

Entr'Acte

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

LES GRANDS Chefs 2025



PPRÉCIEZ CHAQUE CAFÉ



COMME UN MOMENT D'EXCEPTION

La Nouvelle Ligne A est dotée de fonctionnalités telles que le nouveau FoamMaster. Conçu pour améliorer la qualité dans la tasse, il offre une température de lait et une mousse idéales pour chaque boisson lactée.

**Tout est dans le
moment présent**

En savoir plus
aline.franke.coffee



FRANKE

SOMMAIRE



- 3 ÉDITO**
Une parenthèse enchantée
- 4 LA TOSCA**
«Je veux que chaque plat raconte une histoire»
- 6-7 LE CIGALON**
«À Noël, il y a toujours des huîtres Roumégous au menu»
- 8-9 AUBERGE DE LA CROIX D'OR**
La fantaisie culinaire en binôme
- 9 TRUFFE SUISSE**
À la poursuite du «diamant noir» indigène
- 10 PONT DE BRENT**
Premiers objectifs atteints!
- 11 ANIMA**
Une nouvelle cuvée baptisée «Prisme»
- 12-13 RESTAURANT DU THÉÂTRE**
«Noël, c'est un moment pour ralentir et se retrouver autour du goût»
- 14 RESTAURANT LE PÉROLLES**
*Pierrot Ayer:
«Je tourne la page!»*

IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893.

Journal romand - 132^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 : info@lecafetier.net

Rédactrice en chef: Myriam Marquant

Site internet: www.lecafetier.net

(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

Une parenthèse enchantée

L'année écoulée n'a pas été simple. Entre le coup de massue des 39% de droits de douane imposés par les Etats-Unis à la Suisse début août, l'instabilité géopolitique, les incertitudes qui planent sur la Genève internationale et ses emplois, il n'y avait pas franchement de quoi se réjouir et envisager l'avenir avec sérénité.

Il est temps plus que jamais de revenir à l'essentiel, de savourer le vivre ensemble. Les fêtes sont des parenthèses enchantées où le temps semble ralentir, offrant l'occasion de célébrer l'art de vivre et le plaisir du partage. Au cœur de ces moments, la table joue un rôle essentiel: elle devient un lieu de rencontre, de générosité et d'émotion. Sur la belle nappe déployée, le cliquetis des verres qui s'entrechoquent, les conversations animées qui s'entremêlent... Tout concourt à créer une atmosphère où chacun trouve sa place. La gastronomie, qu'elle soit simple ou raffinée, rappelle que cuisiner pour les autres est une manière de prendre soin, de transmettre des souvenirs et de créer des liens. Une tâche à laquelle s'attellent nos restaurateurs partout en Suisse, tout au long de l'année, en racontant,

chacun à leur manière, leur histoire et celle de nos terroirs, dans chaque plat.

Au-delà des mets, il y a bien sûr les vins, helvétiques de préférence. Chaque flacon nous ramène à la terre, au travail de nos vigneron passionnés, à l'excellence de ces crus qui n'ont rien à envier à leurs concurrents étrangers. Un vin blanc vif qui ouvre l'appétit et fait virevolter en bouche le meilleur des poissons, un rouge corsé qui accompagne une viande, ou encore des bulles festives qui signent un instant de joie.

Le plaisir de la table réside autant dans la dégustation que dans la convivialité. Ce ne sont pas seulement les mets ou les vins qui comptent, mais le sentiment que l'on partage quelque chose de profondément humain. Et c'est ce côté humain que nous célébrons avec encore plus d'enthousiasme cette fin d'année. Comme une parenthèse enchantée, en dehors de laquelle les soucis des uns et des autres sont relégués.

Joyeuses fêtes et bon appétit!

MANUELLA MAGNIN

VENEZ DÉGUSTER ET COMMANDER LE MEILLEUR CAVIAR

Caviar du Palais
خاوری ساری

DÈS 1987

Le Palais Oriental

QUAI E.ANSERMET 6 - 1820 MONTREUX

www.palaisoriental.ch



La Tosca
Rue de la Mairie 8
1207 Genève
T. 022 707 14 44
www.tosca-geneva.ch
1 étoile au Michelin
16/20 à GaultMillau

LA TOSCA

« Je veux que chaque plat raconte une histoire »

Au cœur du quartier des Eaux-Vives à Genève, le restaurant étoilé La Tosca fêtera ses dix années d'existence l'an prochain. Ivan Baretti, 36 ans, règne sur les fourneaux de l'établissement, et assure, avec son équipe en cuisine, la préparation des mets du Puccini voisin. Originaire de La Spezia, Ivan magnifie les saveurs de son pays natal avec

maestria. Sa cuisine raffinée est un pur régal. À l'instar de ses fameux raviolis del plin qu'il décline saison après saison. Le jeune chef ne manquerait pour rien au monde un retour chez les siens pour les fêtes de fin d'année, sa terre d'inspiration. Interview.

Manuella Magnin

IVAN BARETTI,
COMMENT VIVEZ-
VOUS LA PÉRIODE

DES FÊTES ?

I. B. : Les fêtes sont pour moi un moment central, à la fois familial et culinaire. Le 24 décembre, nous célébrons le réveillon avec le baccalà préparé par ma mère : du poisson séché et réhydraté durant 2 semaines, servi avec des légumes de saison et assaisonné d'ail et de beaucoup d'huile d'olive fraîchement pressée. Le 25, place aux lasagnes à la viande, mon plat préféré, héritage de mon enfance à La Spezia. Ces traditions me reconnectent à mes racines et à ma famille.

VOTRE CUISINE REFLÈTE-T-ELLE TOUJOURS VOS ORIGINES ?

I. B. : Absolument. Au-delà de ma cuisine italienne, le panettone

maison que nous préparons au restaurant est un vibrant exemple de l'attachement à mes origines. Il est en vente dès la première semaine de décembre pour les clients qui veulent retrouver le goût authentique de Noël. Mais comme je travaille à Genève, je valorise aussi le terroir local, notamment les légumes dont je suis friand. J'adore le cardon, qui me rappelle l'Italie où il est également cultivé.

COMMENT GÉREZ-VOUS CETTE PÉRIODE INTENSE DANS VOTRE RESTAURANT ?

I. B. : C'est une période très chargée, entre repas de fin d'année pour les entreprises et commandes de panettones. La pause hivernale après le 20 décembre est nécessaire pour décompresser. Je profite de ce moment pour retourner à La Spezia et partager

les repas traditionnels avec mes parents et ma grand-mère. C'est un vrai retour aux sources, où la cuisine devient célébration et transmission.

QUELLES VALEURS CULINAIRES SOUHAITEZ-VOUS TRANSMETTRE À TRAVERS VOS PLATS DE FÊTE ?

I. B. : Je veux que chaque plat raconte une histoire, la tradition italienne, l'importance du produit, le respect des saisons. Mon parcours m'a appris que le goût authentique naît de la patience et de l'attention aux détails. Pour moi, les fêtes sont l'occasion parfaite de conjuguer souvenirs familiaux et créativité gastronomique. Ma grand-mère tenait une trattoria et j'ai grandi au milieu des casseroles !

Recettes

RAVIOLI DEL PLIN AU FAISAN

Pour 8 personnes

Farce au faisan

- 1 kilo de faisan
- 1 carotte
- 1 oignon
- ½ branche de céleri
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 5 g de bolets séchés
- 70 g de guanciale
- 400 ml de vin rouge
- 150 g de châtaignes cuites
- 60 g de Parmesan
- 700 g de fond blanc de volaille
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Pâte fraîche

- 125 g de farine T55
- 375 g de farine semoule
- 20 jaunes d'œufs

MARCHE À SUIVRE

1. Faire rôtir les suprêmes de faisan assaisonnés de sel et de poivre.
2. Sortir les suprêmes, ajouter dans la casserole la garniture aromatique dans un fond



DÉCLINAISON DE COURGE ET CHÂTAIGNE

Pour 8 personnes

Lamelles de courge

- 1 courge butternut
- 20 g de thym frais
- Sel, poivre

Crème de courge

- 1 courge butternut
- Sel, poivre
- Cannelle
- Huile d'olive

Crème de Taleggio

- 230 g de Taleggio
- 130 g de crème

Chips de châtaigne

- 65 g de farine blanche
- 230 g de farine de châtaigne
- 2 g de levure
- 12 g de sel
- 80 g d'huile d'olive

MARCHE À SUIVRE

Pour les lamelles de butternut

1. Peler la courge butternut, la couper en deux puis tailler de fines lamelles.



2. Assaisonner de sel, poivre et thym.

3. Rouler les lamelles en spirale jusqu'à obtenir une rondelle de 7 cm.

4. Cuire au four dans un emporte-pièce à 170°C pendant 20 min.

Pour la crème de courge

1. Couper la butternut en morceaux, assaisonner, ajouter l'huile d'olive et rôtir 40 min à 180°C.
2. Mixer pour obtenir une crème lisse.

Pour la crème de Taleggio

1. Porter la crème à ébullition.
2. Ajouter le Taleggio, couvrir, éteindre le feu.

Accord vin: Garganega Creari 2020, Cavazza

Accord vin: Garganega Creari 2020, Cavazza

Pour la pâte à ravioli aux olives

1. Sécher les olives 30 min au four à 100°C.

2. Mixer avec les autres ingrédients. Laisser reposer 2 h.

3. Étaler et couper en carrés de 5 cm.

