

La face cachée des étoilés

Avec son livre «Portraits (intimistes) de chefs», Sébastien Ladermann met en lumière ces grands cuisiniers qu'il admire tant ainsi que les hommes de l'ombre qui les secondent. Rencontre autour d'une côte de veau, d'un gratin de cardons et d'un risotto.



En cuisine, Sébastien Ladermann est méticuleux, quasiment maniaque.

Après quelques tours et détours dans la riche campagne genevoise – la faute à un GPS facétieux! –, nous voilà enfin arrivés à Jussy. En parfait gentleman, Sébastien Ladermann s'efface pour nous laisser entrer dans sa belle demeure. La cuisine est vaste et lumineuse, la déco style *Marie Claire Maison*. Une cuisinette d'enfant occupe un coin de cet espace. «C'est à mon fils Maxence, il a 18 mois.» Et il adore imiter son papa lorsque ce dernier s'active aux fourneaux. Notre hôte nous tend un



«Cuisiner? Ce n'est jamais une corvée même après une grosse journée de travail»



GOÛTS ET DÉGOÛTS

Secrets de cuisine

Pour vous, cuisiner c'est...

Prendre le temps de me faire plaisir et de faire plaisir aux autres, en partageant bien plus que de la nourriture.

Qu'avez-vous toujours en réserve?

Un morceau de viande qui rassit au frigidaire, des légumes et une bonne bouteille.

Quel est votre plat favori?

Un morceau de viande rouge bien rassis, accompagné de pommes de terre sautées et d'un mesclun.

Que ne mangeriez-vous pour rien au monde?

Facile à dire quand on n'a jamais eu faim! Mais un plat réalisé sans amour et constitué d'ingrédients sans âme ne m'attire pas.

Avec qui rêveriez-vous de partager un repas?

Avec Alain Chapel, cuisinier français visionnaire décédé accidentellement en 1990 et auquel bien des grands chefs actuels vouent une admiration sans borne.

exemplaire de *Portraits (intimistes) de chefs*, le bouquin qu'il vient de publier et dont il a assuré la partie rédactionnelle. «J'ai fondé les Editions Alpaga en 2011 et c'est notre premier bébé.» Papier glacé, mise en page soignée, photos léchées (elles sont d'Alain Grosclaude), il s'agit d'un beau livre indiscutablement. «C'est une invitation à découvrir les coulisses de prestigieux restaurants de l'arc lémanique», précise le professionnel de la communication.

Six grands cuisiniers triés sur le volet

Au générique de cet ouvrage, traduit partiellement en anglais, figurent six cuisiniers triés sur le volet (Edgard Bovier, Philippe Chevrier, Stéphane Décotterd, Dominique Gauthier, Bernard Livron et Benoît Violier), un duo de traiteurs haut de gamme (Lazare Saguer et Michel Hug) et... pas une seule cuisinière! «Je regrette de ne pas avoir Anne-Sophie Pic, mais elle ne pouvait pas participer à ce projet parce qu'elle est liée par un contrat exclusif avec une maison d'édition française.»

Il se console avec les signatures figurant au bas des préfaces: Gérard Rabaey, Philippe Rochat et Frédy Girardet, le maître qui ne cache pas sa déception face à la médiatisation galopante de sa profession: «La 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 vérité, qu'apprend-on? Pas grand-chose. En tout les cas rien du métier de cuisinier tel qu'il se pratique vraiment.»

Ce constat, Sébastien Ladermann le tire également: «Il y a bien sûr un côté paillettes dans l'art culinaire et c'est ce



Sébastien Ladermann: «La gastronomie, c'est surtout du travail et de l'abnégation.»

qui est mis le plus souvent en avant. Mais la gastronomie, c'est surtout du travail, de l'abnégation et de l'obstination.» Cet épiqueurien sait de quoi il parle, lui qui est allé suer dans les cuisines de Philippe

Chevrier durant sa prime jeunesse. «De 14 à 25 ans, j'ai participé à des centaines et des centaines de services. J'y allais une fois par semaine pour le plaisir et par curiosité. Mais je n'ai jamais voulu

«De 14 à 25 ans, j'ai participé à des centaines et des centaines de services»

en faire mon métier parce que c'est trop astreignant, trop contraignant.»

