour mouiller le risotto.
2. Dans une grande poêle, faire revenir dans l'huile d'olive les oignons coupés en brunoise et le riz à feu doux.
3. Lorsque le riz devient translucide, ajouter le vin blanc.
4. Lorsque le vin blanc est absorbé, ajouter une première louche de bouillon.
5. Continuer ainsi de suite jusqu'à ce que le riz soit cuit (+/- 13 minutes pour une cuisson al dente). Goûter pour vérifier.
6. Rajouter la fondue d'asiago et laisser cuire encore 2 minutes.
7. Lorsque le risotto est cuit, retirer la poêle et sauter le risotto avec le parmesan jusqu'à ce qu'il soit lié.

### Pour l'émulsion café

- 100 cl lait  
- 8 g café soluble  
- 10 g sucre

### Pour la fondue

- 125 ml crème fraîche  
- 70 g fromage Asiago  
- 30 g Parmesan  
- Sel  
- Poivre du moulin

1. Dans un Thermomix, chauffer la crème à 85 degrés. Lorsqu'elle est à température, rajouter le fromage Asiago, le parmesan, saler et poivrer.
2. La fondue est prête lorsque sa consistance ne présente plus de grumeau.

### Dressage

Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre si nécessaire. Laisser reposer 2 minutes et servir, rajouter par-dessus le risotto la poire coupée à la dernière minute (1/4 de poire par assiette), et l'émulsion de café préparée à l'aide d'un Bamix (le lait aura été légèrement chauffé à +/- 45 degrés).

## Sandre caviar et anise

Pour 4 personnes

- 2 filets de sandre 400 g chacun  
- 1 zeste de citron vert

### Sauce anisée

- 45 g d'échalotes émincées  
- 45 g de champignons de Paris  
- 200 g de vin blanc  
- 200 g de crème  
- 4 g anise étoile

### Finition

- 20 g d'aneth  
- 40 g de caviar

### Assaisonnement

- Sel  
- Fleur de sel  
- Mignonnette de poivre  
- Huile d'olive

## Semifreddo mangue-yuzu

**Pour le parfait yogourt**  
- 500 g de yogourt grec  
- 300 g de crème végétale  
- 50 g de sucre glace  
- 12 g de feuilles de gélatine  
- 50 g de lait entier  
- 70 g de jaunes d'œufs

1. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
2. Dans une casserole à fond épais ou dans le Bimby, porter les jaunes d'œufs avec le sucre, le lait et le yogourt à 80°, en veillant à ne pas dépasser cette température, à l'aide d'un thermomètre digital.
3. Verser la crème chaude dans un saladier et laisser refroidir 30 minutes au réfrigérateur.
4. Monter la crème en chantilly, l'ajouter à la crème bien froide en mélangeant délicatement de haut en bas.
5. Verser dans les moules et couvrir les inserts, placer au congélateur 24 heures, puis une fois congelés, placer au réfrigérateur 12 heures.



1. Superposer les filets de sandre tête-bêche, puis parer légèrement les côtés.
2. Saler, poivrer, ajouter l'aneth et les zestes de citron râpés.
3. Envelopper les filets dans du papier film afin d'obtenir un cylindre régulier sur toute sa longueur.
4. Réserver au réfrigérateur.

### Sauce anisée

1. Faire suer les échalotes, l'anise étoile et les champignons de Paris avec un filet d'huile d'olive.
2. Déglacer au vin blanc et réduire de moitié. Terminer en versant la crème, laisser cuire environ 10 minutes.

### Pour l'insert à la mangue/ yuzu

- 0,5 l de purée de mangue bien mûre  
- 0,2 l de purée de yuzu  
- 5 g d'agar-agar  
- 70 g de sucre

Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition, puis placer dans des inserts et congeler.

### Pour la glace au poivre timut

- 300 g de crème  
- 200 g de lait  
- 6 g de poivre de Timut  
- 80 g de sucre  
- 10 g de pectine

1. Mettre le poivre de Timut, le sucre et la pectine dans le lait.
2. Porter à 70 degrés et laisser infuser jusqu'à 30 degrés, une fois froid, passer au chinois, ajouter la crème et placer dans un verre à pacojet ou une sorbetière.