Pour la fondue de Robiola

Faire fondre au bain-marie puis mixer.

Pour la finition

1. Blanchir les pâtes 4-5 min.

2. Disposer des tomates confites hachées au centre de l'assiette.

3. Poser une pâte jaune, garnir de ragout de lapin.

4. Couvrir de la pâte noire.

5. Verser la fondue de Robiola et ajouter du cerfeuil.

- Congeler l'excédent de farce pour un usage ultérieur.

Accord vin: Champagne Brut Nature, Lallier

RAVIOLIO APERTO AU LAPIN CONFIT ET OLIVES TAGGIASCHE

Pour 8 personnes

Pâte à ravioli

- 180 g de farine semoule
- 60 g de farine blanche
- 10 jaunes d'œufs

Pâte à ravioli aux olives

- 125 g de farine semoule
- 70 g de farine blanche
- 1 œuf
- 60 g d'olives noires dénoyautées

Cuisse de lapin confit

- 8 cuisses de lapin
- 100 g d'olives taggiasche
- 20 g de thym
- 2 dl de vin blanc

Fondue de Robiola

- 200 g de Robiola
- 50 g de crème

Finition

- Cerfeuil
- Tomates confites

MARCHE À SUIVRE

Pour la pâte à ravioli

1. Mélanger les ingrédients au batteur jusqu'à consistance homogène. Laisser reposer 2 h.
2. Étaler finement.
3. Couper en carrés de 5 cm.

Pour la cuisse de lapin confit

1. Saisir les cuisses avec les olives et le thym.
2. Déglaçer au vin blanc. Couvrir d'eau et cuire 1 h 30.
3. Effiler la viande.
4. Réduire le jus et mélanger au lapin.





CRÉATEUR DU BRUT DEPUIS 1874

VRANKEN POMMERY SUISSE SA
Avenue de la Gare - 10 - CH - 1003 Lausanne
Tél. 021 643 13 13 - E-mail : info@vrankenpommery.ch

CHAMPAGNE
POMMERY
À REIMS - FRANCE



LE CIGALON

« À Noël, il y a toujours des huîtres Roumégous au menu »

On ne présente plus Le Cigalon ! Depuis 30 ans déjà, l'établissement, sis à un jet de pierre de la frontière française, attire les amateurs de poisson et fruits de mer loin à la ronde. Il faut dire que tant les mets signés Jean-Marc et Robin Bessire, que les vins choisis par Corinne valent une visite et

incitent à revenir encore et encore pour savourer un grand moment de gastronomie. Des mets d'une grande finesse dont on peut retrouver les recettes dans l'ouvrage « Père, Mer, Fish », édité l'été dernier. Interview du patron à la veille des fêtes.

Manuella Magnin



DEPUIS PEU,
VOUS PARTAGEZ
VOS FOURNEAUX
AVEC VOTRE FILS ROBIN,
COMMENT SE PASSE CETTE
COLLABORATION ? DES
TENSIONS OU VOUS VOUS
PARTAGEZ LES TÂCHES DANS
LA BONNE HUMEUR ?

J.-M. B: Avec Robin, c'est pour moi une expérience unique et très enrichissante. C'est une belle dynamique. Nous partageons les tâches, chacun avec nos forces et nos idées. Quelques fois, il y a un peu de tension, comme dans chaque cuisine. Mais toujours dans la bonne humeur avec le respect et la fierté d'un père.

VENONS-EN AUX FÊTES DE
FIN D'ANNÉE. À LA TABLE
FAMILIALE, VOUS ÊTES PLUTÔT
POISSON OU VIANDE ?

J.-M. B: Plutôt poisson, et surtout fruits de mer, sans oublier la fameuse huître Roumégous qui est toujours au rendez-vous.

LA CUISINE EXOTIQUE QUI
VOUS PLAÎT LE PLUS ?

J.-M. B: J'ai une affection particulière pour la cuisine thaïlandaise. D'ailleurs, sur ma carte, il y a toujours un petit clin d'œil thaï.

LE PRODUIT GENEVOIS
DONT VOUS NE POURRIEZ
PAS VOUS PASSER ?

J.-M. B: Sans hésitation, les légumes de saison et produits de

nos producteurs locaux comme le blésotto et le safran de Mezier. Sans oublier le fameux Cardon épineux genevois AOP du Domaine de la Brunette à Cartigny.

UN SOUVENIR D'ENFANCE
LIÉ À NOËL ?

J.-M. B: Les repas en famille autour du sapin. Nous devions chanter des chants de Noël, et comme je chantais faux et que j'étais très timide, je récitais chaque année « Maître corbeau, sur un arbre perché » de Jean de la Fontaine pour avoir mon cadeau.



Recettes

OMBLE CHEVALIER MARINÉ À L'ANETH ET SAUCE AU CHASSELAS

Pour 4 personnes

Omble

- 2 filets d'omble du Léman de 300 g/pièce
- 80 g d'aneth
- 1 citron
- Gros sel, mignonnette de poivre

Sauce

- 2 échalotes
- 100 g de champignons de Paris
- 20 cl de Chasselas
- 20 cl de crème
- Sel, mignonnette de poivre

Feuilles de riz soufflées

- Feuilles de riz
- Huile neutre
- Huile d'olive

MARCHE À SUIVRE

1. Recouvrir les filets d'omble de gros sel et laisser mariner pendant 25 minutes.
2. Rincer soigneusement à l'eau froide, puis sécher avec du papier absorbant.
3. Hacher l'aneth. Mélanger avec le zeste de citron et une pincée de mignonnette de poivre.
4. Recouvrir les filets avec ce mélange. Les rouler fermement dans du papier film en conservant leur forme naturelle.
5. Réserver au frais pendant au moins 12 heures.

Pour la sauce

1. Faire revenir les échalotes émincées dans une casserole avec une pincée de sel et de mignonnette de poivre.
2. Ajouter les champignons de Paris émincés et laisser cuire quelques minutes.
3. Déglaçer avec le vin blanc et laisser réduire de moitié. Verser la crème et faire à nouveau réduire de moitié.
4. Filtrer la sauce à l'aide d'un chinois, rectifier l'assaisonnement et réserver au frais.

Pour les feuilles de riz

1. Faire chauffer l'huile à 190°C.
2. Plonger les feuilles de riz dans l'huile chaude pour les faire gonfler.
3. Égoutter sur du papier absorbant et réserver.

Pour le dressage

1. Découper les filets d'omble en morceaux légèrement biseautés. Les disposer harmonieusement dans l'assiette.
2. Verser délicatement la sauce tout autour du poisson. Ajouter quelques cubes de citron jaune pour apporter de la fraîcheur. Assaisonner avec un filet d'huile d'olive et une touche de poivre du moulin.
3. Juste avant de servir, ajouter les feuilles de riz soufflées pour le croustillant.

Accord vin: Chasselas



FILET DE LOTTE DU LÉMAN, FOIE POËLÉ, CHOUCRUTE À L'ANIS ÉTOILÉ AUX ALGUES

Pour 4 personnes

4 quenelles de caviar royal Daurenki

Choucroute

- 500 g de choucroute cuite
- 4 grains d'anis étoilé
- 50 g d'oignon
- 12,5 cl de fumet de poisson
- ½ pomme Golden
- 12,5 cl de jus de pomme
- 2 c. à c. de paillettes d'algues séchées
- 1,5 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre

Lotte

- 4 filets de lotte
- Foie de lotte
- Huile d'olive
- Fleur de sel

Dressage

- 1 étoile de badiane
- Beurre, huile d'olive

MARCHE À SUIVRE

Pour la choucroute

1. Bien rincer la choucroute.
2. Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive et faire suer l'oignon émincé ainsi que les bâtonnets de pomme coupés sans peau, sans coloration.
3. Ajouter l'anis étoilé, remuer bien et ajouter la choucroute. Assaisonner et verser le fumet de poisson ainsi que le jus de pomme. Ajouter les

paillettes d'algues séchées et laisser mijoter à couvert 20 minutes à feu doux. Vérifier régulièrement. Si le liquide manque ajouter un peu d'eau.

Pour la lotte

1. Couper les filets en trois ou quatre morceaux selon la grosseur. Assaisonner la chair avec de la fleur de sel.
2. Déposer les filets côté peau dans une poêle en teflon avec de l'huile d'olive bien chaude. Laisser la peau colorer et croustiller sans retourner le poisson. Si le feu est trop vif, le baisser légèrement.
3. À mi-cuisson (environ 3-4 minutes), ajouter le foie de lotte. Assaisonner avec de la fleur de sel et colorer de chaque côté.
4. Au dernier moment, retourner les filets et retirer du feu. Laisser finir la cuisson hors du feu.

Pour le dressage

1. Dans une assiette chaude, mettre un peu de choucroute au fond, puis déposer délicatement les filets et le foie.
2. Pour la sauce, récupérer le jus de la choucroute dans une petite casserole. Ajouter une noix de beurre et un filet d'huile d'olive. Bien fouetter, puis verser sur l'assiette.
3. Décorer avec une étoile de badiane.

