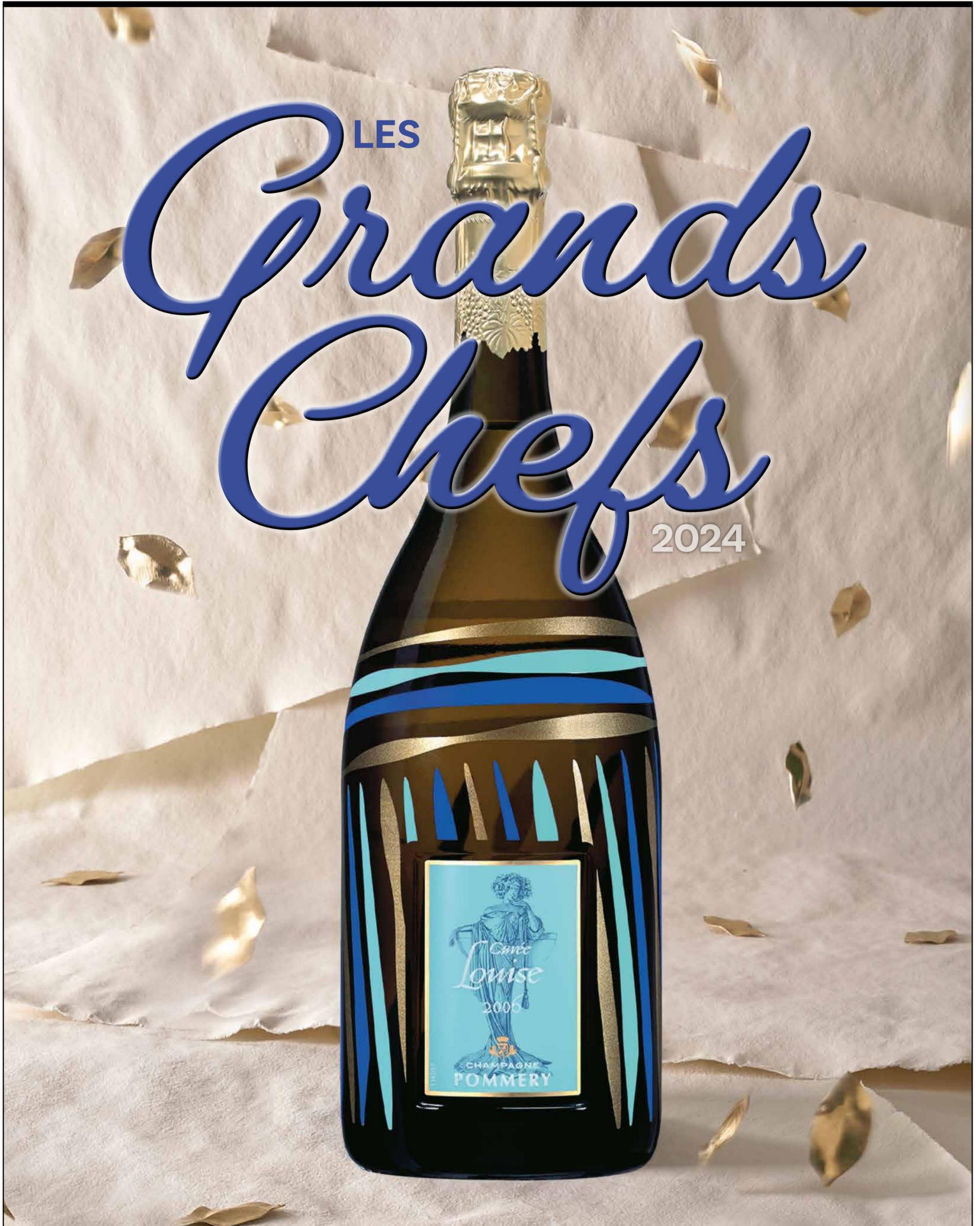


Entr'Acte

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





ROUGIÉ

DEPUIS 1875

L'escalope de Foie Gras,
le produit signature
Rougié par excellence !

Rougié a été le 1er acteur
du marché à proposer
une gamme d'escalopes
de foie gras surgelées en
1999.



Pour en savoir plus :



contact@rougie.com
rougie.com



© Rina Nurra © Patrick Lazic - Suggestion de présentation - Visuels non contractuels

SOMMAIRE



- 3 **ÉDITO**
La magie des fêtes
- 4 *Titouan Claudet*
LES DÉLICES SUCRÉS
- 6-7 *Ormel Bedouet*
LA MER SUBLIMÉE
- 8-9 *Dominique Gauthier*
PARTAGER DU PLAISIR
ET DE LA GOURMANDISE
- 10-11 *Lucrèce Lacchio*
UN MENU DE NOËL
TOUT EN LÉGÈRETÉ
- 12-13 *Stéphane Décotterd*
ENTRE LAC ET MONTAGNE
- 14 *Maryline Nozahic dite Mary*
MAINTENIR LA CONSTANCE
POUR RAVIR LES GOURMETS
- 15 **POURQUOI APPELLE-T-ON
UN CHEF... « CHEF »**
- 16 *Sebastiano Lombardini*
IMAGINER DES RECETTES À LA FOIS
TRADITIONNELLES ET INNOVANTES
- 18 *Nicolas Darnauguilhem*
LA MANIÈRE DE CONSOMMER
SCULPTE NOTRE ENVIRONNEMENT

IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893.
Journal romand - 131^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: © Pommery
Crédits photos: © DR - Sauf mention contraire

La magie des fêtes

Quel que soit notre âge, les fêtes de fin d'année sont un instant à part, une parenthèse bienvenue, hors des soubresauts de l'actualité qui envahissent notre quotidien tout au long de l'année. On s'y remémore nos souvenirs d'enfance, les mets de nos mamans qui s'affairaient aux fourneaux de longues heures pour nous régaler et faire de Noël un moment à part.

Nous piaffons bien souvent d'impatience à l'idée de nous retrouver en famille et entre amis autour d'une belle table décorée avec soin, garnie de beaux flacons. Côté vins justement, les œnophiles trouveront leur bonheur en piochant dans le vaste choix de crus d'exception que proposent les talentueux vigneron d'un bout à l'autre de notre belle Helvétie, même si une coupe de Champagne s'impose souvent à l'apéritif.

Pour certains, un menu festif se veut simplissime. Une fondue chinoise met tout le monde d'accord permettant de passer du temps ensemble sans se soucier d'arroser la dinde ou de surveiller le gratin pour éviter qu'il ne brûle. D'autres encore opteront pour une raclette, accompagnée de son cortège de pickles et de salade d'oignon.

Les fins gourmets passeront, eux, des heures aux fourneaux pour sublimer des fruits de mer, un

poisson noble, une belle volaille, ou du Cardon épineux de Plainpalais. Ils et elles rivaliseront d'imagination pour épater leurs convives de l'entrée au dessert. Cet Entr'Acte est pour eux. Il se veut une source d'inspiration. À la veille des fêtes, nous vous invitons à découvrir les merveilleuses recettes des plus grandes toques de Suisse romande, à admirer la perfection avec laquelle ils dressent leurs assiettes. À partager aussi leurs souvenirs d'enfance autour des tables festives.

Quelle que soit l'origine de ces grands maîtres de l'art culinaire, ils et elles privilégient les meilleurs ingrédients produits par des artisans du terroir. Car le secret d'une recette réussie repose avant tout sur la qualité des produits qui la composent. De plus en plus de professionnels optent d'ailleurs pour les circuits courts et rangent les ingrédients exotiques au rang d'exception. Nous devrions en faire autant pour le bien de la planète et de notre économie locale.

Nous vous souhaitons de très belles fêtes empreintes de bonheur partagé et de magie gourmande. Et n'hésitez pas à pousser la porte des établissements de nos chefs étoilés. Vous y vivrez des instants mémorables, hors du temps.

MANUELLA MAGNIN

VENEZ DÉGUSTER ET COMMANDER
LE MEILLEUR CAVIAR

Caviar du Palais



DÈS 1987

Le Palais Oriental

QUAI E.ANSERMET 6 - 1820 MONTREUX

www.palaisoriental.ch



Titouan Claudet

LES DÉLICES SUCRÉS

Pâtissier de l'année au GaultMillau 2025, Titouan Claudet a la haute main sur toutes les propositions sucrées de l'hôtel The Woodward, qu'il s'agisse de l'Atelier Robuchon (2 étoiles au Michelin, 17 points à Gault Millau, du Jardinier (15 points à GaultMillau) ou encore du Comptoir Woodward

à la rue Neuve-du-Molard. Il nous livre ici deux recettes simplissimes à refaire en famille à la maison durant les fêtes et se confie sur sa vision de cette période festive.

Manuela Magnin



TITOUAN CLAUDET, À LA VEILLE DES FÊTES, POUVEZ-VOUS

DIRE À QUOI RESSEMBLERA VOTRE BÛCHE DE NOËL QUE L'ON PEUT, BIEN SÛR, ACHETER AU COMPTOIR DANS LES RUES BASSES ?

T.C. : Cette année, j'ai imaginé une bûche de Noël aussi poétique que savoureuse, tel un livre ouvert. Symbole de connaissance, d'évasion et de réconfort pour ces périodes tant attendues, ce livre invite au lâcher-prise et à la découverte. À l'image de la haute gastronomie, il dévoile une palette d'émotions riches et subtiles. Cette bûche est comme un récit gourmand, où chaque page est une promesse de partage et de plaisir. La bûche « livre » se décline en deux tomes gustatifs aux parfums variés, chocolat-noisette ou exotique, et est entièrement sans gluten. Le premier tome offre un croustillant de chocolat noir et noisettes torréfiées, surmonté d'un biscuit au chocolat, d'un crémeux au caramel, enve-

loppé dans une mousse légère de chocolat noir et pâte de noisette. Le second, d'inspiration exotique, combine un croustillant de chocolat blanc et noix de coco torréfiée avec un biscuit pain de gènes à l'amande et au citron vert, sublimé par un crémeux exotique et une mousse aérienne de coco et fruit de la passion.

LES FÊTES SONT UN GRAND MOMENT DANS LA VIE D'UN PÂTISSIER, COMMENT PRÉPAREZ-VOUS CETTE PÉRIODE DE L'ANNÉE ?

T.C. : Ces périodes des fêtes sont le moment le plus chargé dans la vie d'un pâtissier. La clé du succès est l'anticipation et la planification de toutes les belles choses que nous allons faire pour nos clients. Par exemple, j'ai finalisé la bûche de Noël il y a déjà quelques mois déjà.

VOTRE PLUS BEAU SOUVENIR DE NOËL ?

