

GaultMillau

Suisse

VIN

Trois femmes
puissantes

SPORES DE COMBAT

Truffe contre
huile de truffe

Panier garni
De bons plats,
ce sont d'abord
de bons produits:
tous viennent de Suisse,
principalement
de Genève.

BETTY BOSSI
Des
recettes
où l'oignon
est roi

Danny Khezzar, chef de produits

IL A BEAU ÊTRE SUIVI PAR 1 MILLION D'ABONNÉS,
C'EST LES PIEDS DANS LA TERRE DE LA CAMPAGNE GENEVOISE
QUE LE PRODIGE DU BAYVIEW NOUS A DONNÉ RENDEZ-VOUS

gaultmillau.ch

Betty Bossi



Explora JOURNEYS

UN VOYAGE EN MER UNIQUE

Voguez comme sur votre propre yacht

DÉCOUVREZ L'OCEAN STATE OF MIND. Explora Journeys vous invite à vivre un voyage en mer d'exception.

A bord de navires d'une élégance européenne raffinée, savourez une gastronomie inoubliable, profitez de soins de bien-être inspirés de l'océan et naviguez vers des destinations emblématiques et plus confidentielles.

Plongez au cœur d'un art de vivre unique où chaque instant est une invitation à la découverte.

**L'océan, un état d'esprit à découvrir*

UN VOYAGE EN MER UNIQUE SUR EXPLORAJOURNEYS.COM
CONTACTEZ VOTRE AGENCE DE VOYAGES PRÉFÉRÉE
OU APPELEZ LE +41 43 5086478



Automne partout, justice nulle part

L'automne, c'est nul. Ça y est, c'est fait. J'écris ces lignes sous de très bas rayons de soleil, mais, le temps que vous les lisiez, c'est certain, l'été sera vraiment, mais alors vraiment terminé. Je déteste l'automne. En plus de son orthographe insupportable, l'automne est humide. L'automne n'existe que pour nous narguer en nous rappelant notre misérable condition de mortels héliotropiques. L'automne, ça n'est que l'antichambre de l'hiver, avec ses feuilles mortes gluantes, ses ciels en béton, ses plaid moches, ses chaussettes qui grattent, ses jours qui rétrécissent, ses virus infâmes, son *pumpkin spice* et son omniprésente couleur orange. A quand une votation pour interdire l'automne, je vous le demande.

A fond la fonte. En attendant que se réveille la démocratie, il a donc fallu, ces dernières semaines, se résoudre à dire au revoir aux tomates, aux courgettes, aux pêches, aux prunes et à tout ce qui remplissait nos estomacs de vitamines et de joie. Heureusement, il reste au moins une raison de se réjouir de l'automne, et elle se trouve là aussi dans les assiettes. Car cette saison signe aussi le retour des plats à gratin, des caquelons émaillés, des marmites au fond épais, des cocottes en fonte, et des bonnes tablées qui en résultent.

Desbraux appétits. Allez, il y a peut-être une deuxième raison de ne pas interdire l'automne. C'est en effet la saison de la nouvelle fournée du guide GaultMillau. Soit l'occasion de découvrir ou redécouvrir les meilleures adresses du coin, les chefs qui percent et ceux qui explosent. Si vous nous suivez sur le site, vous avez certainement déjà remarqué que la Suisse romande a été mise à l'honneur cette année, avec Jérémie Desbraux, le chef de la Maison Wenger, au Noirmont (JU), nommé «Cuisinier de l'année», le titre le plus prestigieux du guide jaune. Une consécration pour cet ancien bras droit de Franck Giovannini à Crissier (VD).

Grinch orange. J'en vois déjà certains me lancer les premières châtaignes (leur accoutrement, leurs plaid moches et chaussettes qui grattent, permet de les identifier facilement). Je l'ai peut-être mérité, je n'avais qu'à pas jouer au Grinch automnal. Faisons la paix, l'automne, ce n'est pas si nul après tout. Il y a bien pire: l'hiver. Heureusement que votre magazine GaultMillau ne paraît que deux fois par an: cela vous évite ma fatwa hivernale. On se retrouve au printemps pour éclore et renaître, mes chères petites marguerites.