Accord vin: Pinot gris



**FÉRA DU LÉMAN,
CARDONS ÉPINEUX DU DOMAINE DE LA BRUNETTE,
SAUCE AU VIN ROUGE GENEVOIS**

Pour 4 personnes

Sauce

- 500 g d'arêtes de poisson
- 80 g d'oignon
- 2 gousses d'ail
- 80 g de carotte
- 75 cl de vin rouge
- 10 g de concentré de tomate
- 3 cl d'huile d'olive
- Fleur de sel

Féra

- 4 filets de féra de 140 g pièce avec peau
- 1 cl d'huile d'olive

Cardons

- 1 bocal de cardons
- 50 g d'échalotes
- Ciboulette ou paillettes d'algues
- Safran de Meunier
- 10 cl de fumet de poisson
- 1 cl d'huile d'olive
- Fleur de sel

MARCHE À SUIVRE

Pour la sauce

1. Mettre les arêtes dans l'eau froide pour les faire dégorger.
2. Dans une sauteuse, chauffer l'huile d'olive et faire revenir l'ail, l'oignon et la carotte émincés ainsi que le concentré de tomate.
3. Égoutter les arêtes. Les ajouter à la sauteuse et laisser légèrement colorer. Verser une bouteille de vin rouge et laisser mijoter 20 minutes en baissant le feu si nécessaire.

nécessaire. Après 15 min, passer le jus dans une passoire, le remettre sur le feu. Laisser réduire doucement jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Rectifier l'assaisonnement et garder au chaud.

Pour la féra

1. Assaisonner la féra côté chair avec de la fleur de sel.
2. Déposer le poisson, peau vers le bas dans une poêle en teflon avec de l'huile d'olive bien chaude. Laisser la peau colorer et croustiller sans retourner le poisson. Si le feu est trop vif, baisser légèrement.

Pour les cardons

1. Couper 320 g de cardon, une partie en petits cubes de 2 mm, l'autre en purée au blender.
2. Dans une sauteuse, faire revenir les échalotes hachées dans l'huile d'olive sans les colorer, puis ajouter les cubes de cardon, le fumet de poisson et le safran.
3. Laisser mijoter à feu doux. Rectifier l'assaisonnement, puis incorporer la purée de cardon ainsi que les paillettes d'algues ou la ciboulette.

Pour le dressage

1. Dans une assiette chaude, placer un cercle de 10 cm. Déposer les cardons, puis un filet de féra côté peau en l'air.
2. Verser la sauce au vin rouge et décorer avec une petite salade d'herbes.

Accord vin : Assemblage Gamay Pinot Noir.



90
hilcona
JAHRE
FOOD SERVICE

*Savoureuses
festivités*

merci de votre
précieuse fidélité



PASTA
Fina

Pasta
Classic

Pasta
Professional

foodservice.hilcona.com



**La Croix d'Or,
Hôtel & Restaurant**
Place du Château 1
1338 Ballaigues
T. 021 565 69 70
[//lacroixdor.ch](http://lacroixdor.ch)
1 étoile au Michelin
15/20 à GaultMillau

AUBERGE DE LA CROIX D'OR

La fantaisie culinaire en binôme

Comparses en cuisine, les chefs David Sauvignet et Damien Lanza, tiennent aujourd’hui ensemble la barre de l’Auberge de la Croix d’Or dans ce qui fut au XVII^e siècle un château, dans le joli village de Ballaigues, dans le canton de Vaud. Leur complicité ne date pas d’hier : forts de leur expérience commune à l’Hôtel-Restaurant Le Sapin à Charmey, ils obtinrent une étoile Michelin en 2011. David Sauvignet a, quant à lui, reçu le prestigieux Prix Culinaire International Taittinger en 2007, alors qu’il officiait au Beau-Rivage Palace. Déjà récompensés d’un 15/20 au Gault&Millau, ils ont récupéré cette année pour l’Auberge leur étoile au Michelin. Elle récompense leur répertoire de plats traditionnels de la région, ainsi que leurs découvertes gourmandes et raffinées de la cuisine française.

Georges Pop

QUELLES SONT VOS PRIORITÉS EN CUISINE ?

DAMIEN LANZA : D’abord faire plaisir et donner du bonheur à nos clients. Mais aussi prendre du plaisir en cuisine. Les deux choses vont de pair...

L’ÉTOILE RECONQUISE VOUS A DONC FAIT PLAISIR...

D.L. : Évidemment ! Ce fut une grande joie... Cette récompense est une reconnaissance du travail que nous accomplissons. C’est aussi pour ça que nous travaillons. C’est une grande source de motivation.

QUELS SONT LES PRODUITS QUE VOUS AIMEZ TRAVAILLER ?

D.L. : Les produits de la mer, sans hésitation ! Les coquilles Saint-Jacques et le poisson... Vous savez, je suis Breton. Je ne peux pas renier mes origines (rires).

ET VOUS DAVID ?

DAVID SAUVIGNET : Moi, franchement, je n’ai pas de préférence. J’aime tous les produits, du moment qu’ils sont de saison. Une fois entre mes mains, je laisse libre cours à ma fantaisie et à mon inspiration.

COMMENT VOUS RÉPARTISSEZ-VOUS LES TÂCHES ? N’EST-CE PAS COMPLIQUÉ ?

D.L. : Pas du tout ! Il y a maintenant 13 ans que nous travaillons ensemble. Nous avons pris nos marques et nous nous entendons à la perfection. Lorsque l’un de nous a une idée, on en discute et nous la testons en commun en cuisine. Cela se fait tout naturellement...

D.S. : Oui ! C’est vrai... Nous élaborons ensemble notre carte. C’est très facile et très stimulant.

L’AUBERGE SERA FERMÉE PENDANT LES FÊTES DE FIN D’ANNÉE. OÙ ALLEZ-VOUS PASSER NOËL ET LE NOUVEL AN ?

D.S. : Oui, l’Auberge restera fermée pendant deux semaines. J’ai très envie de retourner en Bretagne. J’ai vraiment besoin de respirer l’air marin... Mais il faut encore que je négocie ça avec ma femme (rires). Mais bon ! Je pense que cela pourra se faire...

D.L. : Moi, je ne sais pas encore. Peut-être un séjour dans le sud de la France. J’ai un faible pour les Calanques. On verra...

Recettes

TOURNEDOS DE LOTTE AU JAMBON PATA BLANCA DES FRÈRES ALCALA, EN ÉMULSION DE SOUPE DE ROCHE, PIQUILLOS FARCIS ET POMME FONDANTE EN AIÖLI

Pour 4 personnes

Tournedos
- 600 g de filet lotte
- 8 tranches de jambon Pata Blanca
- 1 noix de beurre
- Huile d’olive

Aïoli
- 50 g de pomme de terre
- 2 gousses d’ail
- 3 dl de fumet de poisson
- 1 jaune d’œuf
- 25 cl d’huile d’olive
- Sel, poivre

Piquillos farcis
- 4 piquillos
- 2 racines de persil
- 20 g de persil plat
- 1 l de bouillon de légumes
- Sel, poivre

Pomme fondante
- 1 grosse pomme de terre
- Huile d’olive
- Fumet de poisson
- 1 noix de beurre

MARCHE À SUIVRE Pour les tournedos de lotte

1. Disposer de fines tranches de jambon sur un film étirable et rouler le filet de lotte dedans en prenant soin de bien serrer la ballotine.

2. Tailler 4 tronçons et les cuire dans une poêle avec un peu d’huile d’olive. Finir la cuisson en ajoutant une grosse noix de beurre et arroser avec le beurre mousseux.

Pour les piquillos farcis

1. Éplucher les racines de persil et les tailler grossièrement. Faire colorer à l’huile d’olive dans une casserole, puis mouiller à hauteur avec le bouillon.

2. Cuire à couvert pendant 20 min. Mixer au blender, assaisonner et ajouter le persil haché une fois refroidi.

3. Farcir les piquillos avec ce mélange. Les réchauffer à l’envoi au cuiseur vapeur.

Pour l'aïoli

1. Cuire la pomme de terre dans le fumet de poisson avec une gousse d’ail jusqu’à complète réduction.

2. Dans un mortier, pilier la pomme de terre avec l’ail cuit et cru, ajouter le jaune d’œuf et monter à l’huile d’olive. Assaisonner.

Pour la pomme fondante

1. Tailler une grosse pomme de terre à l’aide d’un emporte-pièce cylindrique. Creuser l’intérieur.

2. Colorer à l’huile d’olive dans une casserole, puis mouiller à hauteur avec le fumet de poisson. Ajouter une noix de beurre et cuire au four à 180°C pendant environ 20 min. Une fois cuite, garnir de l’aïoli.

Pour la soupe de poisson réduite et l’émulsion de soupe de poisson

1. Tailler les poissons de roche en gros morceaux. Les mettre à mariner avec tous les légumes taillés en grosse brunoise avec l’huile d’olive, les aromates et le pastis toute une nuit.



8. Réduire l’autre moitié jusqu’à consistance sirupeuse.

Pour les chips de pomme de terre

1. Tailler la pomme de terre en fines tranches à l’aide d’une mandoline.

2. Frire dans une huile à 150°C.

Égoutter sur du papier absorbant.

Pour le dressage

Commencer par la soupe de poisson réduite, puis disposer les éléments comme sur la photo, en terminant par l’émulsion de soupe de roche. Agrémenter éventuellement d’une tuile de pain à l’huile d’olive, frottée à l’ail, d’une chips de jambon.

