



MINUTIE Précision et recherche de la perfection sont le point commun de tous les grands chefs, comme ici chez Stéphane Décotterd.



FIDÉLITÉ Louis Villeneuve, maître de service à l'Hôtel de Ville de Crissier depuis 37 ans



VINS Les grands chefs ont aussi souhaité présenter leurs caves et les sommeliers qui veillent jalousement sur leurs grands crus.



OUI CHEF! Véritable chef d'orchestre, Edgard Bovier met la touche finale aux assiettes qui partent en salle.



PRODUIT Les grands chefs cuisinent évidemment des produits de luxe mais savent aussi magnifier les ingrédients les plus simples comme ici l'artichaut.

QUAND LES GRANDS CHEFS SE RACONTENT

LIVRE Sept grands chefs de l'arc lémanique se sont livrés dans un très joli recueil de portraits. L'occasion de mettre aussi dans la lumière leurs fournisseurs et les membres de leur équipe qui œuvrent au quotidien à leurs côtés

«**L**a cuisine attire aujourd'hui plus que jamais l'intérêt du public et les projecteurs. C'est un fait. La télévision lui consacre des émissions spéciales en prime time, les livres dont les auteurs – nouvelles stars – aussi prolifiques qu'éphémères abondent, les flashes crépitent à la seule vue d'une toque blanche. En réalité, qu'apprend-on? Pas grand-chose. (...) Ceux qui souhaitent découvrir le vrai visage de la gastronomie et de quelques-uns de ses meilleurs acteurs lémaniques trouveront ici le moyen de le faire.» Qui mieux que Fredy Girardet pouvait préfacier un livre rendant hommage à la haute gastronomie de l'arc lémanique? «Portraits (*intimistes*) de chefs», publié vendredi prochain par les Editions Alpaga, propose de faire découvrir les coulisses de grands cuisiniers, leur histoire, leur passion pour leur métier mais aussi les fournisseurs qui apportent quotidiennement les produits d'exception que ces artistes magnifient. «Nous avons demandé aux chefs de nous parler des producteurs avec lesquels ils travaillent, leurs bonnes adresses, explique Sébastien Ladermann, fondateur de la

maison d'édition. Mais nous voulions qu'ils nous parlent d'artisans chez qui les lecteurs pourront aller s'approvisionner. Les restaurants dont le portrait est dressé dans le livre font partie de ceux que l'on fréquente très exceptionnellement, parfois une fois dans une

«**Croque, mâche, laisse venir le parfum.**»
Gérard Rabaey, cuisinier

vie. C'est pour cela que nous leur avons demandé de sélectionner des producteurs accessibles.» Souvenirs d'enfance, rencontres professionnelles marquantes, péchés mignons surprenants, mais aussi conseils pour les «cuisiniers du dimanche» et, bien sûr, recettes, dans ce recueil les grands noms de la gastronomie lémanique se livrent comme jamais auparavant. Petit florilège de quelques anecdotes grappillées au fil des pages.

LA MADELINE DE PROUST

Celle d'Edgard Bovier, du Lausanne Palace. «Mon père faisait de succulents atriaux. J'ai retrouvé la recette manuscrite qu'il m'avait dédiée, complétée par la recommandation suivante: «N'oublie pas de manger ce plat avec des amis, et de l'accompagner d'une bonne bouteille!»

LE RATÉ MÉMORABLE

Celui d'un gâteau aux framboises congelé par erreur chez Philippe

Chevrier du Domaine de Château-veux. «Le gâteau était totalement glacé au moment de le servir. J'ai donc demandé à un serveur d'aller présenter la pièce entière en salle afin que les clients puissent souffler les bougies. A son retour en cuisine pour la découpe, je me suis rendu en salle les mains vides prétextant avoir lâché le gâteau (...) Le client a pris cet incident avec le sourire, tout s'est donc très bien terminé!

LE MAÎTRE

Au moment d'évoquer leur modèle en cuisine, de nombreux chefs parlent de Joël Robuchon. Après un repas chez le Français, Philippe Chevrier raconte avoir «eu l'impression du pilote de karting qui fait un tour de Formule 1 avec Michael Schumacher».