Fabien Goubet
Responsable
de GaultMillau
Suisse romande

IMPRESSUM

Rédaction «L'illustre»/«GaultMillau»

Ringier Médias Suisse,
avenue de Rumine 20, 1005 Lausanne

Tél. 058 269 28 00

info@illustre.ch

Service abonnements: 0848 48 48 01

«GaultMillau», un supplément de «L'illustre»
réalisé en collaboration avec la «Schweizer
Illustrierte» et diffusé comme supplément
de «L'illustre» N° 44 du 30 octobre 2025.

CEO Ladina Heimgartner

Directeur GaultMillau Urs Heller

Resp. de l'édition romande Marc David

Rédaction et collaborateurs pour cette édition

Siméon Calame, Carla Celi, Fabien Goubet, Alex
Kühn, Patrick Legenstein (recettes Betty Bossi),
David Schnapp, Knut Schwander, Jennifer Segui

Photographes Michael Fehr, Winfried
Heinze, Blaïsse Kormann, Sedrik Nemeth,
Nico Schärer, Darrin Vanselow, Lorena
Widmer

Rédaction photo Régine Buxtorf,
Karine Mamberti

Graphisme/production Cyril Bays,
Dominic Koch, Manuel Forney

Design Beling Thoenen

Correction Valérie Bell, Celia Chauvy

Éditions Ringier Magazines SA,
avenue de Rumine, 1005 Lausanne,
tél. 058 269 28 00,
fax 058 269 28 01

Rédactrice en chef Laurence Desbordes
Marketing Verena Baumann
Product Marketing Manager
Loïse Delacrétaz

Régie publicitaire
Ringier Advertising SA, avenue de Rumine 20,
case postale 1235, 1001 Lausanne

e-mail: mediaserviceprint@ringier.ch
Prix et conditions générales:
www.ringier-advertising.ch

Managing Director Thomas Passen
Director Sales Luca Schena
Head of Sales Annick Cochard, Thierry Hansen
Director Media Services Print & Digital
Sarah Naf
Teamlead Media Service Print Ruth Grümmer
Sales Tanja Schwarz
Media Service Print Antoine Paillette
Editions Ringier AG, Ringier Medien Schweiz,
Brühlstrasse 5, 4800 Zofingue

6 – De l'orange dans l'air On a demandé à Fabien et Jennifer Paison de nous faire un menu d'automne.

10 – Starters Toutes nos news, à picorer sans modération.

18 – La couverture GaultMillau a suivi Danny Khezzar chez ses fournisseurs. Sheesh!

26 – Le match C'est mieux la vraie truffe ou l'huile de truffe? Oui, la réponse est dans la question.

32 – L'accord parfait de M. Schwander

Qu'est-ce qu'il boit avec du gibier?

34 – Pleins feux Quelles poêles utilisent les chefs?

36 – Portraits Ces trois femmes cartonnent dans le vin.

44 – Rayon fruits Les bonnes pommes, c'est pour quand?

RECETTES

47 – Betty Bossi Bien sûr qu'on peut s'amuser avec les oignons! La preuve en recettes.

VINS

64 – Sélection Quinze crus espagnols à découvrir.

66 – 5 minutes C'est pas long, c'est pour parler Vacherin Mont-d'Or, une merveille de fromage.



Trois délices aux couleurs de l'automne



Jennifer et Fabien Pairon tiennent l'Auberge communale du Mont-sur-Lausanne (VD), 14 points GaultMillau.

Plutôt que de vitupérer contre l'automne (page 3), le chef Fabien Pairon et son épouse restauratrice Jennifer, de l'Auberge communale du Mont-sur-Lausanne (VD), **embrassent la saison** en célébrant ses couleurs dans l'assiette... et dans le verre.