### Pour les éponges au yaourt

- 150 g de blancs d'œufs frais  
- 30 g de farine d'amande  
- 30 g de poudre de yaourt  
- 35 g de sucre en poudre  
- 20 g de farine 00



1. Placer tous les ingrédients dans un mixeur.
2. Mixer pendant trois à quatre minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. La passer au tamis. La verser dans un siphon de 500 ml, rempli d'un bidon.
4. Bien agiter et laisser reposer au réfrigérateur pendant 12 heures.

### Finition

Mangue fraîche coupée en dés  
Herbes d'atsina



**Hôtel restaurant du Cerf**  
Rue du Collège 4 - 2605 Sonceboz  
1 étoile au Michelin - 16/20 à GaultMillau  
T. 032 488 33 22

**Le Cerf**  
Hôtel - Restaurant

## Jean-Marc Soldati,

« LES GENS QUI AIMENT BIEN MANGER SE RESSEMBLENT TOUS »

L'Hôtel-restaurant du Cerf, situé au cœur du paisible village de Sonceboz, affiche deux toques et 16 points au Gault & Millau, ainsi qu'une étoile au Michelin. Après deux années chez Peter Baermann, à la Grappe d'Or, à Lausanne, deux autres chez Adolf Blockbergen, au Raisin à Cully, puis cinq ans passés aux côtés de Fredy Girardet,

Jean-Marc Soldati est revenu à Sonceboz pour seconder ses parents, avant de reprendre le Cerf, fin 1999. Seul aux commandes depuis juillet 2015, ce chef doux et affable, attaché à une cuisine qui va à l'essentiel, est désormais secondé par deux jeunes cuisiniers talentueux.

Georges Pop



### JEAN-MARC SOLDATI, QUEL BILAN TIREZ-VOUS DE L'ANNÉE QUI S'ACHÈVE ?

Pour moi ce fut une année assez-moyenne. On sent que dans la situation actuelle, beaucoup de gens, dans la région, doivent serrer les cordons de leur bourse. Les plaisirs de la table passent au second plan...

### VOUS AVEZ LONGTEMPS TRAVAILLÉ DANS LA RÉGION LÉMANIQUE. VOTRE CLIENTÈLE ACTUELLE EST-ELLE TRÈS DIFFÉRENTE ?

Non ! Les gens qui veulent bien manger se ressemblent tous. Et puis j'ai gardé une clientèle très fidèle de l'époque où je travaillais dans la région lausannoise. Ils viennent manger ici, puis passer une nuit à l'hôtel. C'est un plaisir de les voir ici. J'ai aussi beaucoup de clients de Suisse alémanique. Par rapport aux tarifs zurichois, par exemple, nous sommes très compétitifs.

### QUE REPRÉSENTE NOËL POUR VOUS ?

L'occasion de se retrouver en famille autour d'un bon repas. C'est une tradition depuis toujours... Des moments magnifiques !

### C'EST VOUS QUI CUISINEZ ?

On cuisine tous ensemble : huîtres, saumon fumé, foie gras... Ainsi qu'une fondue chinoise préparée avec beaucoup de légumes. À vrai dire ça n'a plus rien d'une fondue chinoise traditionnelle. Elle est très « personnalisée » (rires)

### VOS VŒUX POUR 2024 ?

Que les gens retrouvent un peu d'aisance financière pour pouvoir mieux profiter des plaisirs de la table. Mais avec toutes ces augmentations qui nous tombent dessus, ça n'est pas évident...

## Recettes

### Œuf fermier parfait aux croûtons et lard séché

- 4 œufs fermiers du jour
- 4 tranches de lard fumé coupé très fin
- 1 dl fond volaille corsé
- ½ dl crème double
- 1 tranche de pain de mie
- 1 cs ciboulette ciselée

1. Mettre les œufs à cuire dans un four à vapeur à 64-65°, 60 à 65 mn selon la grandeur de l'œuf.
2. Pendant ce temps couper le pain en très petits

dés de 2 mm de côté ainsi qu'une tranche de lard de la même façon.

3. Mettre les tranches de lard sur une plaque en téflon ou avec un papier sulfurisé et les mettre à l'étuve 1h à 120° afin d'obtenir un croustillant agréable.
4. Faire rôtir dans une poêle les croûtons avec un peu de beurre, une fois bien colorés, mettre les petits dés de lard, réserver au chaud.
5. Faire réduire le fond de volaille de moitié et mettre la crème.
6. Une fois les œufs cuits, les casser dans une petite assiette afin d'enlever l'excédent d'eau et de blanc d'œuf.



