

# Plongée dans les coulisses des grandes cuisines du Léman

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 édité à Genève autour de quelques chefs lémaniques prêts à jouer le jeu. Et à acheter, également, un certain nombre d'exemplaires de l'ouvrage. Le résultat intitulé *Portraits (intimistes) de chefs* s'avère de belle facture graphique, avec de longues interviews de Benoît Violier, Stéphane Décotterd, Edgard Bovier, Dominique Gauthier ou Philippe Chevrier. Mais également de leurs seconds, sommeliers ou d'un de leurs



**Cédric Revillard, chef pâtissier au Café de Certoux. DR**

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 Crissier pour la cuisine japonaise cuite, «très proche dans l'esprit d'épure de ce que nous mettons en œuvre».

Restaurants favoris, liste de fournisseurs accessibles et une recette accompagnent chacun des portraits, forcément très positifs, des cuisiniers, parmi lesquels figurent aussi Lazare Saguer et Michel Hug, les associés de Philippe Rochat dans le service traiteur haut de gamme RSH. Le bouquin s'achève avec un chapitre consacré à l'Ecole hôtelière de Genève pour la

formation et une rencontre avec l'horloger Blancpain pour le côté marketing.

On est particulièrement ravi de découvrir, là au milieu, quelques belles pages sur le Café de Certoux dont le chef, Bernard Livron, fait l'objet d'un entretien éclairant sur son art. Voilà un cuisinier précieux et scrupuleux, rarement mis sous les *sunlights*. Il s'y tient pourtant fort bien. Coups de projecteur également sur son second et son chef pâtissier, dont les fidèles connaissent l'importance.

**D.MOG./J.ES.**

**Portraits (intimistes) de chefs.**  
Editions Alpaga, 272 pages.