SPHÈRE CHOCOLATÉE AUX AGRUMES ET RAFRAÎCHIE EXPRESSO

Pour 4 personnes

- 430 g de chocolat noir
- 2 jaunes d'œufs
- 60 g de sucre
- 450 g de crème à 35%
- 175 g de lait entier
- 50 g d'expresso
- 50 g d'eau
- 2 oranges
- 20 g de cacao
- 80 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre roux
- 2 clémentines
- 1 pincée de sel

MARCHE À SUIVRE

Pour la demi-sphère en chocolat

1. Tempérer 200 g de chocolat et le couler dans des moules en polycarbonate de 7 cm de diamètre.

2. Ajouter 4 demi-sphères à l'aide de douilles chauffées de différentes tailles.

Pour la crème glacée expresso

1. Dans une casserole, faire chauffer 125 g de lait + 150 g de crème à feu doux sans faire bouillir.
2. Pendant ce temps, fouetter les 2 jaunes d'œufs avec 60 g sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Verser le mélange lait/crème chaud en filet sur les jaunes tout en fouettant.
4. Remettre le tout dans la casserole à feu doux.
5. Cuire jusqu'à 84 °C puis ajouter 50 g de café expresso.
6. Laisser refroidir complètement, puis placer au réfrigérateur minimum 4 heures.
7. Turbiner dans une sorbetière jusqu'à obtenir la texture d'une glace.

Pour la sauce chocolat à l'orange

1. Faire bouillir 50 g d'eau avec 50 g de lait et 50 g de crème. Verser sur 130 g de chocolat haché.
2. Ajouter le zeste des 2 oranges et 1 pincée de sel.

Pour le crumble cacao

1. Dans un bol, mélanger 80 g de farine avec 100 g de sucre roux et 20 g de cacao.
2. Ajouter 100 g de beurre froid, puis sabler du bout des doigts ou au batteur à la feuille. Les miettes doivent être régulières.
3. Étaler sur une plaque recouverte d'un tapis en silicone.
4. Enfourner à 170°C pendant environ 12 minutes et remuer une fois à mi-cuisson.

Pour la ganache montée au chocolat, parfumée à la clémentine

1. Chauffer 150 g de crème avec les zestes des 2 clémentines et verser en 3 fois sur 100 g de chocolat haché, tout en mélangeant à la maryse.
2. Ajouter 100 g de crème liquide froide en remuant vivement.
3. Filmer au contact. Laisser reposer minimum 6 heures, idéalement toute une nuit au réfrigérateur.
4. Monter la ganache au fouet comme une chantilly.

Pour le dressage

1. Mettre un peu de crumble ou un gel d'orange au fond de l'assiette pour maintenir la 1ère demi-sphère non ajourée.
2. Ajouter du crumble au fond de la demi-sphère, puis une boule de crème glacée expresso. Recouvrir de ganache montée, et terminer en déposant quelques suprêmes de clémentine. Refermer avec une demi-sphère ajourée.

3. Au moment de servir, verser la sauce chocolat bien chaude sur le dessus. La sphère doit fondre et permettre de mélanger les textures pour une meilleure dégustation. Décorer éventuellement d'une feuille d'or.



TRUFFE SUISSE À LA POURSUITE DU « DIAMANT NOIR » INDIGÈNE

LE SAVIEZ-VOUS ? LES TRUFFES DE « CHEZ-NOUS » N'ONT RIEN À ENVIER À CELLES DE FRANCE, D'ITALIE OU D'ESPAGNE... CRÉÉE EN 2012, L'ASSOCIATION SUISSE ROMANDE DE LA TRUFFE (ASRT) S'EST DONNÉ POUR MISSION DE PROMOUVOIR LA PRODUCTION, LA RÉCOLTE, LA CERTIFICATION, LA TRANSFORMATION, LA DISTRIBUTION ET LA DIFFUSION DE LA TRUFFE INDIGÈNE EN SUISSE ROMANDE. ELLE COMpte AUJOURD'HUI UNE CENTAINE DE PASSIONNÉS, DONT DES RESTAURATEURS, ET PLUSIEURS ASSOCIATIONS TRUFFIÈRES ROMANDES Y SONT AFFILIÉES. SON PRÉSIDENT, RAHMAN DEDIC, EST UN FIN CONNAISSEUR DE CE « DIAMANT NOIR », TRÈS RECHERCHÉ LORS DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE. RENCONTRE !

GEORGES POP



N'IMPORTE QUI PEUT TOMBER SUR UNE TRUFFE, LA RAMASSER ET LA VENDRE...

R. D.: C'est vrai ! Mais nous déconseillons aux consommateurs et aux restaurateurs de les acheter à des amateurs. Le «cavage» de la truffe, autrement dit son ramassage, son nettoyage et son stockage, exige un grand savoir-faire pour en sauvegarder les saveurs. Seuls des «caveurs» certifiés prennent part aux marchés que nous organisons régulièrement. Sur notre page Internet, nous proposons d'ailleurs la liste des vendeurs de truffes de proximité et de qualité qui sont agréés.



La truffe de la Saint-Jean, ou truffe d'été, est l'une des espèces de «diamant noir» que l'on trouve en Suisse.

VOTRE ASSOCIATION PROPOSE AUSSI UNE FORMATION DE «CAVEUR».

R. D.: Cette formation dure une journée. Chacun est le bienvenu. Il suffit de s'inscrire.

IL EST CEPENDANT DIFFICILE DE TROUVER DES TRUFFES SANS UN CHIEN DRESSÉ DANS CE BUT.

R. D.: Oui ! Mais n'importe quel chien peut très vite devenir «truffier». Personnellement j'en possède deux : Cofy, un berger allemand, et Ryuk, un beagle. Ils adorent «chasser» la truffe.

VOUS PROPOSEZ AUSSI DES COURS DE CUISINE.

R. D.: C'est exact ! Une fois par année... La truffe est très délicate et mérite beaucoup d'égards. La truffe de Bourgogne, par exemple, ne supporte pas la cuisson. La truffe de Lorraine en revanche, dont le nom scientifique est *Tuber mesentericum*, peut être chauffée, mais pas au-delà de 60°C. Moi personnellement, celles de Bourgogne, j'aime beaucoup les insérer dans du beurre, après les avoir fait tremper dans du cognac.

//truffle-asrt.ch

Rahman Dedic avec Ryuk. PHOTOS : © ASRT



**Restaurant
Le Pont de Brent**
Rte de Blonay 4
1817 Montreux
T. 021 543 67 93
www.pontdebrent.ch
1 étoile au Michelin
15/20 à GaultMillau

Recette

OMBLE CHEVALIER DE CHAMBY MARINÉ, CHOU-FLEUR, PAMPLEMOUSSE

Pour 4 personnes

Omble

- 2 filets d'omble sans arêtes
- 50 g de sucre
- 50 g de sel
- 5 g de poivre noir
- 1 pamplemousse zesté
- Huile de colza suisse

Pickles de chou-fleur

- 1/2 chou-fleur
- 50 g de sucre
- 100 g de vinaigre
- 150 g d'eau

Taboulé de chou-fleur

- 1 chou-fleur blanc
- 1 chou-fleur violet
- 1 chou-fleur vert
- Sel, poivre
- Huile de colza suisse
- Pamplemousse

Dressage

- Herbes aromatiques
- Segments de pamplemousse

MARCHE À SUIVRE

Pour l'omble

1. Mélanger le sucre, le sel, le poivre et les zestes de pamplemousse. En répartir 1/4 dans le fond d'un plat.
2. Déposer les filets dessus, peau vers le bas. Recouvrir avec le reste du mélange.

3. Couvrir d'un film alimentaire et laisser mariner 2h au frigo.
4. Rincer à l'eau claire.

Pour les pickles de chou-fleur

1. Couper les sommités du chou-fleur et les mettre dans un bocal.
2. Mélanger le vinaigre, le sucre et l'eau dans une casserole et porter à ébullition.
3. Verser le liquide sur les sommités et fermer le bocal. Le retourner et laisser refroidir.

Pour le taboulé

1. Prélever quelques suprêmes de pamplemousse et les couper en petits triangles.
2. Râper les choux-fleurs avec une râpe à fromage. Mélanger et assaisonner avec le sel, le poivre et un filet de jus de pamplemousse.

Pour le dressage

1. Disposer quelques pickles de chou-fleur dans les fonds des assiettes.
2. Découper les filets d'omble, les laquer avec l'huile de colza suisse.
3. Disposer l'omble sur les pickles. Ajouter le taboulé. Parsemer de pickles de chou-fleur. Décorer avec des segments de pamplemousse et des herbes.



PONT DE BRENT

Premiers objectifs atteints !

À la tête pendant 7 ans du restaurant Ô 33, à Avenches (16/20 au Gault & Millau), le chef Joeffrey Fraiche, originaire d'Alsace, et sa compagne Helena Collaud, une Broyarde pur sucre, ont repris au mois de janvier dernier le mythique restaurant Le Pont de Brent. Inutile de dire que ce couple souriant était attendu au tournant, l'établissement, autrefois triplement étoilé, ayant laissé une trace indélébile dans l'histoire de la gastronomie suisse, sous l'emprise de Gérald Rabaey. Le pari a-t-il été tenu ? Manifestement oui ! La presse spécialisée a très vite encensé les nouveaux maîtres de maison. Mieux ! Ils ont déjà décroché leur première étoile au Michelin. Alors que Joeffrey brille en cuisine, tout en gardant son sang-froid, Helena s'est révélée une parfaite hôtesse dans une salle redécorée avec une élégante touche de modernité.

Georges Pop

COMMENT DÉFINIRIEZ-VOUS VOTRE CUISINE ?