#### Dressage

1. Poser l'œuf au centre d'une assiette creuse.
2. Faire mousser le fond de volaille et mettre seulement la mousse, garnir avec les petits croûtons ainsi que la ciboulette.
3. Terminer avec la fine tranche de lard croustillante.

### Gâteau de homard breton aux courgettes et tomates confites

Pour 4 personnes

- 12 homards
- 4 tomates
- 2 petites courgettes
- 10 feuilles de basilic
- 1 dl huile d'olive
- 1 cs de vinaigre de Banyuls
- Sel
- Poivre
- Sucre
- Tabasco

#### Tomates

1. Monder les tomates, refroidir, les peler ensuite et les couper en quatre.
2. Enlever le cœur et les pépins.
3. Les mettre sur une plaque, saler, poivrer et sucrer légèrement.
4. Badigeonner d'huile d'olive et les mettre au four 100°C 1h30 en les retournant toutes les 20 min.

#### Homards

1. Cuire les homards 2 min à l'eau bouillante. Les retirer, enlever les pinces et les remettre 3 min feu éteint.
2. Décortiquer les homards.

#### Courgettes

1. Couper une courgette en brunoise de 3 mm.
2. Couper l'autre en deux dans le sens de la longueur et ensuite couper en fines lamelles.
3. Dans une poêle, mettre un peu d'huile d'olive et faire suer les lamelles (très court), saler, poivrer, ensuite réserver sur une assiette.



4. Faire de même avec la brunoise et réserver dans un petit saladier.
5. Sortir les tomates du four, réserver 6 quartiers et couper le restant en petits dés.
6. Hacher le basilic et le rajouter à la brunoise ainsi que la moitié des dés de tomate.

#### Vinaigrette

1. Préparer une vinaigrette avec le vinaigre de banyuls et l'huile d'olive, saler, poivrer.
2. Hacher finement le reste de tomates et assaisonner avec un peu de tabasco.
3. Préparer un mélange d'huile d'olive et de basilic finement haché.

#### Gâteaux de homard

1. Prendre les cercles et chemiser avec les lamelles de courgette, ensuite mettre au fond les quartiers de to-

- mates confites, rajouter la brunoise jusqu'à hauteur des cercles.
2. Couper chaque queue de homard en 10 médaillons, les dresser en rosaces à l'intérieur des cercles.
  3. Couper les pinces en deux et intercaler deux lamelles de courgette dans chacune.

#### Dressage

1. Dresser sur assiette les gâteaux de homard et la pince.
2. Assaisonner de vinaigrette les rosaces de homard ainsi que les pinces.
3. Déposer autour de chaque gâteau quelques ronds de sauce tomate ainsi que l'huile de basilic.
4. Garnir de quelques pluches d'aneth et de cerfeuil assaisonner de vinaigrette.



### Aile de volaille fermière farcie à la fondue d'épinards et tête de Moine

Pour 4 personnes

- 2 volailles fermières de 1,5 kg
- 50 g épinard
- 50 g tête de Moine coupée en petits dés

#### Préparation

1. Désosser les deux volailles en levant soigneusement les suprêmes, couper l'aïeron à la jointure.
2. Avec un couteau, faire une incision sous l'os de l'aile dans la longueur du suprême, afin de pouvoir le farcir.
3. Blanchir les épinards dans une grande casserole d'eau bouillante