«Ces gens méritent d'être mis en lumière»

C'est durant cette «époque bénie», comme il dit, que ce trentenaire a vu l'envers du décor et qu'est née l'idée de montrer la face cachée de ces maisons renommées, de rendre hommage à ces chefs étoilés, aux équipes qui les secondent et les entourent ainsi qu'aux artisans des métiers de bouche qui fournissent des produits d'exception. «Ces gens, qui travaillent dans l'ombre, méritent d'être mis en lumière.»

Dehors, il pleut des hallebardes. Bien à l'abri, le maître de maison saisit un pied de cardon avec précaution. «Ses épines en font un légume assassin.» Il le désarme, l'effile et le débite en un tour de main. Ce Genevois s'avère autant à l'aise dans sa cuisine qu'une féra dans le Léman. Il est également très méticuleux, quasi maniaque. «En travaillant au Domaine de Châteauevieux, j'ai appris la rigueur, la discipline et l'anticipation.» Il ne se laisse pas déborder, maîtrise parfaitement les cuissons.

Il met très tôt la main à la pâte

«Cette passion remonte à l'enfance. Mes parents – ma maman en particulier – nous ont communiqué le plaisir de manger et de faire à manger.» Dans sa famille, chacun des enfants (ils étaient trois) avait pour mission de concocter un repas par semaine pour les autres. Sébastien Ladermann a donc mis très tôt la main à la pâte. «J'adorais faire du bœuf bourguignon, c'est un plat qui se partage et qui peut être vraiment délicieux quand on le fait avec amour.» Aujourd'hui, il cuisine tous les jours pour sa femme, son fils et parfois des amis aussi. «Ce n'est jamais une corvée, même après une grosse journée de travail.» Il est temps de passer à table... Texte: Alain Portner Photos: Laurent de Senarclens

A lire: «Portraits (intimistes) de chefs – Les coulisses de la gastronomie lémanique» de Sébastien Ladermann et Alain Grosclaude, Ed. Alpaga.

Côte de veau double du Simmental, cardon argenté épineux de Plainpalais à la truffe et risotto

Une recette de Sébastien Ladermann

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

1 côte de veau double de 700 g
20 g de beurre clarifié
5 dl de fond brun de veau
800 g de cardon (on peut le remplacer par des côtes de bette)
1 truffe de 20 g
3 cs de farine délayée dans de l'eau froide
4 dl de crème à 25%
1 noix de beurre
1 jus de citron
250 g de riz arborio
4 cs d'huile d'olive
1 échalote ciselée
6 dl de bouillon de légumes
50 g de parmesan râpé
Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

Côte de veau

1) Assaisonner la viande de sel et de poivre du moulin. Dans une poêle, cuire doucement des deux côtés au beurre clarifié. Dorer les deux faces pendant 6 minutes. Retirer la côte de veau et la laisser reposer dans un plat allant au four.

2) Dégraisser la poêle, puis la déglacer avec 1 dl d'eau (gratter les sucs). Passer au chinois ce déglacage, le mettre dans une casserole avec le fond brun et laisser le tout cuire doucement.

3) Ajouter une noix de beurre dans le plat, avec la côte de veau, et enfourner à 180 °C pour 10 minutes environ (cuisson rosée), en arrosant régulièrement la viande. Sortir cette dernière du four, l'emballer dans du papier aluminium et la laisser reposer 5 minutes. Récupérer le jus de cuisson et l'ajouter au jus de veau. Découper la viande en tranches de 5 mm.

Cardon

4) Nettoyer le pied des cardons en supprimant les côtes dures. Défaire les branches tendres, les effiler, les couper en tronçons de 4 cm et leur faire prendre un bon bain d'eau ci-



tronnée pour éviter le noircissement. Plonger les cardons dans un blanc (eau additionnée de farine) bouillant. Cuire environ quinze minutes, puis égoutter.

5) Faire fondre le beurre dans une cocotte, ajouter 2 dl de crème et donner une ébullition. Tailler la truffe en fins bâtonnets, puis l'incorporer au précédent mélange sans plus faire cuire. Ajouter les cardons, bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.

Risotto

6) Fondre à feu doux l'échalote ciselée dans une cocotte avec l'huile d'olive. Y faire nacrer le riz, toujours à feu doux. Puis mouiller avec le bouillon chaud au fur et à mesure de son absorption, tout en remuant. Cinq minutes avant la fin de la cuisson du riz, ajouter 2 dl de crème et le parmesan. Rectifier l'assaisonnement et servir bien chaud.



Dès maintenant dans votre kiosque favori pour Fr. 4.90 ou par abonnement sur www.saison.ch Douze numéros pour seulement Fr. 39.-