Joeffrey Fraiche : ...Je vous avoue que j'ai moi-même du mal à définir mon travail. Pour simplifier, disons que je suis surtout tourné vers le local et les produits de saison.

JUSTEMENT, QUELS SONT LES PRODUITS QUI VOUS PROCURENT DU PLAISIR À CUISINER ?

J. F. : Sans hésitation le poisson, les poissons du lac notamment, ainsi que les légumes.

REPRENDRE LE PONT DE BRENT ÉTAIT UN DÉFI. ESTIMEZ-VOUS L'AVOIR GAGNÉ ?

J. F. : Oui, je pense ! Nos objectifs pour cette première année ont été atteints. Nous avons obtenu une étoile au Michelin. De plus nous avons récupéré une bonne partie de la clientèle de notre prédécesseur, mais nous avons aussi conquis une nouvelle clientèle. On peut être satisfait !

POUR VOUS, CETTE ÉTOILE EST UNE CONSÉCRATION OU JUSTE UNE ÉTAPE ?

J. F. : C'est juste une étape ! Bien sûr, nous visons une deuxième étoile. Mais ce ne sera sans doute pas pour tout de suite. Il

y a du travail et nous prendrons le temps pour y parvenir.

QUELS SONT VOS PROJETS POUR L'ANNÉE PROCHAINE ?

J. F. : Renouveler la carte, bien sûr ! Avec de nouvelles recettes. Mais aussi trouver la stabilité après une année passablement agitée. Il a fallu trouver nos marques et il y a eu pas mal de va-et-vient au niveau du personnel. Il s'agit maintenant de parvenir au bon équilibre...

L'ÉTABLISSEMENT SERA FERMÉ PENDANT LES FÊTES. OÙ ALLEZ-VOUS LES PASSER ? EN ALSACE ?

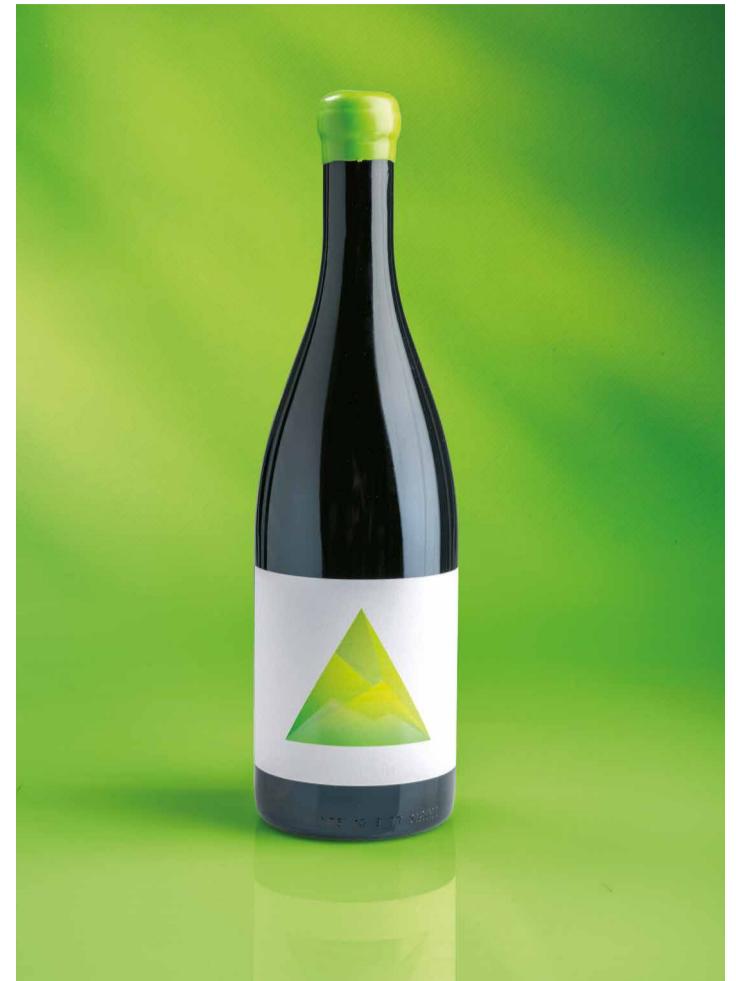
J. F. : Non, dans la Broye, avec la famille d'Helena...

VOUS ALLEZ CUISINER ?

J. F. : (Rires)... Non, non ! Ils savent que je cuisine toute l'année. Du coup ils me laissent tranquille...

DE VRAIES VACANCES ?

J. F. : Exact !



ANIMA UNE NOUVELLE CUVÉE BAPTISÉE « PRISME »

NÉ À VEVEY EN 2021, ANIMA VINS EST UN PROJET PIONNIER QUI MÈLE L'ART AU VIN EN PROPOSANT UNE APPROCHE AUSSI QUALITATIVE QU'INSOLITE.

M. M.

Le concept émane d'un collectif de 10 passionnés et amis de longue date qui compte dans ses rangs des œnologues bien connus du paysage vinicole vaudois, un artiste plasticien, un graphiste et des musiciens. Ce projet bouscule les codes en proposant une approche à la fois expérientielle et novatrice autour du chasselas. Son ambition : repousser les limites du cépage lémanique en explorant de nouvelles techniques naturelles dans un univers artistique conçu pour stimuler tous les sens.

Après deux premières cuvées saluées unanimement par la presse spécialisée suisse et par quelques-uns des critiques internationaux les plus respectés, ANIMA dévoile aujourd'hui sa nouvelle création un Chasselas

parcellaire en viticulture bio issu du lieu-dit Le Châtelard, à 450 mètres d'altitude à l'ouest de l'appellation Villette AOC.

Façonné par les contrastes climatiques du millésime 2023 qui a été marqué par de fortes précipitations, des dômes de chaleur et des orages violents, ce vin parvient, à la manière d'un prisme, à restituer toutes les nuances de cette année mouvementée. Entre éclat lumineux, concentration intense et énergie minérale, Prisme 2023 se révèle dans une harmonie et un équilibre remarquable.

Sur le plan artistique, l'étiquette de cette 3^e cuvée est signée Julien Roulier, le graphiste du collectif. Ornée d'un triangle aux teintes vertes et aux reflets nacrés, elle symbolise le prisme et ses multiples facettes, expression subtile de la complexité du millésime. Côté musique, l'auteur et compositeur YakkaY, proche du collectif, a conçu une œuvre à partir de sons réels captés dans le vignoble : craquements du sol, pluie, travail du vigneron...

La cuvée Prisme 2023 est disponible en quantités limitées au prix de CHF 51.-

www.anima-vins.ch

PHOTOS : © J. ROULIER





RESTAURANT DU THÉÂTRE

«Noël, c'est un moment pour ralentir et se retrouver autour du goût»

À l'approche des fêtes, la cuisine du Restaurant Du Théâtre à Monthey s'anime sous la direction d'Ilario Colombo Zefinetti, chef passionné par la philosophie Slow Food et les produits du terroir. Formé auprès de grands noms, notamment au Danemark et dans le sud de la France, il est aujourd'hui l'héritier de l'esprit de son oncle Mauro Capelli, œnophile de haut vol, qui œuvre en salle et ravit les

convives avec des vins d'exception. Ilario mêle authenticité italienne, respect des saisons et créativité contemporaine. Nous lui avons tendu le micro entre deux services pour qu'il nous partage sa vision de Noël et des produits qui composent ses mets délicats.

Manuella Magnin



LES FÊTES, C'EST LE
MOMENT DU PARTAGE
ET DU PLAISIR À TABLE.

À QUOI RESSEMBLERA VOTRE
NOËL CETTE ANNÉE?

ILARIO COLOMBO ZEFINETTI :

Comme chaque année, nous serons à Bergame avec ma grand-mère de 93 ans. Elle ne se déplace plus, alors c'est la famille qui vient à elle. Ce sera une vraie réunion familiale. Avec Mauro et ma mère, nous cuisinerons ensemble: un moment de partage autant dans les préparations qu'autour de la table. C'est l'occasion d'échanger des idées, de mêler les savoir-faire et de renouer avec la simplicité.

ET QUEL SERA LE MENU?

I.C.Z.: Fidèle à la tradition italienne du Nord. En entrée, un baccalà, ou plutôt un stoccafisso – du cabillaud séché à l'air puis réhydraté – préparé avec beaucoup de légumes. En plat principal, une poularde, élevée par une tante, pochée puis rôtie, servie avec des pommes de terre et des artichauts. Rien de sophistiqué: un repas sincère, sans recherche de complexité inutile.

LE STOCCAFISSO EST UN
PRODUIT PEU COMMUN. D'ÔÙ
VIENT CETTE INSPIRATION?

I.C.Z.: Historiquement, le stoccafisso a été importé des îles

Lofoten. Les Vénitiens l'ont ramené en Italie au XV^e siècle et il s'est ancré dans nos traditions. C'est un produit qui parle d'histoire, de voyages et de transmission.

LE DESSERT EST ÉVIDEMMENT
INCONTOURNABLE...

I.C.Z.: Ah, le panettone! Chaque année, c'est une véritable quête du «panettone parfait». J'aime le classique, celui aux raisins secs et fruits confits, sans glaçage. Je le sers toujours tiède: c'est à cette température que la texture s'exprime le mieux, que le beurre et les œufs révèlent toute leur richesse.

VOUS TRAVAILLEZ
MAGNIFIQUEMENT LES
PRODUITS SUISSES ET DE
SAISON. QUELS SONT CEUX QUI
VOUS INSPIRENT EN HIVER?