T.C. : Des moments magiques passés chez mes grands-parents,

dans le Jura, entouré de toute ma famille, de mes cousins et cousines, pour le réveillon de Noël. Je me souviens de l'effervescence en cuisine, où ma grand-mère, avec soin et amour, préparait de délicieux plats. Et puis, il y avait ce moment tant attendu des cadeaux, le lendemain matin, partagé avec mon frère et mes cousins.

QUEL PLAT VOUS FAIT CRAQUER AU RÉVEILLON ?

T.C. : Sans hésitation le poulet aux morilles et au Vin jaune de ma maman. Un véritable délice ! J'espère qu'on y aura droit cette année... Et comment ne pas mentionner le Turinois, ce gâteau familial au chocolat et aux marrons, qu'elle prépare depuis des années et qu'elle accompagne d'une crème anglaise exquise. Ces saveurs sont pour moi le goût même des fêtes !

The Woodward
L'Atelier Robuchon
2 étoiles au Michelin
17/20 à GaultMillau
Quai Wilson 37 - 1201 Genève
T. 022 901 37 70

Le Comptoir
WOODWARD

Le Comptoir Woodward
Rue Neuve-du-Molard 7
1204 Genève

Recettes

PAIN D'ÉPICES KUMQUAT

Pour 5 personnes

- 170 g de pâte d'amande
- 200 g d'œuf entier
- 150 g de miel
- 70 g de cassonade
- 4 g de zestes d'orange
- 4 g de fleur de sel
- 130 g de farine T65
- 5 g de poudre à lever
- 4 g de cannelle en poudre
- 4 g de 4 épices moulues
- 150 g de beurre fondu

Sirop d'imbibage

- 100 g de sucre en poudre
- 300 g de jus d'orange
- 1 bâton de cannelle
- 1 zeste d'orange
- 1 zeste de citron

Cœur au kumquat

- 150 g de kumquat
- 60 g de sucre blanc
- 40 g de jus de pamplemousse
- 6 g de sucre blanc
- 2 g de pectine

MARCHE À SUIVRE

Pour le cœur au kumquat

1. Tailler les kumquats en deux. Les blanchir à trois reprises.
2. Confiter lentement les kumquats épépinés dans le jus de pamplemousse et la première pesée de sucre durant 2h.
3. Lorsque les kumquats deviennent translucides, les mixer à chaud avec le sirop, tamiser, puis cuire durant 3 minutes à ébullition avec le mélange pectine et la deuxième pesée de sucre.



Pour le sirop d'imbibage

Porter à ébullition le jus d'orange avec le sucre, le bâton de cannelle et les zestes. Éteindre le feu lorsque le sucre est complètement fondu.

Pour les pains d'épices

1. Mixer au Thermomix la pâte d'amande avec les œufs et les zestes en chauffant légèrement le mélange.
2. Ajouter le miel, la cassonade, la fleur de sel et monter au fouet.
3. Intégrer la farine, la poudre à lever et les épices. Pour finir, ajouter le beurre fondu froid.
4. Disposer dans 5 petits moules à kougelhopf
5. Cuire 18 minutes à 180°C sur chaleur tournante.
6. À la sortie du four appuyer avec une grande plaque afin de lisser l'appareil à pain d'épice, démouler et imbiber entièrement à chaud avec le sirop.

Pour le service

Servir les pains d'épices refroidis avec une quenelle de confit de kumquat au centre.

COOKIE 100% AMANDE

Pour 8 cookies

- 80 g de farine T55
- 1 g de sel fin
- 1 g de bicarbonate
- 40 g de beurre pomade
- 30 g de sucre en poudre
- 35 g de cassonade
- 22 g d'œuf
- 1 g de poudre de vanille
- 40 g de chocolat noir à pâtisser en pastilles
- 40 g de chocolat au lait à pâtisser en pastilles
- 50 g de fruits secs caramélisés

Praliné amande

- 60 g d'amandes entières
- 40 g de sucre en poudre
- 10 g d'eau
- 1 g de vanille séchée en poudre
- 1 g de fleur de sel

MARCHE À SUIVRE

Pour le praliné

1. La veille, réaliser un sirop avec l'eau et le sucre à 115°C, ajouter les fruits secs chauffés préalablement à 120°C. Sabler puis caraméliser, ajouter la vanille séchée et la fleur de sel.
2. Débarrasser et laisser refroidir.
3. Le lendemain broyer le praliné.



Pour les cookies

1. Mélanger le beurre avec le sucre roux, le sucre blanc, la fleur de sel et les grains de vanille.
2. Ajouter ensuite l'œuf tempéré.
3. Incorporer toutes les poudres tamisées. Puis ajouter les chocolats.
4. Diviser la masse en portions de 50 g. Disposer dans des cercles bien graissés de 7 cm de diamètre sur une plaque recouverte d'un tapis en silicone.
5. Cuire 10 minutes à 180°C sur chaleur tournante.
6. À la sortie du four, déposer au centre du cookie les fruits secs sucrés/salés, remplir le cookie directement avec un peu de praliné à l'intérieur, puis une fois le cookie refroidi, mettre des pointes de praliné pour décorer avec des fruits secs torréfiés.

**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



L'Aparté
Rue de Lausanne 43
1201 Genève
T. 022 906 14 60

(l')Aparté
1 étoile au Michelin
17/20 à GaultMillau

Armel Bedouet

LA MER SUBLIMÉE

Il souffle toujours une brise marine sur la cuisine d'Armel Bedouet. Dans son Aparté rénové avec goût l'été dernier, ce natif du Morbihan, gratifié de 17 points à GaultMillau et d'1 étoile au Michelin, assure personnellement le service. Il raconte chacun de ses mets à une clientèle à la recherche d'une expérience intimiste. Une recette qui fait mouche

puisque le restaurant affiche bien souvent complet. À raison ! Chaque plat fait chavirer les papilles des gourmets. À la veille de Noël, Armel Bedouet se confie sur les fêtes et nous offre trois magnifiques recettes. À refaire chez soi, ou, mieux, à aller déguster dans son établissement.

Manuella Magnin



ARMEI BEDOUEI, VOUS ŒUVREZ AUJOURD'HUI

DANS UN ÉTABLISSEMENT ENTIÈREMENT RÉNOVÉ AVEC UNE CAPACITÉ D'ACCUEIL DOUBLÉE. VOUS NE CRAIGNIEZ PAS DE PERDRE L'ESPRIT INTIMISTE DES LIEUX ?

A. B. : Bien au contraire. Nous sommes ravis d'offrir une expérience gourmande à 24 convives midi et soir. Nous devons refuser beaucoup de monde avant la rénovation.

VOUS ÊTES CONNU POUR LE TRAVAIL DU POISSON ET DES FRUITS DE MER. EN FAIT, VOUS N'AVEZ JAMAIS VRAIMENT QUITTÉ VOTRE BRETAGNE...

A. B. : Les produits de la mer font partie de l'ADN de ma cuisine. Mes parents étaient restaurateurs à Billiers dans le Morbihan. J'ai grandi avec ces produits. Je m'approvisionne d'ailleurs majoritairement en direct.

RACONTEZ-NOUS VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE...

A. B. : Lorsque j'étais enfant, mes parents travaillaient au restaurant durant les fêtes. J'ai la chance aujourd'hui de pouvoir les passer en famille, avec mon épouse et mes deux fils, car nous fermons l'Aparté à la veille de Noël jusqu'au début janvier. Une année sur deux, nous nous rendons à Lille, ville d'origine de ma femme. Côté

menu, on reste simple avec du foie gras, du saumon fumé, de la lotte ou une sole meunière, suivis d'un suprême de chapon avec des champignons, un peu de chou rouge et des Rattes du Touquet. Le tout ponctué d'une bûche glacée ou d'une bûche du pâtissier.

LES PLATS DU QUOTIDIEN QUI VOUS FONT SALIVER ?

A. B. : Je craque pour une bonne blanquette de veau ou un pot-au-feu. Cela me rappelle les effluves de la cuisine de ma grand-mère.

Recettes

LANGOUSTINE POÊLÉE, LARD SEC DU VALAIS, SAUCE BUTTERNUT AU RAS EL-HANOUT

Pour 4 personnes

- 50 g d'œufs de truite

Consommé de langoustines

- 1 kg de têtes de langoustines
- 10 ml d'huile olive
- 30 g de beurre
- 40 g de double concentré de tomate
- 1 cl de brandy
- 1 l de fond blanc de volaille
- 1 l d'eau

Garniture aromatique

- 60 g d'oignon
- 100 g de carotte
- 100 g de poireau
- 40 g d'échalote

MARCHE À SUIVRE

1. Décortiquer les langoustines en gardant les têtes. Réserver les queues au frais.
2. Couper les têtes en deux, les caraméliser avec l'huile d'olive et un peu de beurre afin de récupérer le maximum de suc de cuisson.
3. Ajouter la garniture aromatique. Faire pincer le tout jusqu'à obtenir une légère coloration.



4. Ajouter une demi-cuillère à soupe de concentré de tomate. Bien mélanger puis déglacer et flamber avec 1 cl de brandy. Mouiller à hauteur avec le fond blanc de volaille et l'eau.
5. Laisser mijoter environ une heure à frémissement doux. Passer au chinois. Émulsionner au bamix à l'envoi.

Sauce courge ras el-hanout

- 1 courge butternut
- 15 g de ras el-hanout rouge
- 15 g de ras el-hanout jaune
- 500 g de beurre
- 200 ml de crème
- 1 citron jaune bio
- Sel, poivre

1. Presser un citron et réserver.
2. Tailler le butternut en brunoise. Passer à la centrifugeuse afin d'extraire le maximum de jus.
3. Mélanger les 2 jus et faire réduire de moitié. Ajouter les ras el-hanout rouge et jaune. Réduire de nouveau de moitié. Monter au beurre.

Brunoise de butternut

- 1 courge butternut
- 60 g de lard sec du Valais
- 20 g d'oignon blanc

1. Tailler le butternut en brunoise. Faire blanchir à l'eau salée. Rafraîchir à l'eau glacée et réserver.
2. Ciseler un oignon et le faire revenir au beurre sans coloration.
3. Ajouter le lard sec du Valais taillé en brunoise, puis la brunoise de butternut.
4. Cuire 2 à 3 minutes à feu vif et ajouter la sauce courge ras-el-hanout.

Langoustines poêlées

- 4 langoustines
- Beurre, huile neutre

Poêler les langoustines côté dos dans une poêle antiadhésive avec de l'huile d'olive. Les retourner puis ajouter une noisette de beurre.

Dressage

1. Déposer le mélange courge butternut au fond de 4 assiettes creuses.
2. Disposer dessus la langoustine côté dos. Ajouter les œufs de truite.
3. Mettre l'émulsion de chaque côté.
4. Décorer l'assiette avec quelques herbes.