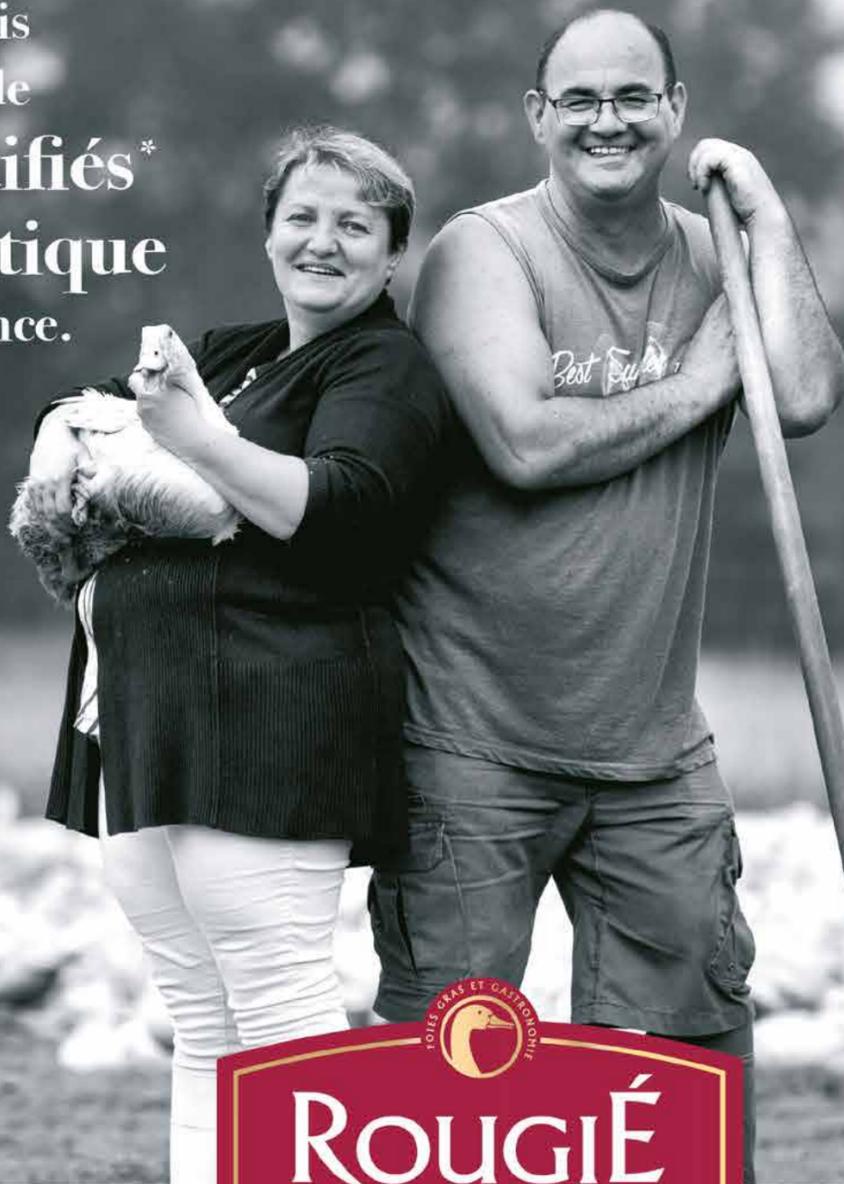
et salée, refroidir dans de la glace et égoutter.

4. Faire fondre la noix de beurre dans une sauteuse avec l'échalote hachée.
5. Mettre les épinards, saler, poivrer.
6. Retirer dans un récipient et mélanger avec la tête de Moine.
7. Laisser refroidir.
8. Farcir les suprêmes.
9. Dans une poêle, mettre un peu d'huile et faire colorer les suprêmes sur tous les côtés, ensuite mettre au four à 170° pendant 10 mn
10. Laisser reposer sur le bord du four 5 mn.
11. Ensuite, trancher les suprêmes farcis.

#### Dressage

Poser au milieu de l'assiette et accompagner d'un peu de jus de volaille

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



Caroline et Alain,  
éleveurs de canards Rougié.



INSPIRE L'AUDACE DES CHEFS



Vous êtes exigeants,  
nous aussi.

[pro.rougie.com](http://pro.rougie.com)

nous contacter :  
05 53 31 72 33

\* Reconnaissance Groupe Bureau Veritas



© FRED GRANGIER



© ANDREA CERIANI

**Restaurant des Trois Tours**  
Rte de Bourguillon 15 - 1722 Bourguillon  
1 étoile au Michelin - 17/20 à GaultMillau  
T. 026 322 30 69

# Romain Paillereau,

« J'AI TOUJOURS PLEIN D'IDÉES... »

Il y a deux ans, Romain Paillereau a quitté la Pinte des Mossettes, à Charmey, pour reprendre le restaurant des Trois Tours à Bourguillon, près

de Fribourg. Manifestement, le chef étoilé se plaît beaucoup dans cette nouvelle activité.