I.C.Z.: Les poissons, sans hésiter. Les perches du lac ont été splendides cette année. L'omble chevalier est également un poisson extraordinaire. J'aime aussi les légumes racines, les salades amères du jardin, les cardons genevois et les agneaux d'alpage, qui terminent leur rassissement en chambre froide.

JUSTEMENT, VOUS PARLEZ
SOUVENT DE L'AMERTUME
COMME D'UN ÉQUILIBRE
GUSTATIF.

I.C.Z.: Oui, j'y tiens beaucoup. L'amertume a un rôle fondamen-

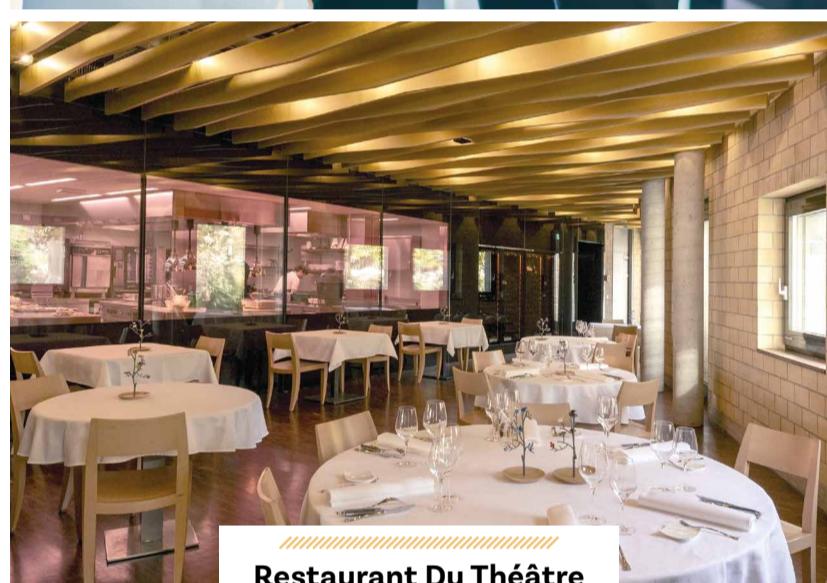
tal: elle empêche la saturation du palais, surtout en hiver quand les plats sont plus riches, souvent confits au beurre. Elle stimule la salivation, apporte du relief et du contraste. J'utilise d'ailleurs les feuilles extérieures d'artichaut dans les bouillons pour renforcer cette dimension amère. C'est un goût qui fait voyager.

ET LES VINS POUR
ACCOMPAGNER TOUT CELA?

I.C.Z.: Les fêtes sont le moment idéal pour ouvrir de vieux millésimes. J'aime beaucoup les vins du Piémont, notamment le Barolo, mais avec Mauro nous tenons aussi à valoriser les caves valaisannes, dont certaines sont exceptionnelles.

ENFIN, QU'ÉVOQUE NOËL POUR
VOUS AUJOURD'HUI?

I.C.Z.: C'est un moment suspendu. Je suis fils unique. Plus jeune, toute l'attention se tournait vers moi. Cette année, ce sera le premier Noël de ma fille, et en même temps, je vois ma grand-mère vieillir, mes parents approcher de la retraite... Noël, c'est comme un livre ouvert: on y lit le temps qui passe. C'est une période pour ralentir, réfléchir, et laisser venir de nouvelles idées.



Restaurant Du Théâtre

Avenue du Théâtre, 7
1870 Monthey

T. 024 471 79 70

www.restaurant-theatre-monthey.ch

17/20 à GaultMillau
Membre de la Mémoire
des Vins Suisses

Recettes

TOURTE D'AGNEAU FEUILLETÉE

Pour 6 personnes

Farce

- 400 g d'épaule d'agneau hachée
- 1 échalote finement ciselée
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 branche de romarin (feuilles hachées)
- 1 branche de thym
- 1 c. à s. de moutarde à l'ancienne
- 1 c. à s. de concentré de tomate
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 10 cl de vin rouge
- 1 c. à s. de chapelure
- Sel, poivre noir du moulin

Feuilletage

- 2 disques de pâte feuilletée pur beurre
- 1 jaune d'œuf battu avec un peu de lait (dorure)

Sauce (facultatif)

- 10 cl de fond d'agneau ou de veau
- 1 noisette de beurre
- 1 c. à c. de miel ou de jus de cassis

MARCHE À SUIVRE

Pour la farce

1. Dans une poêle chaude, faire revenir l'échalote et l'ail dans l'huile d'olive.
2. Incorporer le concentré de tomate, la moutarde, le vin rouge, le romarin et le thym.
3. Laisser réduire jusqu'à ce que le mélange soit presque sec.

4. Retirer du feu, ajouter la chapelure, saler, poivrer et laisser refroidir.
5. Mélanger à la viande hachée d'agneau.

Pour la tourte

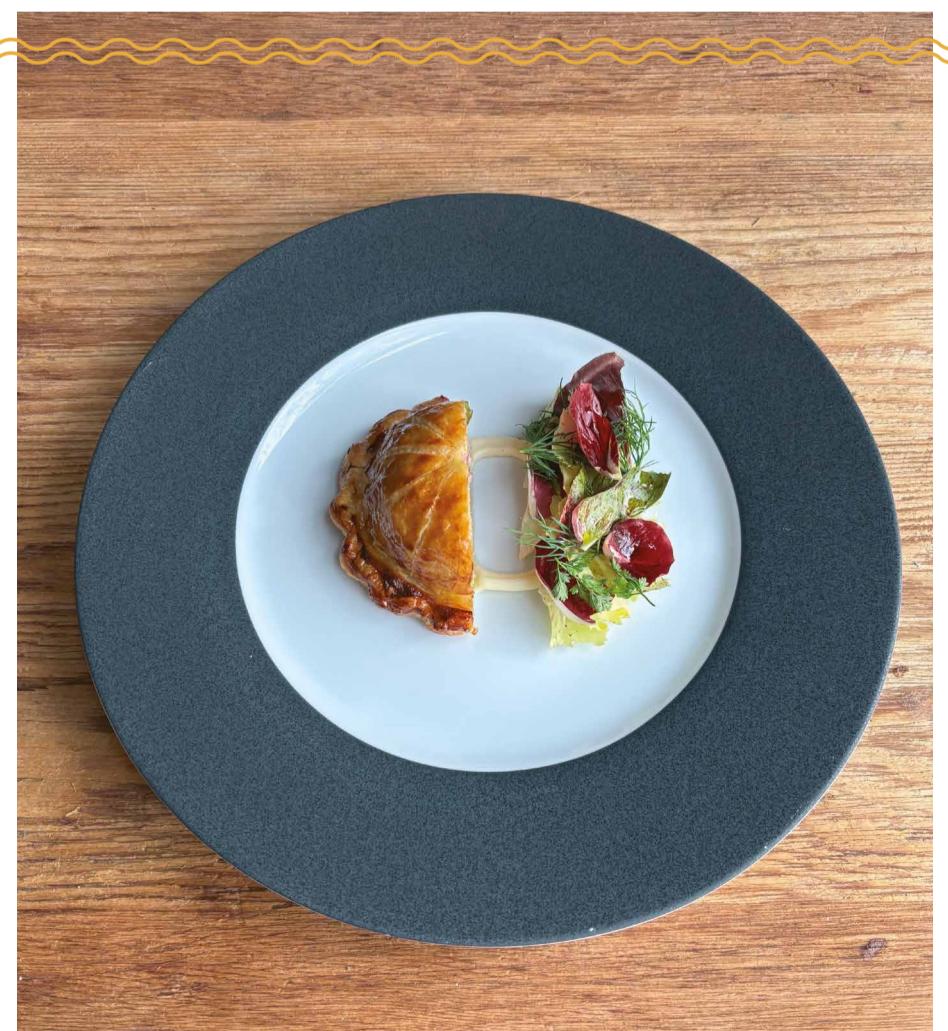
1. Découper un cercle de pâte feuilletée d'environ 12 cm de diamètre (pour la base).
2. Déposer une cuillerée de farce au centre.
3. Couvrir avec un autre cercle légèrement plus grand.
4. Souder les bords en appuyant avec une fourchette ou en repliant. Dorer la surface.
5. Dessiner de légers motifs à la pointe d'un couteau sans percer la pâte.
6. Faire une petite cheminée au centre pour laisser échapper la vapeur.
7. Enfourner à 190°C (chaleur tournante) pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la tourte soit bien dorée.

Pour la sauce

Dans une petite casserole, faire réduire le fond avec le miel ou le jus de cassis. Monter au beurre juste avant de servir.

Pour le dressage

1. Déposer une demi-tourte sur le côté gauche de l'assiette.
2. Disposer de la salade fraîche à droite avec quelques tranches de betterave.
3. Ajouter un trait de sauce entre les deux.