TARTELETTE NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC, GRANNY SMITH, CAVIAR ROYAL DAURENKI, THÉ MATCHA

Pour 4 personnes

4 quenelles de caviar royal Daurenki

Pâte à tartelette

- 100 g de farine
- 50 g de beurre pommade
- 10 g de blanc d'œuf
- 25 cl eau
- 2 g de sel

1. Mélanger les ingrédients dans l'ordre au batteur. Laisser reposer 12h.
2. Abaisser et foncer les moules. Cuire à 160°C sans trop de coloration.

Farce fine

- 4 noix de Saint-Jacques
- ½ blanc d'œuf
- 50 g de crème à 35%
- 50 g de crème à 45%

1. Mixer les noix de Saint-Jacques. Ajouter les 2 crèmes, puis le blanc d'œuf.
2. Passer au tamis fin.
3. Monter des mini coussinets à l'aide d'une poche. Les filmer et cuire à 80°C pendant 6 mn. Réserver.

Gel au thé Matcha

- 20 cl de jus de citron sudachi
- 5 g de thé matcha en poudre
- 4 g d'agar agar

1. Chauffer le jus de sudachi.
2. Infuser avec le thé matcha.
3. Ajouter l'agar agar. Filtrer et mixer.
4. Laisser refroidir et osmoser. Mettre en pipette.

Brunoise de Granny Smith

- 2 pommes Granny Smith
- 1 citron non traité ou bio
- 5 g de thé matcha en poudre

1. Tailler une brunoise fine de pomme. Ajouter un peu de jus de citron.
2. Ajouter la poudre de thé matcha, bien mélanger.

Sauce

- 4 pommes Granny Smith
- 10 cl de jus de sudachi
- 2 g de thé matcha en poudre
- 50 g de beurre

1. Centrifuger les pommes pour en extraire le maximum de jus.
2. Chauffer pour réduire le jus de moitié.
3. Ajouter le jus de sudachi et le thé en poudre.
4. Monter au beurre et verser dans une saucière.

Dressage

1. Déposer la tartelette au centre de l'assiette.
2. Au fond de la tartelette, déposer un peu de brunoise et un coussinet tiédi.
3. Remettre de la brunoise de pomme pour compléter la tartelette à hauteur.
4. Déposer sur le dessus une quenelle de caviar.
5. Décorer l'assiette de points de gel au thé matcha.
6. Sur la 2^e assiette, déposer au centre la brunoise de pomme. Disposer par-dessus une noix de Saint-Jacques poêlée.



**MARRON TROMPE-L'ŒIL,
ÉMULSION COCO, HUILE VANILLÉE**

Pour 4 personnes

Ganache marron

- 160 g de crème
- 35 g de chocolat blanc Ivoire 35%
- 15 g de crème de marron
- 15 g de pâte de marron
- 2 feuilles de gélatine
- 1 gousse de vanille

1. Chauffer la moitié de la crème avec la crème de marron et la pâte.
2. Tremper la gélatine et l'essorer. Mélanger avec la crème.
3. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Intégrer au mélange précédent. Mélanger le tout et ajouter les 80 g de crème restante froide. Gratter la gousse de vanille et incorporer.

Glaçage miroir

- 50 g de sucre
- 3,5 cl d'eau
- 70 g de crème
- 35 g de glucose
- 20 g de purée de marron
- 2 feuilles de gélatine
- 20 g de chocolat au lait

1. Chauffer le sucre avec l'eau et le glucose à 103°C.
2. Chauffer la crème. Y ajouter le chocolat cassé et la purée.
3. Mélanger avec le sirop et maintenir entre 30 et 33°C.

Émulsion châtaigne et lait de coco

- 50 g de purée de marron
- 50 g de lait de coco
- 10 g de sucre

Mélanger tous les ingrédients à froid. Mixer puis émulsionner.

Huile vanillée

- Huile de pépins de raisin
- Écorce de vanille

1. Sécher l'écorce de vanille restante. Infuser à froid dans l'huile.
2. Mixer pendant 3 minutes afin de bien pulvériser l'écorce. Passer au chinois.

Dressage

1. Déposer au fond de l'assiette l'émulsion coco.
2. Disposer au centre le marron.
3. Ajouter quelques gouttes d'huile vanillée.

RECETTES PHOTOS : © GUILLAUME COTTANCIN

hilcona
FOODSERVICE

Passe de
**SAV
OURE
USES**
fêtes avec Pasta Fina

Profite d'un maximum de liberté pour tes menus festifs – découvre maintenant la gamme.

foodservice.hilcona.com





**F.P. Journe
Le Restaurant**
Rue du Rhône 49
1204 Genève
T. 022 320 49 49

**F.P. JOURNE
Le Restaurant**
1 étoile au Michelin
18/20 à GaultMillau

Dominique Gauthier

PARTAGER DU PLAISIR ET DE LA GOURMANDISE

Chef étoilé et comblé, Dominique Gauthier tient, depuis un peu plus d'un an, et avec un bonheur affiché, la barre de F.P. Journe – Le Restaurant. Le célèbre horloger François-Paul Journe cherchait un chef de cuisine créatif et expérimenté pour raviver l'arcade patrimoniale de la Rue du Rhône. Grâce à un ami commun, il est « tombé » sur Dominique Gauthier qui lui rêvait d'un nouveau défi, après

trois décennies dans les cuisines du Chat Botté. Entre les deux hommes, les atomes crochus ont instantanément forgé une cordiale complicité. Dans le distingué décor d'un établissement classé au patrimoine, Dominique Gauthier laisse désormais libre cours à son irrécusable créativité.

Georges Pop



LE PLAISIR DE LA CUISINE L'EMPORTE-T-IL SUR LA NOTORIÉTÉ ?

D. G. : La cuisine est ma passion. Aujourd'hui, mon objectif est de partager du plaisir et de la gourmandise avec tous mes clients.

QUELS SONT LES DÉFIS QUI, AUJOURD'HUI, VOUS ATTENDENT ?

D. G. : Maintenir et garantir la qualité de notre cuisine, tout au long de l'année, et garder notre clientèle fidèle.

QUELS SONT LES PRODUITS QUI VOUS PROCURENT LE PLUS DE PLAISIR ? CEUX PEUT-ÊTRE QUI STIMULENT LE PLUS VOTRE CRÉATIVITÉ ?

D. G. : Les produits qui me procurent le plus de plaisir sont les champignons, les truffes et les légumes locaux de nos maraîchers.

DEUX MOTS PEUT-ÊTRE DE VOS FOURNISSEURS PRÉFÉRÉS...

D. G. : J'ai toujours beaucoup de plaisir à travailler avec nos éleveurs locaux comme Yves

Grolimund pour ses volailles du Nant d'Avril, la boucherie des Eaux-Vives d'Éric Faure-Malan, Ultra Marine pour ses produits de la mer, les légumes de Pierre Gallay, le miel de Stéphanie, etc.

QUE REPRÉSENTENT POUR VOUS LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE ?

D. G. : Les fêtes de fin d'années sont des moments très importants pour moi pour des retrouvailles en famille.



Recettes

NOIX DE SAINT-JACQUES D'ERQUY GRILLÉES, MOUSSELINE DE TOPINAMBOURS À LA PISTACHE, COCOS DE PAIMPOL ET TRUFFE D'ALBA

Pour 4 personnes

- 12 grosses coquilles Saint-Jacques
- 2 cl d'huile d'olive

Garniture

- 400 g de topinambours épluchés
- 200 g de cocos de Paimpol écosés
- 10 cl de crème
- ½ l de lait
- 1 c. à s. d'huile de pistache de Sévery
- 40 g de beurre Crumble
- 50 g de poudre de pistache
- 50 g de farine
- 50 g de beurre
- 20 g de purée de pistache Sauce
- 20 cl de fumet de poisson
- 20 cl de bouillon de volaille
- 2 c. à s. d'huile de pistache
- 20 g de beurre Finitions
- Huile de pistache
- 20 g de truffe blanche d'Alba

Coquilles

Ouvrir les coquilles et enlever les viscères, laver et égoutter. Réserver au frais.

Mousseline de topinambour

1. Cuire à feu doux le topinambour en casserole dans le lait et de l'eau salée à hauteur des légumes.
2. Égoutter après cuisson, presser pour évacuer toute humidité.

3. Mixer à chaud avec le beurre pommade, la crème chaude et une cuillère à soupe d'huile de pistache.
4. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

Garniture

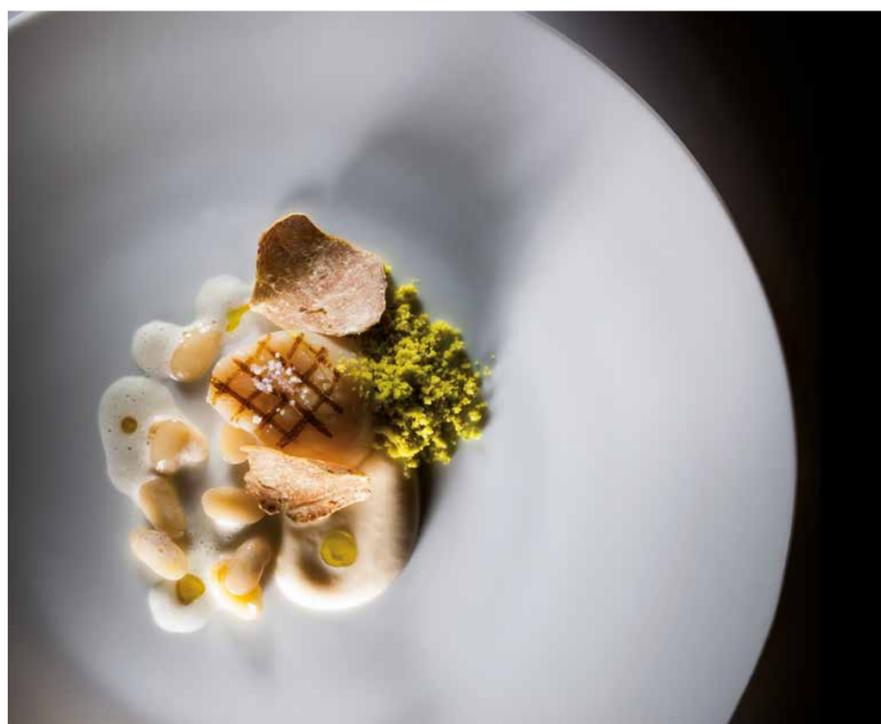
1. Blanchir les cocos en casserole à l'eau salée en ébullition, pendant 3 mn.
2. Rafraîchir, égoutter et retirer la peau.
3. Mettre en sauteuse avec une goutte d'huile d'olive et assaisonnement.
4. Réserver au chaud.