Texte Fabien Goubet Photos Blaise Kormann

Une courge à vous rendre chèvre



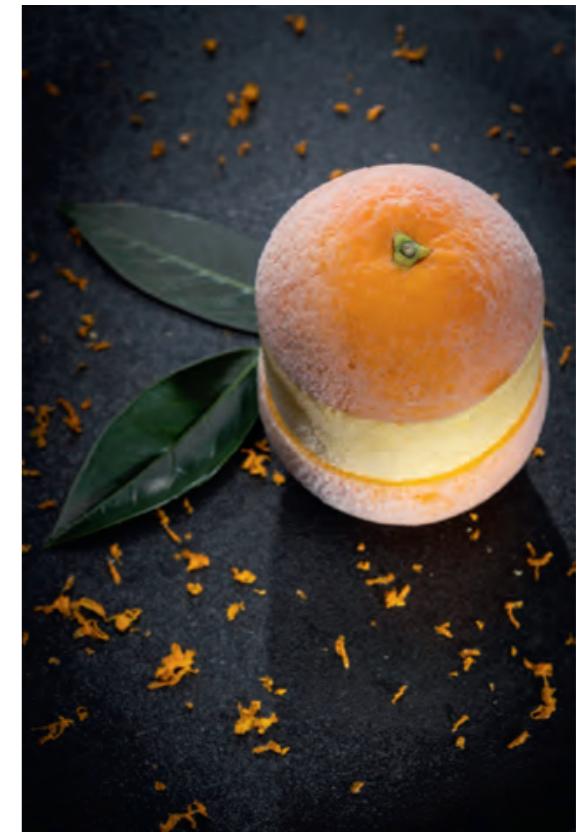
CUCURBITACÉE. «Quand je réfléchis à un plat, j'aime retrouver les couleurs qu'on voit en regardant par la fenêtre», déclare Fabien Pairon, chef de l'Auberge communale du Mont-sur-Lausanne (14/20). C'est chose faite avec cette entrée résolument orange, à déguster froide: potimarron confit, crémeux de fromage de Cugy, pralin de courge. On apprécie le

beau jeu de textures avec le potimarron très confit et le croquant du pralin. Mais le must de cette assiette, ce sont sans doute ces petits berlingots de courge butternut, fourrés au crémeux de chèvre: une sacrée gourmandise, doublée d'une touche de fraîcheur. Pour ne rien gaspiller, les parures des cucurbitacées ont fini dans un gel à la courge. ●



Déjà trois fruits et légumes

COMME UN «SOUR». Voici l'Orange Fusion, tel que l'a baptisé Jennifer Pairon. Un élégant cocktail de type sour, au rhum de la Réunion, avec une gourmande coiffe de mousse résultant du blanc d'œuf shaké. «Il s'agit d'une version automnale d'un cocktail similaire que j'avais imaginé à Pâques et qui contenait de la mangue, que j'ai ici remplacée par de la carotte», explique-t-elle. Carotte, citron, gingembre: on est presque à nos cinq fruits et légumes par jour. ●



Orange très arctique

UN DESSERT PARFAIT. L'automne est propice au réconfort, et ce dessert y contribue avec son petit air rétro, réminiscence des oranges givrées des années 1980. Mais Fabien Pairon a mis sa touche personnelle: il s'agit en fait d'un parfait glacé à l'orange et Grand Marnier. Une purée d'orange et de meringue italienne est mixée avec une pâte à bombe (des jaunes d'œufs blanchis au sucre) et une crème fouettée. «C'est un dessert tout en fraîcheur, facile et léger, ça se mange tout seul après un bon repas», assure le chef. Et anti-gaspillage: blancs et jaunes des œufs, chair et zeste des oranges sont utilisés. On ne jette rien! ●

Place du Petit-Mont 4,
Le Mont-sur-Lausanne (VD),
021 652 71 45, www.aubergelemont.ch



Retrouvez les recettes sur notre site www.gaultmillau.ch/fr/recettes en scannant ce code QR:



Discipline et puissance

Deux restaurants, trois chefs, six mains et une soirée inoubliable. UBS Switzerland organise à nouveau un souper placé sous la devise «Le talent rencontre l'élite». Le 9 décembre, Valentin Sträuli d'Igniv et les «Chedi Twins» Dominik Sato et Fabio Toffolon cuisineront un repas exclusif pour 40 hôtes à Andermatt. Participez au concours et gagnez.