TOPINAMBOUR CONFIT & FRIT, SAUCE MISO, LARD DE MONTAGNE

Pour 4 personnes

Topinambours

- 800 g de topinambours
- 150 g de beurre doux
- 2 gousses d'ail en chemise
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Fleur de sel, poivre blanc

Sauce miso

- 1 c. à s. de miso blanc (shiro miso)
- 10 cl de bouillon de volaille ou de dashi
- 1 c. à c. de miel ou de sirop d'érable
- 1 c. à c. de vinaigre de riz
- 1 noisette de beurre (pour monter la sauce)

Lard de montagne

- 150 g de lard de montagne (type ventrèche, poitrine fumée affinée ou lardo alpeggio)
- Quelques gouttes de sauce soja (facultatif, pour accentuer l'umami)

Friture de topinambour

- 1 ou 2 topinambours supplémentaires
- Huile neutre (pépins de raisin ou tournesol)
- Sel fin

Finition

Herbes fraîches (shiso, cresson, persil plat ou oxalis)
Graines de sésame grillées (noires ou blanches)

MARCHE À SUIVRE

Pour le topinambour confit

1. Brosser et laver les topinambours. Laisser la peau si elle est fine.
2. Couper les plus gros en deux.
3. Les placer dans une petite casserole avec le beurre, l'ail, le thym et le laurier.
4. Confire à feu doux ou au four à 120°C pendant 1 heure, jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
5. Égoutter (conserver le beurre de cuisson pour le dressage), saler et poivrer.

Pour la sauce miso

1. Faire chauffer le bouillon, y délayer le miso.
2. Ajouter le miel et le vinaigre de riz, réduire légèrement.
3. Hors du feu, monter au beurre pour obtenir une texture nappante et brillante.
4. Goûter et ajuster: la sauce doit être équilibrée entre salé, sucré et umami.

Pour le lard de montagne

- Tailler le lard en fines tranches.

Pour la friture de topinambour

1. Peler un topinambour cru, le tailler très finement à la mandoline (chips).
2. Chauffer l'huile à 160°C.
3. Frire les lamelles quelques secondes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
4. Égoutter, saler légèrement.

Pour le dressage

1. Disposer 2 à 3 topinambours confits dans chaque assiette.
2. Napper de sauce miso chaude.
3. Ajouter les tranches de lard. Parsemer de chips de topinambour pour le contraste de texture.
4. Finir avec quelques gouttes du beurre de cuisson des topinambours, des herbes fraîches et une pincée de sésame grillé.

Accord mets-vin

Un vin du Jura (Chardonnay ou Savagnin ouillé) ou un vin blanc du Valais: riche, sec, légèrement oxydatif pour soutenir l'umami du miso et le gras du lard.

MANDARINE CONFITE, MOUSSE AU YOGOURT ET GEL MANDARINE

Pour 6 personnes

Mandarines

- 6 mandarines non traitées, petites à peau fine
- 300 g de sucre semoule
- 300 ml d'eau
- 1 gousse de vanille fendue
- ½ zeste d'orange (optionnel)

Mousse au yogourt

- 250 g de yogourt grec nature (10% MG)
- 150 g de crème liquide entière à 35%
- 50 g de sucre glace
- 1 feuille de gélatine
- 1 c. à c. de zeste de mandarine
- 1 c. à s. de jus de mandarine

Gel mandarine (décor)

- 120 g de jus de mandarine fraîche
- 15 g de sucre
- 1 g d'agar-agar
- Quelques gouttes de jus de citron

MARCHE À SUIVRE

Pour la mise en place

1. Peler tous les ingrédients. Laver et brosser les mandarines. Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide.
2. Préparer les outils: casserole, mixeur plongeant, poche à douille, douille lisse fine.

Pour les mandarines confites

1. Blanchir les mandarines entières 5 min dans l'eau bouillante, puis les rafraîchir.
2. Dans une casserole propre, chauffer l'eau avec le sucre et la vanille jusqu'à ébullition.
3. Ajouter les mandarines, couvrir à frémissement et cuire 35-40 min jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides et tendres.
4. Laisser refroidir dans le sirop, conserver au frais.

Pour la mousse au yogourt

1. Chauffer 1 c. à s. de crème, y dissoudre la gélatine essorée.
2. Dans un cul-de-poule, mélanger le yogourt, le sucre glace, le zeste et le jus de mandarine.
3. Monter la crème bien froide en chantilly souple.
4. Incorporer la gélatine fondu au mélange au yogourt, puis incorporer délicatement la crème montée.
5. Pocher dans une douille cannelée. Réserver au froid 2 h minimum.

Pour le gel mandarine

1. Chauffer le jus de mandarine avec le sucre et l'agar-agar.
2. Porter à ébullition 30 secondes.
3. Ajouter le jus de citron, couler en fine couche dans un plat. Laisser gélifier (réfrigérateur 30 min), puis mixer pour obtenir un gel lisse.
4. Mettre en pipette ou en petite poche pour le décor.

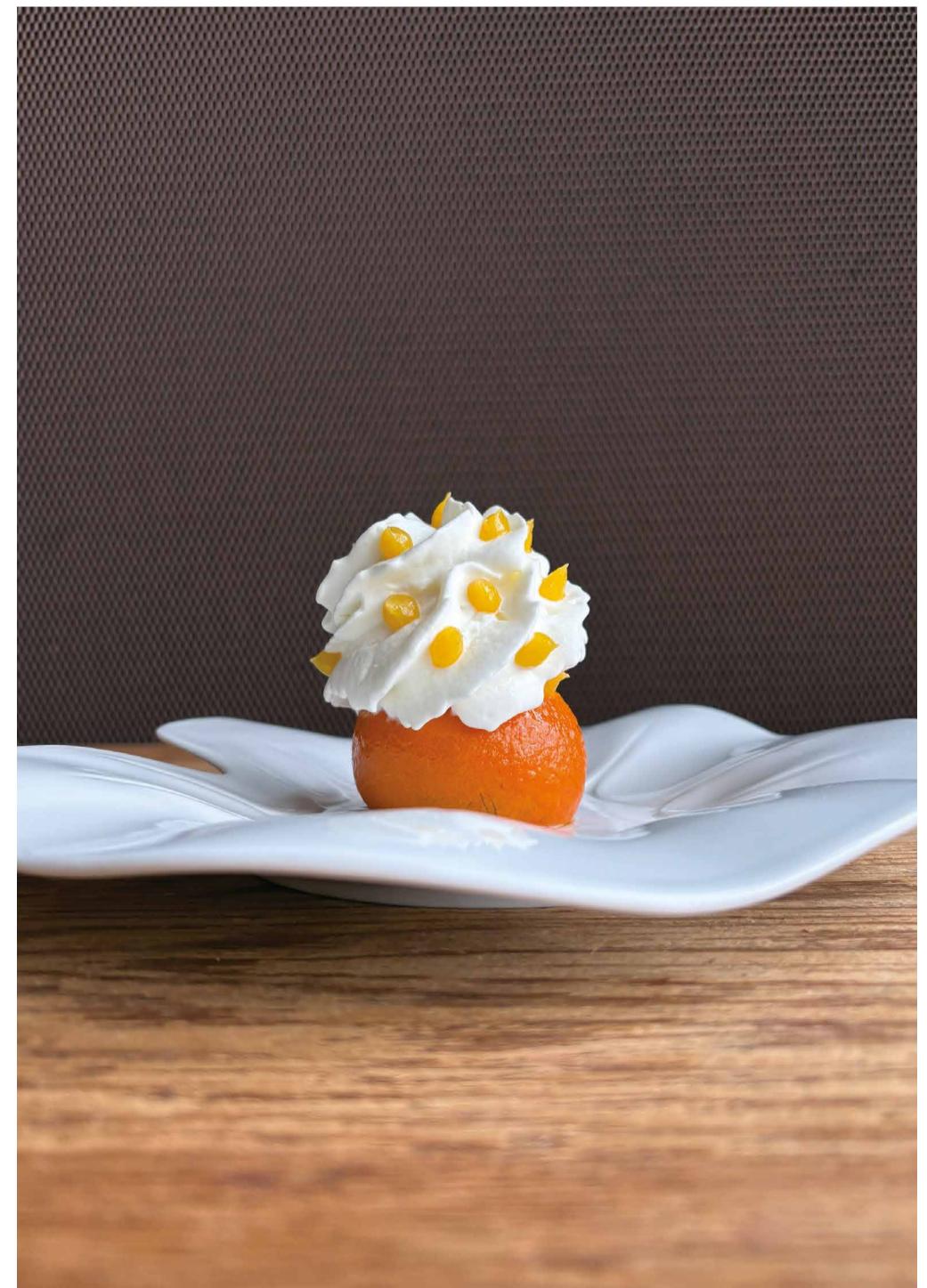
Pour la finition et le dressage

1. Égoutter une mandarine confite, déposer sur une assiette creuse ou plate.
2. Pocher une rosette de mousse yogourt sur le dessus (douille cannelée).
3. Déposer des petits points de gel mandarine en surface, façon décor floral.

(Optionnel) Ajouter quelques zestes frais ou une microfeuille de menthe pour la couleur.

Astuce du chef

Pour une version encore plus raffinée, garnir le centre de la mandarine d'un peu de compotée d'agrumes avant de poser la mousse. Le contraste entre la texture confite, la légèreté du yogourt et l'acidité du gel donne un équilibre parfait.





Restaurant «Le Pérolles»
Bd. de Pérolles 1
1700 Fribourg
info@leperolles.ch
T. +41 26 347 40 30
www.leperolles.ch
1 étoile au Michelin
16/20 à GaultMillau



PIERROT AYER, POUR QUELLE RAISON AVEZ-VOUS DÉCIDÉ DE VOUS RETIRER ?

PIERROT AYER : Mais c'est la vie! Il arrive un moment où il faut savoir partir. Et pour moi, ce moment est arrivé. Voilà tout!

