



Edgard Bovier en cuisine avec Arnaud Hugon. PALAZZI-A

Plongée dans les cuisines

Sébastien M. Ladermann a passé dans les coulisses de quelques restaurants lémaniques de renom

Sébastien M. Ladermann a de la suite dans les idées: il y a vingt-cinq ans, l'ado qu'il était avait déjà demandé à un chef d'assister au service depuis la cuisine. Aujourd'hui, il en a tiré un livre autour de quelques chefs lémaniques prêts à jouer le jeu et aussi à acheter un certain nombre d'exemplaires du livre.

Le résultat est de belle facture graphique, avec de longues interviews de Benoît Violier, Stéphane Décotterd, Edgard Bovier, Dominique Gauthier, Philippe Chevrier ou Bernard Livron. Mais également de leurs seconds, de leurs sommeliers ou d'un de leurs fournisseurs. On y apprend ainsi l'admiration du chef du Pont de Brent pour Santi Santamaria («Ça a été une claque»), celle du chef de Crisier pour la cuisine japonaise cuite, «très proche dans l'esprit d'épuration de ce que nous mettons en œuvre». Restaurants favoris, liste de fournisseurs accessibles et une recette accompagnent chacun des portraits, forcément très positifs, des chefs, parmi lesquels figurent aussi Lazare Saguer et Michel Hug, les associés de Philippe Rochat dans le service traiteur haut de gamme RSH.

Un coup de projecteur sur l'Ecole hôtelière de Genève pour la formation et un portrait de l'horloger Blancpain pour le côté marketing terminent ce livre bilingue français-anglais. **D.MOG.**



Portraits (intimistes) de chefs

Sébastien M. Ladermann, photos Alain Grosclaude, Ed. Alpaga, 272 p.