Sauce

1. Faire réduire de moitié dans une casserole le fumet de poisson et bouillon de volaille, à feu doux.
2. Monter au beurre, ajouter 2 cuillères à soupe d'huile de pistache, ajouter 1 cuillère de mousseline de topinambour et mixer, vérifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

Crumble de pistache

1. Mélanger la farine, le beurre, la poudre de pistache, la pâte de pistache et une pincée de sel. Étaler sur plaque et feuille de cuisson.
2. Cuire au four à 180° pendant 8 à 10 mn. Laisser refroidir à température ambiante, émietter.



Cuisson et finitions

1. Décoller les noix de Saint-Jacques de leurs coquilles à l'aide d'une cuillère.
2. Quadriller une face des noix de Saint-Jacques au grill.
3. Assaisonner et cuire au four à 250° pendant 3 mn sur plaque de cuisson avec un filet d'huile d'olive.

Dressage

1. Servir avec 2 cuillères de mousseline de topinambour sur assiette chaude, napper de sauce, ajouter les cocos et le crumble de pistache.
2. Rapper la truffe blanche sur assiette, perler d'huile de pistache et ajouter la fleur de sel sur les noix.



**POMME DE RIS DE VEAU SUISSE
DORÉE AU JUS COURT, SALADE TIÈDE
DE LENTILLES VERTES DE GENÈVE
ET TRUFFE DE LA DRÔME**

Pour 4 personnes

- 600 g de ris de veau
- 10 g de truffe en bâtonnets
- 3 cl d'huile de cuisson ou de beurre clarifié
- 10 cl de fond de veau
- 10 g de beurre Lentilles
- 200 g de lentilles vertes de Genève
- 10 g de beurre
- 1 oignon
- ½ l de bouillon de volaille
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 5 g de brisures de truffe Sauce
- 5 g de brisures de truffe
- 5 cl de crème
- Vinaigre de Xérès
- Feuilles de betterave

Ris de veau

1. Mettre à dégorger les ris de veau 1 h à eau froide. Les blanchir ensuite à eau frémissante salée pendant 2 mn en écumant. Égoutter et rafraîchir à l'eau glacée. Éponger et retirer la mauvaise graisse qui les enrobe.
2. Piquer les pommes de ris de veau de 120 g avec des bâtonnets de truffe.
3. Mettre à chauffer du beurre clarifié ou une huile de cuisson dans une cocotte en fonte et dorer les pommes de ris de veau préalablement assaisonnées. Ajouter le beurre frais et arroser fréquemment pendant 5 mn. Déglacer au fond de veau. Continuer d'arroser 5 mn.
4. Retirer les ris de veau sous cloche. Maintenir au chaud.

Lentilles

1. Mettre à gonfler les lentilles vertes de Genève à l'eau froide pendant 1 h.
2. Ciseler l'oignon finement et étuver au beurre sans coloration dans une sauteuse.
3. Égoutter les lentilles et incorporer aux oignons, mélanger et recouvrir de bouillon de volaille, avec une feuille de laurier, une branche de thym. Assaisonner. Cuire à frémissement jusqu'à évaporation du bouillon. Vérifier la cuisson et incorporer les brisures de truffes.

Finitions

1. Réduire le jus de cuisson de moitié, napper les ris et passer sous le gril pour obtenir un laquage de la pomme de ris.
2. Rectifier la sauce avec une goutte de crème, d'un filet de vinaigre de Xérès, brisures de truffes. Assaisonner.

Dressage

1. Servir les ris laqués sur un lit de lentilles vertes tièdes et brisures de truffe. Quelques feuilles de betterave et le jus en saucière.

Facultatif: il est possible de servir une mousseline de pommes de terre à la truffe.



UN BON CAFÉ
est meilleur avec le sourire

Parfois, ce sont les détails inattendus qui marquent le plus. Mytico permet à vos baristas de créer facilement des cafés exceptionnels tout en ayant le temps d'accueillir les clients avec un sourire chaleureux.

Découvrez-en plus:
mytico.franke.coffee





© MORGANE DUMOLLARD

Lucrèce Lacchio

UN MENU DE NOËL TOUT EN LÉGÈRETÉ

À 32 ans, elle est l'une des rares femmes de Suisse auréolée d'une étoile au Michelin. Promue romande au guide GaultMillau 2025, la cheffe du Berceau des Sens, propose une cuisine précise, colorée, bien souvent relevée d'une pointe de citron, un agrume qu'elle adore. Cette native de Grenoble, débordante d'énergie, aime passer les

fêtes de fin d'année en famille et se relèverait la nuit pour savourer un gratin dauphinois apprêté dans les règles de l'art. Nous lui avons tendu le micro à la veille de Noël. Elle nous livre quelques recettes avant d'éteindre les fourneaux pour une pause bienvenue.

Manuella Magnin



LUCRÈCE LACCHIO, 1 ÉTOILE AU MICHELIN CONFIRMÉE, ET LE TITRE DE PROMUE DE L'ANNÉE AU GAULTMILLAU 2025 AVEC 17 POINTS, SOIT 1 DE PLUS QUE L'AN DERNIER. QUEL EST LE SECRET DE VOTRE SUCCÈS ?

L. L. : C'est la passion du métier qui me guide, la soif d'apprendre et l'envie de partager. C'est beaucoup de travail, beaucoup de cafés, de pression et peu de sommeil. Pour tenir, je fais du sport. C'est bon pour l'esprit et le corps. J'en ai besoin car je mange toute la journée. Je goûte tous les plats. Je passe d'un bout de bœuf à un bout de gâteau. Notre métier implique que nous goûtions tout ce que nous servons.

TRAVAILLER AU SEIN DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE LA PLUS RÉPUTÉE AU MONDE EST UN SACRÉ CHALLENGE. COMMENT LE VIVEZ-VOUS AU QUOTIDIEN ? QU'EST-CE QUE CELA CHANGE PAR RAPPORT À UN RESTAURANT CLASSIQUE ?

L. L. : Quand je suis arrivée à l'EHL, c'était un gros bouleversement, car je venais d'une petite structure (ndlr: le Flacon à Carouge). Je n'avais pas d'étudiants à gérer. Passer d'une petite entreprise à une grande structure a été un changement radical. Mais j'ai été tout de suite bien accueillie et bien entourée. Au début, je me mettais person-

nellement la pression pour manager une équipe de 20 personnes, dont une douzaine d'étudiants. Aujourd'hui, je viens au travail sereinement.

VENONS-EN AUX FÊTES DE FIN D'ANNÉE, COMMENT VIVEZ-VOUS CETTE PÉRIODE SI PARTICULIÈRE ?

L. L. : Nous sommes fermés pendant deux semaines à l'EHL. Je profite avec joie de ces jours de congé. Je passe Noël en famille avec mes parents, mon frère et ma belle-sœur. Ensuite, je voyage avec mon compagnon.

LE PLAT QUI VOUS FAIT CRAQUER À NOËL ?

L. L. : Je suis une inconditionnelle du gratin dauphinois, un plat phare du Dauphiné, accompagné d'une belle volaille. Ça fait 31 ans que j'en mange et j'en mangerai sans doute toute ma vie. Autrement, nous sommes assez classiques avec du foie gras, des Saint-Jacques, des fruits de mer pour faire plaisir à ma maman. Et puis, pour le dessert, une bûche au chocolat. Malheureusement, il n'y a plus de scies en plastique pour la décorer (rires). On se battait avec mon frère pour garder les décorations et généralement, c'est lui qui gagnait.



Le Berceau des Sens

Route de Berne 301
1000 Lausanne
T. 021 785 12 21



1 étoile au Michelin
17/20 à GaultMillau

Recettes

NOIX DE SAINT-JACQUES MARINÉE, COULIS D'AVOCAT ET LAIT ACIDULÉ

Pour 4 personnes

- 12 noix de Saint-Jacques fraîches entières
- 2 kiwis
- 2 citrons
- 2 avocats
- 20 g de persil plat
- 50 g d'œufs de truite
- 20 cl de lait entier
- 1 botte d'aneth
- Huile de colza
- Huile d'olive
- Sel

Pour le lait caillé au citron

Dans un bol, verser le lait et ajouter le jus d'un citron pressé. Laisser reposer pendant 20 minutes pour faire cailler le mélange. Mixer ensuite jusqu'à obtenir une texture lisse, assaisonner à votre goût, et placer au réfrigérateur.

Pour la purée d'avocat au persil

Récupérer la chair des avocats et la déposer dans un blender. Ajouter quelques brins de persil plat et mixer jusqu'à obtenir une purée onctueuse. Transvaser cette purée dans une pipette ou un flacon doseur, puis réserver au réfrigérateur.

Pour les kiwis

Éplucher les kiwis, les couper en deux dans la longueur puis les trancher finement pour obtenir de fines rondelles. Réserver pour le dressage.

Préparer l'aneth pour la décoration et pour l'huile d'aneth

Prélever quelques brins d'aneth, retirer les tiges et réserver quelques pointes pour la décoration. Chauffer ensuite l'huile de colza à 50°C, puis verser dans un

mixeur avec l'aneth. Mixer soigneusement, filtrer pour obtenir une huile verte et limpide, puis réserver au réfrigérateur.

Le conseil de Lucrèce

Dressez comme sur la photo. N'hésitez pas à ajouter une bonne quantité de sauce, elle apportera une agréable touche de fraîcheur et équilibrera parfaitement les saveurs du plat.



MARCHE À SUIVRE

Pour les coquilles Saint-Jacques

Ouvrir délicatement les coquilles Saint-Jacques, retirer les noix en veillant à bien éliminer les résidus et impuretés. Rincer soigneusement, égoutter, puis réserver au réfrigérateur.



SAUMON MI-CUIT, DUO D'ÉPINARDS & ANANAS, HUILE DE PERSIL

Pour 4 personnes

- 4 pavés de saumon de 120 g chacun
- 600 g de feuilles d'épinards pour le flan
- 200 g de mini-pousses d'épinards
- 70 g de Parmesan
- 2 œufs entiers
- 5 jaunes d'œufs
- 120 g de crème entière
- 120 g de lait entier
- 100 g d'ananas frais
- 20 g de ciboulette
- 2 bottes de persil
- 20 cl d'huile de colza

Pour l'ananas et la ciboulette

Couper l'ananas en petits dés. Ciseler finement la ciboulette et réserver le tout pour l'assemblage final.

Pour l'huile de persil

Effeuilier le persil pour ne conserver que les feuilles. Chauffer l'huile de colza à 50°C, puis la verser dans un mixeur avec les feuilles de persil. Mixer pour obtenir une huile verte bien parfumée, filtrer pour éliminer les morceaux de persil et réserver l'huile au réfrigérateur.