LE BAPTÊME DU FEU

Les débuts de Dominique Gauthier, du Chat Botté à Genève, chez Georges Blanc n'ont pas été de tout repos. «Après les deux premiers mois de test sans solde, j'ai rapidement eu un poste à responsabilités, avec pour m'épauler des stagiaires dont aucun ne parlait le français! Pour compenser, je commençais à 6 heures et terminais après les pâtisseries... J'en ai pleuré! Autant dire que j'en suis sorti avec 10 kilos en moins, mais blindé au niveau du caractère!»

LE COMPLIMENT

Stéphane Décotterd, qui a remplacé Gérard Rabaey au Pont de Brent, garde le souvenir d'une cliente particulièrement émue à la

fin de son repas. «Elle est sortie du restaurant les larmes aux yeux. Elle ne m'a rien dit, elle était bouleversée. Son mari m'a seulement dit, en partant, qu'ils avaient passé un moment exceptionnel, et qu'il ne fallait donc pas que je m'inquiète!»

LA CUISINE DE LA MAISON

Fondue au vacherin pour Stéphane Décotterd, une bonne raclette pour Philippe Chevrier ou encore un poulet fermier au four avec de la purée chez Dominique Gauthier, les grands chefs aiment la simplicité les soirs où leur établissement est fermé.

LA PETITE MANIE

Mycologue passionné, Jean-François Casteu est le champignonneur attiré du Pont de Brent. Sensible évidemment au goût du produit de ses cueillettes, il en soigne aussi la présentation. «Au marché, lorsqu'un client déplace quelques pièces dans un mélange, je le recompose de manière à ce que les camaïeux restent harmonieux.»

LA LEÇON DE DÉGUSTATION

Celle donnée par Gérard Rabaey à Bernard Livron, le chef du Café de Certoux, à Perly-Certoux. «Me voyant un jour engloutir goulûment un chocolat, il m'a apostrophé ainsi: «Ce n'est pas comme cela que l'on mange! Croque, mâche, laisse venir le parfum, puis recommence...» Ce que je fais désormais toujours en pensant à lui.»

LA RECETTE DE PHILIPPE CHEVRIER

Oeufs de poule brouillés au corail d'oursin et caviar osciètre



INGRÉDIENTS

(Pour 4 personnes)	finement hachée
8 œufs	15 g de beurre
50 g de caviar osciètre	4 tranches de pain de mie
4 oursins	1/8 l de crème fouettée 35%
1 échalote	

PRÉPARATION

- Mise en place:** Ouvrir les œufs sur le dessus en utilisant un ciseau à œuf ou en le tapotant sur la partie tranchante d'un bouchon métallique de bouteille. Les mettre dans un cul-de-poule, fouetter et assaisonner, puis réserver. Nettoyer soigneusement les coquilles. Ouvrir les oursins, récupérer le corail ainsi que le jus. Toaster les tranches de pain de mie et les tailler en bâtonnets.
- Finition:** Faire revenir à feu doux l'échalote dans le beurre, puis ajouter les œufs. Remuer à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'une consistance moelleuse, puis retirer du feu, ajouter le corail et le jus des oursins ainsi qu'une cuillère de crème pour couper la cuisson.
- Dressage:** Remplir les coquilles avec les œufs battus, ajouter une cuillère de crème montée, puis garnir avec le caviar. Servir avec les mouillettes de pain de mie.

➔ **TOUTES LES RECETTES DE MELINA**

www.lematin.ch/cuisine

● **MELINA SCHRÖTER**
melina.schroeter@lematin.ch

«PORTRAITS (INTIMISTES) DE CHEFS»

Choisi comme Coup de cœur des librairies Payot, le livre des Editions Alpaga fera un cadeau de Noël parfait pour tous les gourmands désireux de se glisser dans les coulisses des grandes tables du bord du Léman. En librairies dès le 16 novembre