Georges Pop



**EN NOVEMBRE 2021, VOUS AVEZ SUCCÉDÉ À ALAIN BÄCHLER AU RESTAURANT DES TROIS TOURS. CE FUT UNE NOUVELLE ÉTAPE DANS VOTRE LONG ET BRILLANT PARCOURS. EST-CE QUE VOUS VOUS PLAISEZ DANS CETTE ACTIVITÉ, MAINTENANT QUE VOUS AVEZ PRIS VOS MARQUES ?**

Oui. Nous avons refait toute la salle du restaurant ainsi que la cuisine. J'ai également créé un laboratoire pour la pâtisserie. Beaucoup de choses ont été faites sur mesure comme les tables du restaurant que j'ai dessinées, les consoles au bout des tables où l'on présente les bouchées apéritives. Je viens de faire faire des arbres en chocolat dans chacune des deux salles du restaurant de 1m60 de haut pour y mettre les mignardises. Malgré ces deux ans, j'essaie de toujours innover.

**VOTRE CLIENTÈLE ACTUELLE EST-ELLE TRÈS DIFFÉRENTE DE CELLE QUE VOUS AVEZ CONNUE PRÉCÉDEMMENT ?**

J'ai beaucoup de mes clients des Mossettes qui m'ont suivi et je les remercie. Des clients d'Alain m'ont également rejoint. La semaine dernière, on m'a même dit: « Mais en fait vous êtes sympa... ». Il faut du temps pour faire ma réputation, je suppose.

**VOUS AVEZ ÉTÉ DISTINGUÉ À DE NOMBREUSES REPRISES. IL PARAÎT QUE VOUS VOUS ÊTES FIXÉ UN NOUVEAU DÉFI, À SAVOIR DÉCROCHER UNE DEUXIÈME ÉTOILE... C'EST IMPORTANT POUR VOUS ET VOTRE BRIGADE ?**

Ma carrière s'est construite avec 1, 2 et 3 étoiles Michelin... Donc oui c'est important pour nous tous. Je me souviens de la joie de mon équipe, de mes clients et de mon entourage lorsque j'ai eu la première fois l'étoile Michelin. C'est un peu comme

gagner une compétition de haut niveau. C'est la même joie que lorsque notre équipe gagne un match en coupe du monde, par exemple...

**D'AUTRES DÉFIS ENCORE ?**

Oui, cela ne va jamais s'arrêter, je pense. J'ai plein d'idées. L'année prochaine notamment nous ferons des « repas insolites », dans des lieux insolites. Est-ce que j'arriverai à faire tout ce que j'ai en tête... Nous verrons! Mais je n'oublie pas que les Trois Tours restent une priorité.

**QUE REPRÉSENTE LA PÉRIODE DE NOËL POUR VOUS, AUTANT PERSONNELLEMENT QUE PROFESSIONNELLEMENT ?**

Personnellement je pense que c'est un moment où l'on se retrouve en famille. Ce qui est rare pour moi, car ma famille vit dans le Sud-Ouest de la France. Je ferme toujours deux semaines pour en profiter avec mon fils. En 25 ans de cuisine, je n'ai jamais fêté Noël en famille... Je ne veux pas faire vivre ça à mon équipe. Professionnellement, c'est une période où l'on peut travailler des produits nobles et c'est ce que veulent les clients. Du coup, nous faisons un menu de fête deux semaines avant Noël. C'est Noël avant l'heure.

**QUELS SONT VOS VŒUX POUR 2024 ?**

Mes vœux pour 2024: le bonheur pour toutes et tous. Profitez de votre famille et vos amis. C'est pour sûr le plus beau cadeau. Et pensez à aller au restaurant...

## Recettes



### Sandwich de brochet

**Sauce Noilly Prat**

- 36 cl Noilly Prat
- 90 cl Fumet de brochet
- 300 g crème épaisse
- 30 cl Sancerre blanc
- 500 g échalotes

1. Faire revenir les échalotes au beurre et ajouter le Noilly Prat ainsi que le Sancerre.
2. Réduire de moitié puis ajouter le fumet de poisson.
3. Réduire de moitié et ajouter la crème.
4. Réduire à consistance.

**Farce brochet**

- 300 g chair de brochet
- 2 œufs
- 1 cl Armagnac
- 12 g sel
- 70 g crème
- 60 g beurre

1. Mixer le brochet au robot coupe avec le sel et l'Armagnac.
2. Ajouter les œufs, puis la crème et le beurre fondu.
3. Passer au tamis.
4. Étaler la farce poisson entre deux tranches de pain de mie et bien filmer.