Pour la cuisson du saumon

Assaisonner le saumon selon votre goût, puis placer sur une plaque légèrement huilée. Faire cuire au four pendant 5 minutes à 160°C.

Le conseil de Lucrèce

Dressez comme sur la photo. Veillez à bien égoutter les épinards avant de les disposer dans les assiettes, afin d'éviter qu'ils ne libèrent trop de liquide et n'altèrent la présentation du plat.

FILET DE PINTADE FERMIÈRE, SALSIFIS, MARRON ET JUS AU CAFÉ

Pour 4 personnes

- 4 filets de pintade
- 1 kg de salsifis
- 300 g de crème entière
- 50 g de lait entier
- 200 g de châtaignes surgelées
- 4 dl de jus de pintade ou de veau
- 1 gousse d'ail
- Branches de thym
- 50 g de grains de café
- 100 g de beurre, dont 50 g pour le jus de volaille

MARCHE À SUIVRE

Pour les salsifis

Éplucher soigneusement les salsifis et en mettre un quart de côté. Faire cuire le reste dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres (entre 15 et 20 minutes), puis les rafraîchir sous l'eau froide. Pour les salsifis réservés, les couper finement et les faire cuire dans un mélange de lait et de crème. Une fois tendres, les mixer jusqu'à obtenir une purée lisse et la garder au chaud jusqu'au moment de servir.

Pour les châtaignes

Plonger les châtaignes surgelées dans une casserole d'eau bouillante salée et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Les égoutter, puis les glacer dans une petite quantité de jus de pintade avec une noix de beurre.



Préparation du jus de volaille

Réduire le fond de volaille jusqu'à obtenir environ les trois quarts de son volume initial. Ajouter la gousse d'ail écrasée, les grains de café et la branche de thym, puis laisser infuser le tout pendant 20 minutes. Filtrer ensuite la sauce, puis, hors du feu, incorporer progressivement le beurre en fouettant pour obtenir une texture onctueuse. Maintenir le jus au chaud jusqu'au moment de servir.

Pour les filets de pintade

Préparer les filets de pintade en retirant les nerfs si nécessaire. Les faire cuire côté peau dans une poêle chaude. Ajouter du beurre et quelques branches de thym, et arroser régulièrement les filets. Cuire jusqu'à ce que la peau soit dorée et croustillante. La température idéale à cœur est de 60°C.

Pour la décoration et la garniture

Pour une touche décorative et croquante, réaliser des chips de salsifis en coupant de fines tranches de ceux-ci et en les faisant frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Faire de même avec de fins copeaux de châtaignes fraîches pour compléter la présentation.

Le conseil de Lucrèce

Pour intensifier la saveur de café dans le jus de volaille, ajoutez-y un espresso serré lors de la réduction. Cette touche subtile enrichira le goût sans dominer les autres arômes.

Dressez comme sur la photo. Ajoutez les chips de salsifis et les copeaux de châtaignes, juste avant de servir pour préserver tout leur croustillant et leur texture délicate.

PHOTOS : © DR

LA VANILLE BOURBON AUTHENTIQUE ET SAVOUREUSE



GOUSSES DE VANILLE

Approvisionnées durablement

Cueillies à la main à Madagascar



PÂTE DE VANILLE

À base d'extrait de vanille Bourbon

Alternative prête à l'emploi



Apporte de beaux marquants de poudre de vanille

Des recettes, des infos... Rendez-vous sur www.mccormickforchefs.com/fr-fr



Stéphane Décotterd

ENTRE LAC ET MONTAGNE

À Glion, Stéphane Décotterd ravit les palais des gourmets avec sa cuisine qui sublime les produits locaux et de la région. Son bistro et sa table gastronomique, auréolée d'1 étoile au guide Michelin et de 18 points au GaultMillau, offrent une vue imprenable sur le Léman et les Alpes. Cela mérite bien une escapade gourmande, prolongée

par la lecture de son magnifique ouvrage, *Gastronomie entre lacs et montagnes*, qui vient de paraître aux éditions Favre, et dont il nous livre deux jolies recettes, à savourer sans modération. À la veille des fêtes de fin d'année, le chef revient sur son rapport au local et à cette période festive.

Manuella Magnin



STÉPHANE DÉCOTTERD, VOUS ÊTES CONNU POUR VOTRE MISE EN AVANT DU TERROIR SUISSE ET ROMAND, COMMENT CETTE DÉMARCHÉ S'EST-ELLE IMPOSÉE À VOUS ?

S. D. : Nous avons repris le Pont-de-Brent en 2011. Après quelques années, j'avais un peu l'impression de tourner en rond. J'étais resté fidèle à la manière de travailler de Monsieur Rabaey. Plus j'avais, plus j'avais le sentiment d'être dans un carcan qui m'empêchait de m'exprimer. Petit à petit, je me suis rendu compte que le monde bouge et change. Quand je voyage, j'ai personnellement envie de manger une cuisine qui a le goût du pays dans lequel je suis. Pour moi, offrir du homard ou un carpaccio de Saint-Jacques aux touristes de passage n'a pas vraiment de sens. La dimension écologique m'a aussi fait réfléchir à la nécessité d'importer des produits de l'étranger.

Nous travaillons déjà avec des pêcheurs et des producteurs de la région et j'ai eu envie de développer une offre gastronomique avec leurs produits. Il m'a fallu deux ans pour constituer un réseau suffisamment dense de fournisseurs pour pouvoir fonctionner en local exclusivement. Au fur et à mesure, j'ai rencontré des producteurs extraordinaires, beaucoup de jeunes passionnés. J'ai souhaité les aider en leur payant le juste prix et en évitant les intermédiaires. Aujourd'hui, je ne pourrais pas revenir en arrière. J'éprouve beaucoup de plaisir à fonctionner ainsi. Cette approche coche

une multitude de cases en matière d'alimentation durable.

AVEZ-VOUS DÉJÀ ENVISAGÉ DE SUPPRIMER LES PRODUITS COLONIAUX DE VOTRE CUISINE, COMME LES ÉPICES ET LE CHOCOLAT ?

S. D. : Je ne tiens pas à m'enfermer dans une attitude dogmatique. Le chocolat fait partie de notre tradition helvétique, et les épices sont chez nous depuis des siècles. Il serait impossible de préparer une moutarde de Bénichon sans elles. J'utilise aussi de l'huile d'olive en l'achetant directement aux producteurs, comme Carlo Crisci, et je travaille aussi en direct pour les truffes.

COMMENT FÊTEZ-VOUS NOËL ?

S. D. : Nous fermons nos établissements peu avant Noël. Pour moi, Noël est synonyme de partage. Nous fêtons autour d'une belle table, en Suisse avec ma famille, et aussi en Alsace avec celle de mon épouse.

VOTRE PLAT PRÉFÉRÉ POUR LES FÊTES ?

S. D. : Forcément un plat ou un menu qui implique que nous puissions être tous ensemble à table. Cela peut-être un filet de bœuf Wellington que l'on peut préparer à l'avance, ou alors une fondue chinoise, toujours précédés de mon pâté en croûte. En Alsace, nous savourons une belle volaille, et parfois du foie gras. Mon beau-père était traiteur à Strasbourg. Alors, forcément, on se régale.

Maison Décotterd

Route de Glion 111
1823 Montreux
T. 021 966 35 25

1 étoile au Michelin
18/20 à GaultMillau



MAISON
DÉCOTTERD

Recettes

LA CARBONARA DE CARDONS ÉPINEUX AOP DE PLAINPALAIS, TRUFFES NOIRES MELANOSPORUM ET VIEUX SBRINZ AOP, FEUILLETÉ AUX TRUFFES ET LARD BLANC

Pour 4 personnes

Cardons

- 1 pied de cardon épineux genevois
- 4 l d'eau
- 50 g de sel
- 25 g de sucre
- Jus de citron
- 6 g d'acide ascorbique (en droguerie)
- 1 grand bocal à conserve en verre

1. Supprimer les côtes dures du cardon, défaire les branches tendres, les effiler, les éplucher soigneusement puis les tailler en tronçons de 20 cm.
2. Plonger les tronçons au fur et à mesure dans un bain d'eau citronnée pour éviter le noircissement.
3. Porter l'eau à ébullition avec le sucre, le sel et l'acide ascorbique, réserver.
4. Ranger les cardons épluchés bien serrés dans le bocal. Les recouvrir complètement avec le mélange eau-assaisonnement et fermer hermétiquement.
5. Cuire le bocal pendant 1h15 dans un four à vapeur préchauffé à 100°C, ou, à défaut, dans une casserole d'eau bouillante.
6. Sortir le bocal avec précaution et laisser refroidir.

Crème de Sbrinz AOP

- 60 g de Sbrinz AOP râpé
- 40 g de lait entier
- 2 œufs
- 15 g de beurre en petits dés

1. Mixer le lait avec les œufs et le Sbrinz.
2. Verser ce mélange dans une casserole et chauffer sur feu moyen (5-6) en fouettant constamment.
3. Juste avant l'ébullition, lorsque la crème épaissit (85°) retirer du feu. Continuer de fouetter en incorporant le beurre.
4. Mettre la moitié de la crème dans une poche à dresser munie d'une douille à farcir pour garnir les feuilletés aux truffes. Réserver le restaurant pour la carbonara.

Ragoût de truffes

- 1 truffe noire de 40 à 50 g
- 10 g de beurre
- Porto rouge
- 100 g de jus brun de champignons ou de jus de viande
- Sel

1. Laver et brosser la truffe puis la tailler en gros éclats.
2. Faire rôtir les éclats de truffe au beurre moussoux, déglacer avec un trait de Porto et réduire à consistance sirupeuse.
3. Mouiller avec le jus brun de champignons et cuire doucement jusqu'à ce que les truffes soient bien enrobées.

Finition et dressage de la carbonara de cardons

- Crème de Sbrinz AOP
- Ragoût de truffes
- 150 g de cardons cuits avec leur jus
- 80 g de fines tranches de lard blanc (type lard de Colonnata ou d'Arnad)
- 1 truffe noire de 50 g

1. Tailler les tranches de lard blanc en julienne.
2. Détailler les cardons en longues lanières afin d'obtenir un visuel de gros spaghettis ou de tagliatelles (il ne faut pas couper trop fin afin de conserver de la mâche aux légumes).

3. Chauffer délicatement la crème de Sbrinz AOP sans la faire bouillir.

4. Faire revenir les lanières de lard blanc dans une poêle. Ajouter les cardons avec une cuillère de jus de cuisson. Saler et faire chauffer.
5. Retirer du feu puis ajouter la crème de Sbrinz AOP, mélanger et enrober les cardons.
6. Répartir le ragoût de truffes au fond des assiettes creuses. Y déposer un petit nid de carbonara de cardons. Recouvrir de fines tranches de truffe découpées au rabot.