ALLEZ-VOUS MALGRÉ TOUT GARDER UN ŒIL SUR LA BONNE MARCHE DE L'ÉTABLISSEMENT?

P.A.: Absolument pas! Ce ne serait pas très approprié. J'ai bien l'intention de tourner la page. Place à la relève...

C'EST UNE LOURDE RESPONSABILITÉ, JULIEN AYER. ÉPROUVEZ-VOUS UNE FORME DE PRESSION ?

JULIEN AYER: Pas vraiment! Je me suis préparé à cette échéance avec mon père et avec Victor. J'ai le goût des défis et de l'entrepreneuriat. J'ai confiance.

RESTAURANT LE PÉROLLES

Pierrot Ayer : « Je tourne la page ! »

Depuis quatre décennies, le chef Pierrot Ayer a fait du Pérolles une référence incontournable de la gastronomie fribourgeoise, célébrant le terroir avec créativité. L'établissement, récompensé à plus d'une reprise par le Gault & Millau, affiche, depuis 2020, une étoile au Michelin et doit aussi sa réputation à son décor contemporain signé Mario Botta. Le 1^{er} février prochain, son fondateur passera le flambeau

à son fils Julien Ayer et au chef Victor Moriez, pour ouvrir un nouveau chapitre. Le premier, sommelier passionné, veillera à des accords mets et vins d'exception, alors que le second imaginera «une cuisine moderne, inspirée des saisons et des producteurs locaux».

Georges Pop

viendra naturellement, plus tard. Nous nous préparons avec beaucoup de sérieux avec Julien à cette relève. Nous verrons ensuite comment progresser...

COMMENT PASSEREZ-VOUS LES FÊTES?

V.M.: Je pense rentrer en France, passer les fêtes en famille... J'aime cuisiner des choses simples. J'aime bien le faire avec mon fils. Des cordons bleus, par exemple!

ALLEZ-VOUS PERPÉTUER LA TRADITION DU PÉROLLES OU COMPTEZ-VOUS APPORTER VOTRE TOUCHE PERSONNELLE?

J.A.: Les deux! Mais il est clair que la touche personnelle ne viendra que progressivement. Il s'agit d'abord de garder le magnifique «héritage» que nous confie mon père. Il est précieux...

LE RESTAURANT SERA FERMÉ PENDANT LES FÊTES.

COMMENT ALLEZ-VOUS LES PASSER?

J.A.: ... En me préparant encore à l'échéance du 1^{er} février (Rires)!

ET VOUS, VICTOR, CÔTÉ CUISINE?

VICTOR MORIEZ: Il s'agit d'abord pour moi de respecter et de conserver la tradition de l'établissement. Comme Pierrot Ayer, j'ai le goût des produits régionaux et de saison. La touche personnelle

Recette

POULET RÔTI DE LA GRUYÈRE, GRATIN DAUPHINOIS, TRUFFE FRIBOURGEOISE & SAUCE PÉRIGUEUX

Pour 4 personnes

Poulet rôti

- 1 poulet fermier de la Gruyère effilé (2,5 kg environ)
- 40 g de beurre
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 branche de thym
- Sel gris, poivre du moulin

Gratin dauphinois

- 800 g de pommes de terre (type Agria)
- 40 cl de crème entière
- 20 cl de lait
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre, muscade
- 30 g de truffe fribourgeoise râpée (ou hachée très finement)

Sauce Périgueux

- 200 ml de fond brun de volaille réduit (très réduit, qualité restaurant)
- 80 ml de vieux Madère
- 20 g de jus de truffe
- 15-20 g de brisures de truffe noire
- 1 échalote ciselée très finement
- 15 g de beurre clarifié
- 25 g de beurre froid pour monter la sauce
- Sel fin, poivre noir

Dressage

- Lamelles de truffe fribourgeoise
- Fleur de sel

MARCHE À SUIVRE

Pour le poulet rôti

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Dans une Lyonnaise ou un plat en fonte chaud, cuire le poulet sur chacune de ses faces pendant 5 min.
3. Remettre le poulet droit et le rôtir pendant 30 min en l'arrosoant toutes les 5 minutes. Laisser reposer 30 minutes avant de découper.

Pour le gratin dauphinois

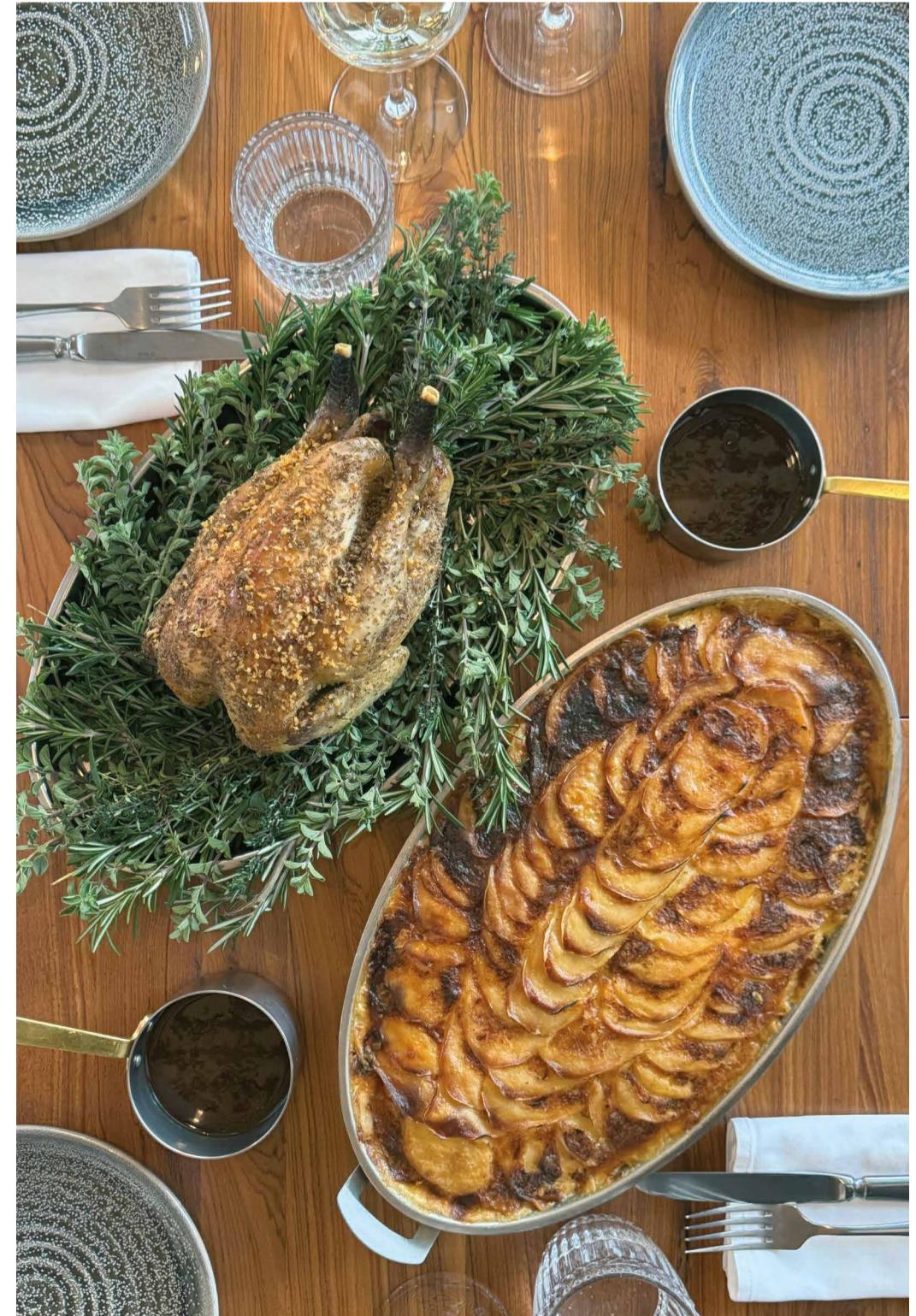
1. Éplucher, puis trancher les pommes de terre en lamelles fines (2-3 mm).
2. Porter à frémissement la crème, le lait, l'ail, le sel, le poivre et la muscade.
3. Ajouter les pommes de terre et cuire 10 minutes à petit feu.
4. Incorporer la truffe fribourgeoise.
5. Verser dans un plat beurré et cuire 35-40 minutes à 170°C jusqu'à coloration légère.

Pour la sauce Périgueux

1. Faire suer l'échalote dans le beurre clarifié, sans coloration. Elle doit être translucide et brillante.
2. Ajouter le Madère. Réduire à glace.
3. Ajouter le fond de volaille.
4. Cuire à feu doux pour obtenir une texture nappante.
5. Hors du feu, ajouter les brisures de truffe et le jus de truffe.
6. Monter la sauce au beurre froid par petites noisettes, juste pour lisser et donner du brillant.
7. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Pour le dressage

1. Déposer un morceau de poulet rôti dans chaque assiette. Ajouter une part de gratin dauphinois truffé.
2. Napper d'un trait de sauce Périgueux. Terminer avec quelques lamelles de truffe fribourgeoise et une pointe de fleur de sel.





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

Nous INNOVONS, Vous IMAGINEZ

150
ANS

MAISON
Rougié
1875

NOUS SÉLECTIONNONS
DES PRODUITS
D'EXCELLENCE,
*vous signez des
plats d'exception*

© Caroline Faccioli - Rougié 2025 - Tous droits réservés.