**Sandwich de brochet**

1. Cuire le brochet à 61°C vapeur et à cœur et laisser une nuit en chambre froide.
2. Tailler les portions et cuire au beurre moussoux.
3. Émincer de l'algue kumbu et frire à 160°C.
4. Saler et mettre sur un papier absorbant.
5. Mettre le sandwich sur assiette avec le kumbu frit et mettre la sauce au dernier moment.
6. Des œufs de brochets peuvent également être mis dans la sauce.

### Entrecôte de biche

Pour 4 personnes

**La volaille farcie**

- 1 pavé d'entrecôte de 350 g ficelé
- 120 g pignons de pin
- 40 g tétragone
- P.M. Huile d'herbe

**Préparation**

Cuire l'entrecôte de cerf au barbecue jusqu'à 40° à cœur. Laisser reposer la viande et celle-ci doit monter à 50/52° à cœur. Cuire les pignons de pin 20 minutes à l'eau salé et débarrasser. Faire revenir la tétragone au beurre moussoux, ajouter les pignons de pin puis l'huile d'herbe. Remettre la biche sur le barbecue et tailler au dernier moment. Service avec un jus de biche aux airelles.



### Dessert Granny Smith

**Pommes confites**

- 15 pommes Granny Smith
- 250 g d'eau
- 250 g beurre doux
- 250 g sucre semoule

1. Faire bouillir dans une casserole l'eau, le beurre et le sucre.
2. Éplucher les pommes puis les dérouler à la mandoline japonaise.
3. Dans un petit bac gastro, mettre un papier sulfurisé. Étaler les bandes de pommes en ajoutant le sirop à plusieurs reprises.
4. Enfourner 1 heure et demie à 145°C.

**Mousse marjolaine:**

- 250 g lait
- 250 g crème
- 20 g marjolaine
- 100 g jaune d'œufs
- 50 g sucre semoule
- 12 feuilles de gélatine (12 g)
- 400 g crème montée

1. Faire bouillir lait et crème puis ajouter la marjolaine.
2. Filmer, laisser infuser jusqu'à refroidissement.



3. Chinoiser puis réaliser une crème anglaise avec les jaunes et le sucre (cuisson à la nappe à 83°C). Incorporer les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide.
4. Une fois l'appareil refroidi à 30°C ajouter la crème montée.

**Crèmeux sudachi**

- 120 g d'œufs entier
- 125 g sucre semoule
- 90 g purée sudachi
- 1 feuille de gélatine (2 g)
- 150 g beurre

1. Au bain-marie, mélanger les œufs, le sucre et la purée.
2. Cuire jusqu'à épaississement (cuisson à environ 90°C).
3. Puis ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et le beurre.
4. Mixer au mixeur plongeant. Réserver.

**Billes pommes Granny Smith**

- Gel Granny Smith/verveine
- 500 g jus de pomme
- 50 g sucre
- 30 g verveine
- 10 g agar

1. Éplucher les pommes Granny Smith, réaliser des billes avec une cuillère à pomme parisienne.
2. Faire infuser la verveine dans le jus de pomme.
3. Chinoiser, faire bouillir le jus avec le sucre et l'agar une bonne minute. Une fois refroidi, mixer.

**Sauce crème double/marjolaine**

- 250 g lait
- 250 g crème double
- 5 g marjolaine
- 100 g jaune d'œufs
- 65 g sucre semoule

1. Réaliser une crème anglaise avec tous les ingrédients.
2. Une fois la crème cuite à 83°C, chinoiser. Réserver au frais.

**Sorbet Granny Smith/sudachi**

- 150 g d'eau
- 100 g purée sudachi
- 400 g purée pomme Granny Smith
- 60 g sucre semoule
- 4 g stabilisateur
- 30 g glucose

1. Faire bouillir l'eau, la purée de sudachi, le sucre, le stabilisateur et le glucose.
2. Une fois le sirop refroidi, ajouter la purée de Granny Smith.
3. Turbiner à la sorbetière.

**Décoration**

- Poudre de marjolaine
- Pousses de marjolaine
- Nid de pâte filo

1. Empiler des feuilles de pâte filo en les badigeonnant de beurre et de sucre glace.
2. Une fois arrivé à 5 étages, tailler des bandes. Enrouler les bandes autour d'un cylindre en inox.
3. Cuire à 160°C environ 15 minutes.

# DES MOMENTS DE PLAISIR ÉMOTIONNELS



## Offre aux lecteurs

50 g Oona Caviar N°103 – traditionnel  
CHF 99 au lieu de CHF 135, transport excl.