FEUILLETÉ AUX TRUFFES ET LARD BLANC

Pour 4 personnes

Fond de tarte en pâte sucrée

- 50 g de truffe noire (parures)
- 30 g de bouillon de légumes
- Huile de noisette
- Sel

1. Mixer les parures de truffe avec une pincée de sel.
2. Ajouter petit à petit le bouillon afin d'avoir une consistance bien lisse.
3. Terminer avec un filet d'huile de noisette.

Feuilleté aux truffes

- 400 g de pâte feuilletée
- 100 g de fines tranches de lard blanc (Colonnata ou Arnad)

Purée de truffes

- 8 cercles de 50 mm de diamètre chemisés de papier de cuisson

1. Abaisser la pâte feuilletée à 2 mm d'épaisseur. Détailler un rectangle de 12 cm par 24.
2. Badigeonner de purée de truffes puis recouvrir de fines tranches de lard blanc.
3. Rouler ce rectangle sur lui-même en commençant par le bord le plus long.
4. Placer ce boudin de pâte au congélateur pendant 20 minutes puis le détailler en tranches d'environ 3 cm.
5. Placer chaque tronçon de pâte verticalement au milieu d'un cercle en inox. Cuire 15 minutes dans un four ventilé préchauffé à 170°C. Démouler et réserver.

Finitions et dressage des feuilletés

- Feuilleté aux truffes
- Crème de Sbrinz AOP dans une poche munie d'une douille à farcir
- 1 petite truffe noire

1. Percer un trou sous les feuilletés et les farcir généreusement de crème de Sbrinz.
2. Surmonter d'un point de crème et garnir de fines tranches de truffes découpées au rabot à truffes.

LA TARTE AU CHOCOLAT «SIGNATURE» MAISON DÉCOTTERD

Pour 4 personnes

Fond de tarte en pâte sucrée

- 150 g de beurre mou
- 30 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 250 g de farine

1. Dans la cuve du batteur, mélanger le beurre avec le sucre glace. Ajouter la poudre d'amandes, le sel et l'œuf. Lorsque le mélange est homogène, incorporer la farine. Former un pâton rectangulaire assez plat afin d'en faciliter l'abaisse. Laisser reposer deux heures ou réfrigérateur.
2. Abaisser à 2,5 mm d'épaisseur environ et fonder un cercle à tarte de 20 cm de diamètre. Placer au congélateur pendant 15 minutes.
3. Cuire la pâte à blanc pendant 20 minutes dans un four à air chaud à 170°C. Laisser refroidir le fond de tarte puis démouler.

Praliné aux amandes et noisettes

- 100 g de noisettes
- 100 g d'amandes mondées
- 100 g de sucre
- 50 g d'eau
- 4 g de fleur de sel des Alpes

1. Étaler les noisettes et les amandes sur la plaque du four. Enfourner pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 160°C
2. Porter l'eau et le sucre à ébullition. Poursuivre la cuisson jusqu'à l'obtention d'un caramel clair.
3. Verser sur les fruits secs et laisser refroidir.
4. Mixer finement au blender ou au hachoir électrique. Ajouter la fleur de sel et réserver.

Croustillant au praliné

- 40 g de chocolat au lait
- 125 g de praliné aux amandes et noisettes
- 100 g de biscuits Gavottes® (crêpes dentelle, en magasin)

1. Émietter les biscuits et réserver.
2. Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie. Incorporer le praliné, puis les biscuits émiettés.
3. Étaler entre 2 feuilles de papier cuisson à 3 mm d'épaisseur. Placer 1 heure au réfrigérateur, puis détailler un cercle de 16 cm de diamètre. Réserver au congélateur.

Ganache au chocolat noir 65% et montage de la tarte

- 160 g de chocolat noir 65%
- 100 g de chocolat au lait
- 250 g de crème entière
- 80 g de beurre en petits dés
- Fond de tarte
- Disque de croustillant au praliné

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie. En parallèle, porter la crème à ébullition.
2. Verser progressivement la crème chaude sur le chocolat fondu en mélangeant constamment.
3. Ajouter le beurre et l'incorporer en mixant à l'aide d'un mixeur plongeant.
4. Déposer le disque de croustillant praliné congelé dans le fond de tarte. Verser la ganache dessus.
5. Placer au réfrigérateur pendant au minimum 4 heures avant de déguster cette tarte. La laisser tempérer 20 minutes afin qu'elle ait la texture idéale et une saveur chocolatée optimale.



UN LIVRE POUR TOUS

C'est un ouvrage à s'offrir et à offrir. Non seulement parce que les recettes déclinées par Stéphane Décotterd sont toutes plus alléchantes les unes que les autres, mais aussi parce qu'elles ont été conçues pour permettre à tout un chacun d'y picorer des éléments, sans devoir passer des jours en cuisine. «Les recettes dans leur intégralité peuvent sembler complexes, note le chef. Mais ce livre est une boîte à outils que l'on peut utiliser à sa guise.» Pas besoin donc de réaliser tous les accompagnements pour se régaler, comme avec la carbonara de cardons épineux AOP de Plainpalais. Abstraction faite du feuilleté aux truffes, elle est facile à réaliser et se suffit à elle-même.

Autre point fort de cet ouvrage: la mise en avant des produits du terroir et de leurs producteurs. Véritable marque de fabrique du chef.

Gastronomie entre lac et montagnes,
Éditions Favre,
octobre 2024, CHF 58.-





Maryline Nozahic, dite Mary

MAINTENIR LA CONSTANCE POUR RAVIR LES GOURMETS

Situé non loin d'Yverdon-les-Bains, sur les hauteurs qui dominent le lac de Neuchâtel, le restaurant étoilé La Table de Mary est le fief gourmand de la «cheffe» (un terme qu'elle décline) Maryline Nozahic et de son époux Loïc; elle en cuisine,

lui en salle... les assiettes y sont belles, délicates, épousant, avec une infinie délicatesse, les quatre saisons et les saveurs des meilleurs produits du terroir.

Georges Pop

ON DIT DE VOUS QUE LE SUCCÈS N'A PAS ENTAMÉ VOTRE MODESTIE. LE PLAISIR DE LA CUISINE L'EMPORTE-T-IL SUR LA NOTORIÉTÉ ?

M. N. : En effet, la passion l'emporte sur le reste. Il faut rester humble dans la vie. On peut monter rapidement et descendre plus vite. C'est l'éducation que j'ai reçue de mes parents qui travaillaient la terre.

IL SEMBLE QUE VOUS N'AIMEZ PAS TROP LE TITRE DE « CHEFFE »

M. N. : Je préfère que mes clients me disent « Mary » que cheffe. En effet, c'est dur d'être cheffe quand je suis toute seule en cuisine (rires)... Je suis cheffe de moi-même.

QUELS SONT LES DÉFIS QUI, AUJOURD'HUI, VOUS ATTENDENT ?

M. N. : Le principal défi est de maintenir une constance afin de ravir les gourmets. Arriver à un niveau est plus facile que d'y rester.

QUELS SONT LES PRODUITS QUI VOUS PROCURENT LE PLUS DE PLAISIR ? CEUX PEUT-ÊTRE QUI STIMULENT LE PLUS VOTRE CRÉATIVITÉ ?

M. N. : Je travaille les produits de la mer. Cela permet de voyager, en Bretagne par exemple. Le pigeon et la tête de veau sont produits que j'adore manger. Tous ces produits m'inspirent et j'essaie toujours de surprendre par les goûts.

QUE REPRÉSENTENT POUR VOUS LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE ?

M. N. : Les fêtes de fin d'année sont un moment de partage, surtout en famille, autour d'une bonne table accompagnée d'excellents crus.

La Table de Mary
Route du Gymnase
21400 Cheseaux-Noréaz
T. 024 436 3110

La Table de Mary
1 étoile au Michelin
16/20 à GaultMillau

Recettes

SAINT-JACQUES DE DIEPPE FAÇON «MÉMÉ CRÊPES» AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

Pour 4 personnes

- 8 Saint-Jacques
- 300 g de champignons de Paris
- 1 dl de porto
- 2 échalotes
- 2 dl de crème liquide
- 1 dl de vin blanc
- 200 g de pain
- 50 g de beurre
- Fleur de sel

MARCHE À SUIVRE

Émulsion de pain grillé

1. Couper le pain en cubes et le faire revenir au beurre avec des échalotes ciselées jusqu'à une coloration bien dorée.
2. Ajouter le vin blanc, la crème et laisser mijoter à feu doux
3. Mixer le tout puis le passer au chinois.

Saint-Jacques

1. Ouvrir les Saint-Jacques à l'aide d'un couteau et enlever la barde.
2. Rincer les noix à l'eau froide.

Duxelles de champignons

1. Ciseler les échalotes
2. Nettoyer les champignons puis les laver (conservez quelques-uns pour le décor). Les mixer au cutter
3. Faire revenir avec un peu de beurre les échalotes puis ajouter les champignons.
4. Déglacé au porto et laissé réduire presque à sec.

Cuisson

1. Snacker les noix de Saint-Jacques dans une poêle Tefal pour bien les colorer d'un côté.

Dressage

1. Disposer dans la coquille la duxelle de champignons, puis mettre la Saint-Jacques. Sur une tranche de pain grillée, disposer des champignons à cru et une Saint-Jacques coupée.
2. Pour la décoration, mettre 3 fines tranches de champignons coupées à cru avec un peu de fleur de sel.



AILE DE RAIE DE BRETAGNE FARCIE AUX LANGOUSTINES, POTIMARRONS, AGRUMES

Pour 4 personnes

- 1 aile de raie de 800 g (le poissonnier a épluché la peau)
- 4 langoustines
- 1 dl de fumet de poisson
- 2 échalotes
- 1 pamplemousse
- 1 dl de vin blanc
- 50 g de gingembre
- 3 dl de jus d'orange
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 dl vinaigre de vin blanc
- 3 dl de crème liquide
- Fleur de sel

MARCHE À SUIVRE

Aile de raie

1. Décortiquer les langoustines
2. Lever en filet l'aile de raie et découper en 4 portions
3. Poser un papier film, mettre un filet de raie, disposer une langoustine, assaisonner sel et poivre. Former un petit boudin pour prendre la forme d'une paupiette
4. Cuire au four sur une plaque pendant 15 mn à 75°C

Chutney de potimarrons

1. Laver les potimarrons, les ouvrir, les vider puis les couper en petits cubes.
2. Les faire revenir avec un peu d'échalotes ciselées, ajouter le miel, le vinaigre, le vin blanc.
3. Laisser cuire afin d'obtenir un chutney.

Sauce

1. Éplucher le pamplemousse, couper en morceaux
2. Éplucher le gingembre puis le râper.
3. Faire revenir les échalotes ciselées, puis déglacer avec les morceaux de pamplemousse, le gingembre, le fumet, la crème.
4. Laisser mijoter puis passer au chinois.

Dressage

1. Mettre le chutney au fond de l'assiette, couper la ballotine d'aile de raie en 2.
2. Napper de sauce autour du poisson.
3. Mettre une pluche de cerfeuil.

POURQUOI APPELLE-T-ON UN CHEF... « CHEF »

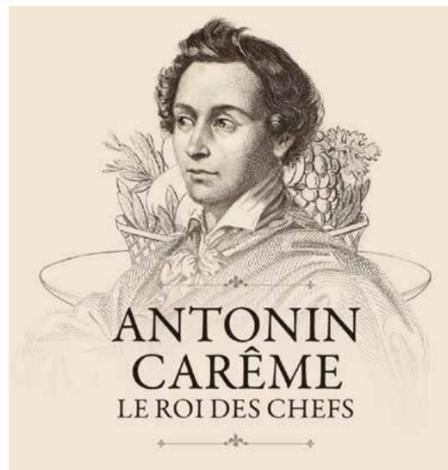
Le terme « chef » pour désigner un maître-cuisinier expérimenté qui dirige une brigade s'est imposé au XIX^e siècle. Il a progressivement remplacé, en la simplifiant, la formule « chef de cuisine », apparue très vraisemblablement le siècle précédent, et empruntée, semble-t-il, au langage militaire, les unités chargées de nourrir la troupe étant déjà composée de gradés commandant de simples exécutants.

Au XVII^e et XVIII^e siècle, à la cour de France, celui qui dirigeait les cuisines royales portait le titre de « maître-queux ». Rien à voir avec l'appendice poilu qui prolonge la colonne vertébrale des mammifères ou l'extrémité postérieure du corps des reptiles ou des poissons ! Cette formule dérive d'une déformation du mot latin « coquus » qui signifie tout simplement « cuisinier ». À la même époque, dans les navires de guerre de La Royale, la marine française, le régiment des cambuses portait lui le titre de « maître-coq », une locution empruntée au néerlandais « kok », également issu du latin « coquus ».

UNE « TÊTE » !

Ces formules finiront par disparaître au profit de « chef de cuisine » puis de « chef ». Notons au passage que le mot « chef » est quant à lui dérivé du latin « caput » qui signifie « tête ». Un « chef » est donc une personne qui est LA tête, ou À LA tête d'un groupe ou d'une équipe, en l'occurrence d'une brigade de cuisine.

Surnommé « le chef des rois » et « le roi des chefs » de son vivant, Antonin Carême fut manifestement le premier à porter le titre prestigieux de « chef ». Paradoxalement, ce pâtissier de formation ne fut jamais restaurateur. Il déploya ses talents gastronomiques au profit de plusieurs souverains. À Londres, par exemple, au service du prince régent, futur Georges IV, il réalisa des « dîners en ambigu » où tous les plats étaient servis simultanément. Il est l'auteur du recueil « Le Cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au XIX^e siècle », paru en 1828.



Le pâtissier Antonin Carême fut le premier à porter le prestigieux titre de chef au début du XIX^e siècle.

La formule « brigade en cuisine » a, quant à elle, été imaginée par un autre grand chef. À la tête de grands restaurants, notamment lors de l'Exposition universelle de Paris en 1867, Auguste Escoffier fut appelé sous les drapeaux et nommé chef de cuisine lorsqu'éclata la guerre franco-prussienne de 1870. C'est cette expérience militaire qui lui aurait donné l'idée de rationaliser hiérarchiquement la répartition des tâches dans son équipe, en veillant aussi à l'image, ainsi qu'à l'hygiène de son personnel, appelé à porter des vêtements propres, tout en s'abstenant de boire, de fumer ou de hurler en cuisine ou en salle. On lui doit aussi la toque blanche, haute et plissée. En

UNE BRIGADE QUASI MILITAIRE

Auguste Escoffier se distingua en portant, non plus un bonnet de coton, mais la haute toque blanche pour marquer son rang. 1928, il fut le premier cuisinier à devenir officier de la Légion d'honneur. Le mot « cheffe » s'est aujourd'hui généralisé pour désigner une femme qui dirige une cuisine ou un restaurant. L'Académie française l'a finalement approuvé, après avoir hésité entre lui et « la chef », « chève », « cheffesse », « cheftaine » ou même « chève ». Quoique n'appartenant pas de manière évidente au « bon usage », il fut accepté car il est « le plus employé », ont conclu les académiciens, manifestement de mauvaise grâce...



Auguste Escoffier se distingua en portant, non plus un bonnet de coton, mais la haute toque blanche pour marquer son rang.

1928, il fut le premier cuisinier à devenir officier de la Légion d'honneur.

Le mot « cheffe » s'est aujourd'hui généralisé pour désigner une femme qui dirige une cuisine ou un restaurant. L'Académie française l'a finalement approuvé, après avoir hésité entre lui et « la chef », « chève », « cheffesse », « cheftaine » ou même « chève ». Quoique n'appartenant pas de manière évidente au « bon usage », il fut accepté car il est « le plus employé », ont conclu les académiciens, manifestement de mauvaise grâce...

Georges Pop

LOCHER CRAFT

ASSEZ DE CRAN?

MONTE AVEC NOUS ET DÉCOUVRE LES LÉGENDES DE NOS BIÈRES DES MONTAGNES BRASSÉES À LA MAIN. PRÊT À PASSER À LA VERTICALE?

BREWED IN THE OF APPENZEL

lochercraft.ch



Le Chalet d'Adrien

Chemin des Creux
1936 Verbier
T. 027 771 62 00



Sebastiano Lombardini

IMAGINER DES RECETTES À LA FOIS TRADITIONNELLES ET INNOVANTES

Dans un décor intimiste, La Table d'Adrien est le restaurant gastronomique étoilé de Verbier. Originaire des Pouilles, le talentueux chef Sebastiano Lombardi, y propose, été comme hiver, une gas-

tronomie aux saveurs méridionales. Ce cuisinier, affable et souriant, confie se sentir parfaitement à son aise dans ce coin de montagne.

Georges Pop



VOUS ÊTES ORIGINAIRES DES POUILLES, EN ITALIE. DANS QUELQUES CIRCONSTANCES VOUS ÊTES-VOUS RETROUVÉ À VERBIER ?

S. L. : J'aime beaucoup la montagne. Lorsque j'ai reçu cette proposition de travail, je n'ai pas beaucoup hésité. Je partage pleinement les objectifs du propriétaire du Chalet d'Adrien : travailler avec des produits locaux de qualité, partager nos expériences, échanger des idées et progresser avec dévouement et dans les respects mutuels.

QUAND VOUS ÊTES-VOUS DÉCOUVERT CETTE PASSION DE LA CUISINE ?

S. L. : Ma passion de la cuisine date déjà de mon enfance. Elle est née au sein de ma famille où la cuisine était simple mais très bonne, inspirée des traditions régionales, avec beaucoup de produits issus de notre propre terre.

LA CUISINE DE VOTRE PAYS NATAL CONTRIBUE-T-ELLE À VOTRE INSPIRATION ?

S. L. : Mes plats s'inspirent des saveurs de ma région. Mais j'ai infiniment de plaisir à puiser dans mes expériences culinaires très diverses pour rechercher et combiner des recettes à la fois traditionnelles et innovantes.

QUELS SONT LES PRODUITS AVEC LESQUELS VOUS AIMEZ TRAVAILLER ?

S. L. : J'aime beaucoup travailler avec les poissons de mer ou d'eau douce, la volaille ou encore les légumes frais ...

QUE REPRÉSENTENT POUR VOUS LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE ?

S. L. : Un moment où il convient de prendre soin de surprendre et de satisfaire les hôtes de notre établissement pour faire de ces fêtes un moment inoubliable !

Recettes

TORTELLI DE POMMES DE TERRE FARCIS – FROMAGE DE CHÈVRE, TRUFFE NOIRE, ÉPINARDS, SAUCE CHASSEUR

Ingrédients

- 500 g de pommes de terre à chair jaune
- 2 kg Gros sel
- 1 jaune d'œuf
- 1 œuf
- 90 g de farine 00
- 10 g de sel fin
- 2 g de poivre noir moulu

Pour la farce

- 250 g de fromage de chèvre
- 50 g de parmesan râpé
- 100 g de ricotta de vache
- 10 g de ciboulette
- Sel

Pour la garniture

- 100 g de truffe noire
- 200 g de pousses fraîches d'épinard

Pour la sauce chasseur

- 260 g de champignons blancs de Paris
- 60 g d'échalotes

- 30 g huile de tournesol
- 30 g de beurre
- 20 g de cognac
- 1 dl de vin blanc
- 80 g bouillon de volaille - demi-glace
- 20 g d'estragon
- 30 g de cerfeuil

MARCHE À SUIVRE

Cuire au four pendant environ une heure les pommes de terre avec leur peau, recouvertes de gros sel sur une plaque en acier. Une fois cuites, retirer la peau, récupérer la chair puis mélanger avec la farine, l'œuf entier, le jaune d'œuf, salé et poivré. Pétrir puis étaler la pâte, comme une pâte feuilletée.

Préparer séparément la garniture au fromage en mélangeant le chèvre, la ricotta, le parmesan et la ciboulette pour obtenir un crème à mettre dans une douille. Placer la garniture sur la pâte feuilletée ; fermer avec une autre pâte

puis utiliser un moule en acier pour former de petites tortellis fourrées.

Disposer sur une plaque avec un peu de farine et laisser reposer au réfrigérateur.

Pour la sauce chasseur

Faire dorer l'échalote avec l'huile et le beurre, puis ajouter les champignons coupés en brunoise ; laisser égoutter 10 mn puis verser le vin blanc et le cognac ; laisser évaporer ; ajouter une goutte de bouillon à la demi-glace et enfin l'estragon et le cerfeuil. Le résultat doit être une base crémeuse, mais non liquide.

Pour finir le plat

Porter à ébullition l'eau préalablement salée, plonger les tortelli de pommes de terre et les y laisser avant qu'ils ne remontent à la surface. Préparer une petite casserole avec une noix de beurre pour y placer les tortelli.



Une fois prêts, les placer sur un plat de façon circulaire puis terminer le plat avec la sauce chasseur, puis les

pousses d'épinard légèrement sautées, et enfin les tranches de truffe sur chaque tortello.