Code: LECAFETIER23

Valable jusqu'au 31.12.2023

Commandez par mail ou téléphone

DO  
OCE

OONA   
CAVIAR

VÉRITABLE CAVIAR DES  
ALPES SUISSES

Pur. Naturel. Durable

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

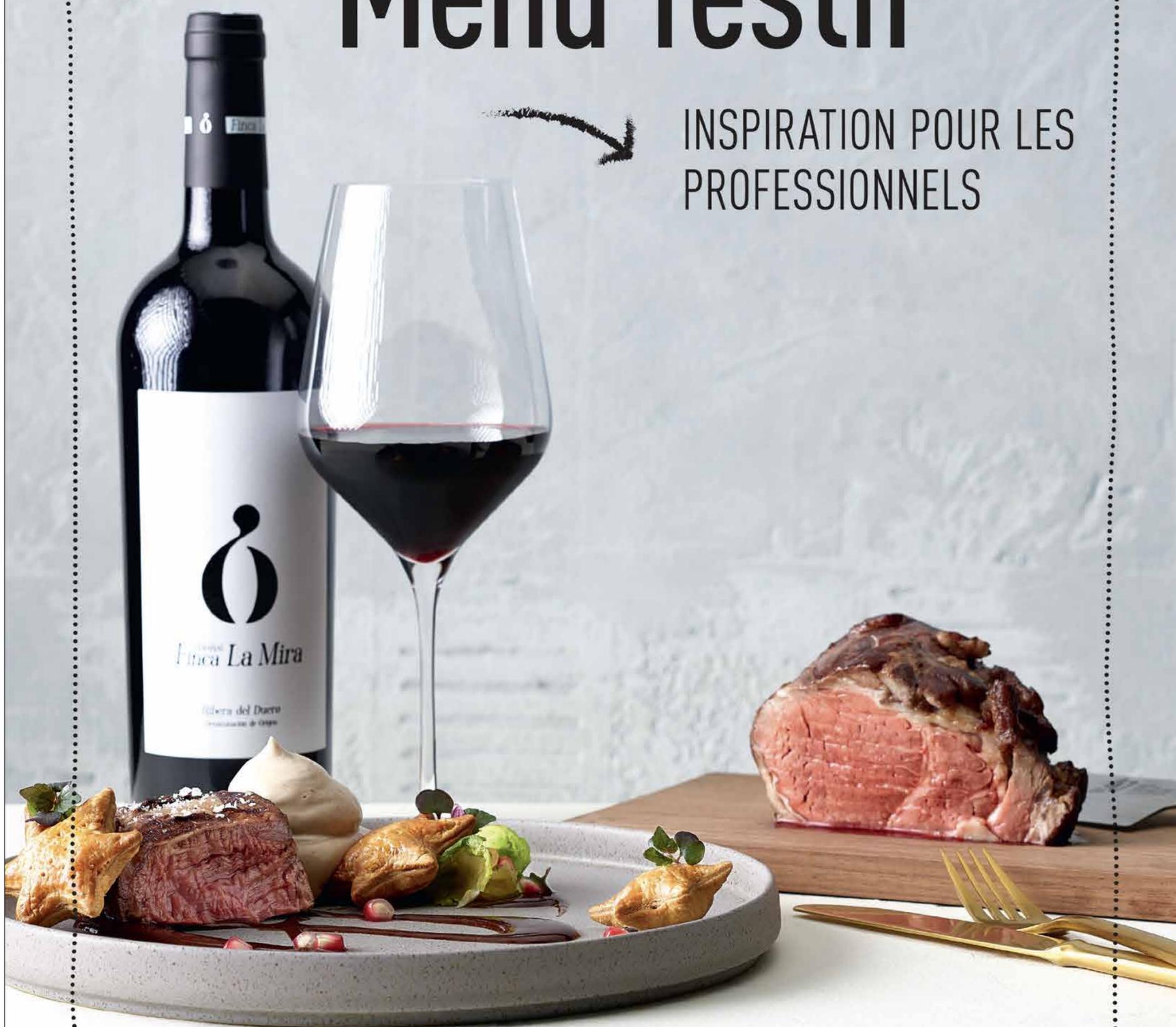


TRANSFOURMET

COOK

# Menu festif

INSPIRATION POUR LES  
PROFESSIONNELLS



SCAN ME

 TRANSFOURMET  
PRODEGA