OMBLE CHEVALIER EN CROÛTE BRIOCHÉE – CAROTTES EN TROIS FAÇONS – SAUCE AU CURRY VERT ET MAIN DE BOUDDHA



Ingrédients

- 4 filets d'omble sans peau ni arêtes
- 1 lime (citron vert)
- 30 g d'huile d'olive cultivar ogliarola ou peranzana
- Sel et poivre
- 4 fines tranches de pain brioche

Pour le crème de carottes

- 500 g de carottes
- 300 g de bouillon de volaille
- 150 g d'échalotes
- Sel fin

Pour la fermentation

- 2 carottes violettes finement hachées à la mandoline
- 50 g de gros sel

- 1 sac sous vide (rassembler le tout et laisser reposer 15 jours)

Pour les carottes frites

- 2 carottes finement hachées à la mandoline (mettre les tranches à sécher à 30 degrés pour environ 2 heures, puis les faire frire)

Pour la sauce au curry vert et la Main de Bouddha

- 300 g de crème
- 20 g de vin blanc
- 20 g de pulpe de citron rôti
- 3 g de curry vert
- 2,5 g de Main de Bouddha
- 2 g de zeste de citron

MARCHE À SUIVRE

Saler et poivrer les filets, ajouter quelques zestes de citron vert et un peu d'huile d'olive extravierge. Coupez chaque filet en deux dans le sens de la longueur et placez de fines tranches de brioche de chaque côté. Laisser reposer au réfrigérateur.

Pour la crème de carottes

Couper finement l'échalote, placer dans une poêle puis ajouter l'huile d'olive extravierge ; laisser sécher. Ajouter le bouillon, les carottes et le sel, couvrir de papier sulfurisé et laisser cuire environ une heure. Passer le tout au Thermomix afin d'obtenir une crème onctueuse.

Pour la fermentation

Couper finement les carottes violettes qui ont fermenté pendant 15 jours, faire sécher puis frire.

Pour la sauce curry

Préparer une réduction de crème en ajoutant le vin, la pulpe de citron rôti, la poudre de curry et enfin la main de Bouddha avec le zeste de citron. Une fois, porter à ébullition, laisser réduire à feu vif pendant 5 min, puis passer au tamis et au mixer.

Une fois la crème de carottes, les lanières de carottes fermentées et les lanières de carottes frites prêtes, faire dorer les filets des deux côtés dans une poêle, avec une fine noix de beurre pour les dorer et leur donner du croustillant.

Les placer dans l'assiette avec la crème de carottes, puis les carottes croquantes, et celles fermentées, et enfin la sauce au curry.



APANAGE 1874
L'EXPERIENCE POMMERY #1

VRANKEN-POMMERY SUISSE SA
AVENUE DE LA GARE 10 - CH-1003 LAUSANNE
TÉL : 021 643 13 13
E-MAIL : INFO@VRANKENPOMMERY.CH



La Pinte des Mossettes
Route des Echelettes 8
1654 Cerniat
T. 026 927 20 97

LA PINTE DES MOSSETTES
1 étoile au Michelin
17/20 à GaultMillau

Nicolas Darnaughilhem

LA MANIÈRE DE CONSOMMER SCULPTE NOTRE ENVIRONNEMENT

Chef étoilé de la Pinte des Mossettes, Nicolas Darnaughilhem s'est donné cette année un nouveau défi : redonner vie aux Montagnards, une belle auberge traditionnelle tout en bois située dans le pittoresque village d'Estavannens. Cette volonté de « gouverner » de front deux établissements témoigne du lien fort qui existe entre lui et sa

Gruyère natale, un pays qu'il magnifie à travers ses recettes qui sont autant de poèmes à ses racines et à la nature. Suivant le précepte de Voltaire, dans son conte philosophique Candide ou l'Optimiste, ce chef attachant se consacre avec passion à « cultiver son jardin », au propre comme au figuré.

Georges Pop

ON VOUS DÉCRIT SOUVENT COMME UN HOMME PASSIONNÉ-MENT ATTACHÉ À SON PAYS DE GRUYÈRE. COMMENT DÉCRIRIEZ-VOUS CE LIEN ?

N.D. : Ce lien est un rapport direct au paysage et aux montagnes. Nous bénéficions ici d'une lumière hors du commun. Nous prenons de la hauteur en douceur. Les Gruériens sont des gens formidables, humbles, travailleurs, et amoureux de leurs racines. C'est le lieu rêvé pour travailler et construire une vie de famille.

COMMENT CES RACINES ET CET ATTACHEMENT S'EXPRIMENT-ILS DANS VOTRE CUISINE ?

N.D. : La cuisine se définit par son environnement direct et la

manière de consommer sculpte directement notre environnement. J'essaie de créer une cuisine avec une identité forte en ne travaillant quasiment exclusivement qu'avec des acteurs locaux. De cette manière ce que vous mangerez aux Mossettes, vous ne le mangerez nulle part ailleurs.

QUELS SONT LES PRODUITS QUI VOUS PROCURENT LE PLUS DE PLAISIR ? CEUX PEUT-ÊTRE QUI STIMULENT LE PLUS VOTRE CRÉATIVITÉ ?

N.D. : Tous les aliments que nous travaillons me procurent un immense plaisir. Mais puisque vous me demandez de choisir, j'avoue que j'ai un plaisir sans égal pour ceux que nous cultivons dans notre jardin.

DEUX MOTS PEUT-ÊTRE DE VOS FOURNISSEURS PRÉFÉRÉS ?

N.D. : Sans eux nous serions incapables de faire le travail que nous faisons. Je n'ai pas de fournisseurs préférés, parmi ceux avec qui j'ai décidé de travailler. Tous croient en notre projet et y participent activement sans jamais nous laisser tomber. Je leur suis extrêmement reconnaissant.

QUE REPRÉSENTENT POUR VOUS LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE ?

N.D. : L'occasion de rester à tables des heures durant entouré de mes proches.

PHOTOS : © ANNE CLAIRE HÉRAUD

Recettes

LE HARICOT DU JARDIN

Ingrédients

- Haricots 20 pièces
- Shiro Miso 50 g
- Verjus 20 g
- Vin cuit 20 g
- Pâte de noisette 50 g
- Vinaigre de cidre 5 g
- Sel PM
- Eau plus ou moins 50 g
- Noisettes 100 g

MARCHE À SUIVRE

1. Laver et équeuter, cuire à la vapeur 3 minutes vos haricots.
2. Les refroidir puis les réserver sans les passer au réfrigérateur.
3. Dans un cul de poule, mélanger tous les ingrédients dans l'ordre des pesées et rectifier la texture de votre sauce avec un peu d'eau pour ajuster son onctuosité. Le résultat doit être nappant légèrement épais.

4. Sur une plaque, râper la moitié de vos noisettes à l'aide d'une râpe très fine.
5. Apposer vos haricots cuits croquants que vous avez préalablement trempés dans votre sauce pour en recouvrir 80 % de leur longueur sur le lit de noisette.
6. Laissez dépasser la partie non trempée de la plaque pour pouvoir les prendre sans les salir.
7. Râper à nouveau l'autre moitié des noisettes directement sur les haricots non recouverts.
8. Déposer les haricots sur la vaisselle de votre choix.

La réussite d'une telle recette réside uniquement dans la qualité des produits employés. Au restaurant nous fabriquons nous-mêmes le miso et le pralin. Nous n'achetons que des ingrédients venant de producteurs des alentours qui se font un honneur de prendre le temps de faire des produits d'exception. De toute évidence, préférez des produits issus de votre jardin ou de l'agriculture biologique.



LA SALADE DES MOSSETTES

La salade des Mossettes est une manière de servir quotidiennement un plat reflétant avec la plus grande justesse ce qu'il se passe dans notre jardin et dans la nature environnante à notre chalet. Tous les jours nous ramassons des plantes sauvages, des herbes aromatiques, des salades, des légumes et

nous composons avec le fruit de nos récoltes un plat unique et changeant à chaque période de l'année.

Printemps

Nous récoltons à cette saison uniquement des plantes sauvages. Je vous invite donc à prendre le chemin de la montagne et de récolter vous-même ces plantes que vous ne trouverez sur aucun marché.

Plantes : Ego-pode, berce, achillée millefeuille, renoué bistorte, primevère, dent de lion.

Assaisonnement : Pâte d'ail noir, huile de colza infusée à l'ail noir, huile de noisette, bourgeon de sapin en pickles, eau-de-vie de mirabelle, fleur de sel.

Été

Ici le jardin est en fête tout comme les étales de marché, profitez de cette opulence pour être créatif.

Plantes : Concombre très finement tranché à la mandoline, feuilles de



batavia, mertensia maritima, cerfeuil musqué, fenouil aromatique, aneth, coriandre, pois mage tout cru avec la fleur. **Assaisonnement :** Pâte de graine de courge torréfiée salée, huile infusée à la sauge sclérée, huile infusée à la feuille de figuier, verjus, teinture mère de graine de fenouil.

Automne

À ce moment de l'année tout peut basculer du jour au lendemain dans nos

jardins de montagne, il faut donc ramasser tout ce qui est encore plein de vitalité dans le jardin avec ce qui se retrouve recouvert d'un épais manteau neigeux.

Plantes : Doucette, feuille d'épinards, roquette très douce, cerfeuil du jardin, scarole infusée au cumin, trévisse, tranche fine de bolet cep cru.

Assaisonnement : Ketchups de tomates vertes, huile infusée à la rose, huile infusée à la lavande, pralin de sarsasin, coulis de cynorhodon, fleur de sel.

Hiver

C'est l'heure d'ouvrir le placard aux conserves, le jardin est en berne, avec de la chance nous trouvons ici et là des salades ou des choux ayant gelé ce qui leur confère une sucrosité hors du commun. Dans la serre nous avons encore quelques herbes aromatiques et dans la cave nous faisons blanchir des légumes.

Plantes : Salade amère conservée dans l'huile, feuille de chou de Milan à peine blanchi, feuilles d'endive ou autre salade blanchit à la cave, toutes les petites herbes que vous pourrez glaner autour de votre maison au marché ou dans votre serre, pois mange tout conservé à l'huile.

Assaisonnement : Pickles d'épervier, poudre de cep séché, huile de noix, huile infusée aux graines de cumin sauvage, pralin de noix salé, fleur de sel.

Dressage : Il est préférable de dresser ce plat à l'assiette de manière à pouvoir alterner entre feuille, condiments, huile et sel de manière à ce que chaque bouchée soit parfaitement assaisonnée et que chaque élément de votre plat soit intelligible par vos convives sans oublier que l'ensemble des ingrédients réunis doit former une harmonie délicieuse.

Comme le disait Alain Chapel, la cuisine ce n'est pas que des recettes.



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 | shop.bianchi.ch

Derrière
un **bon**
restaurateur
se cachent
toujours
de **bons**
produits.



ALIGRO
Plus de qualité pour votre argent.