Quiconque veut atteindre les sommets de l'Olympe dans le monde de la gastronomie, se doit de convaincre ses convives chaque jour. Pour ce faire, il faut les meilleurs produits, de la passion et une équipe sur laquelle on peut compter. Et il faut penser à la relève. Déceler les talents et les soutenir de manière ciblée. C'est également une priorité pour UBS Switzerland, partenaire de GaultMillau. Car chaque talent mérite une chance, que ce soit dans le domaine du sport, de la formation, de

l'entrepreneuriat, de la culture ou de la durabilité. Sous la devise «Le talent rencontre l'élite», la plus grande banque suisse organise régulièrement des soupers exclusifs où des chefs confirmés unissent leur savoir-faire à celui de jeunes talents de la branche. Lors de la première édition, le passionné de concours de cuisine Christoph Hunziker («Schüpberg Beizli» à Schüpfen) s'est associé au chef chevronné Jörg Slaschek («Château Attisholz» à Riedholz). La deuxième

rencontre a réuni Bernadette Lisibach de la «Neue Blumenau» à Lömmenschwil et la jeune Moni Huber (27 ans), du «Schlössli» à Bottighofen. Et récemment, c'est le cuisinier de légende Martin Dalsass, lui qui est officiellement retraité depuis longtemps, qui a cuisiné aux côtés de Sascha Spring du «Seepark» à Thoune. La prochaine édition comporte une nouveauté: au lieu de quatre, ce sont six mains qui s'activeront derrière les fourneaux! Les jumeaux Dominik Sato et Fabio Toffolon,

Le 9 décembre, ils promettent un triple plaisir gustatif: Valentin Sträuli du restaurant «Igniv» (à g.) et les jumeaux du «Chedi» Dominik Sato et Fabio Toffolon.



Aux hôtes de ces dîners de haut niveau «Le talent rencontre l'élite» sont promises de véritables œuvres d'art à quatre – ou plutôt six – mains.

«La promotion des jeunes talents nous tient beaucoup à cœur. Autrefois, les chefs n'aimaient pas partager leurs recettes. Aujourd'hui, c'est différent. Nous transmettons volontiers notre savoir aux jeunes cuisiniers», dit Fabio Toffolon du «Chedi».

connus sous le surnom de «Chedi Twins», sont invités par le «New Kid on the Block» d'Andermatt, Valentin Sträuli. Il y a près d'un an, le Zurichois de 29 ans a repris la nouvelle filiale «Igniv». Début octobre, le Gault-Millau lui a décerné le titre de «Découverte de l'année 2026». L'estime mutuelle est

immédiatement perceptible. «Valentin est jeune et ambitieux. Ses plats ont beaucoup de puissance, tout en restant élégants», s'enthousiasme Fabio Toffolon. Valentin Sträuli est lui aussi impressionné par les jumeaux. «Je trouve la discipline de Fabio et Dominik remarquable. Ils ont déjà

accompli beaucoup de choses. C'est là que je veux aller.»

Les jumeaux de 36 ans peuvent déjà se targuer de 18 points au GaultMillau et de deux étoiles Michelin. Mais ils ne veulent pas se reposer sur leurs lauriers. «La promotion des jeunes talents nous tient beaucoup à cœur. Autrefois, les chefs n'aimaient pas partager leurs recettes. Aujourd'hui, c'est différent. Nous transmettons volontiers notre savoir aux jeunes cuisiniers», explique Toffolon. Valentin Sträuli, lui, connaît bien l'autre côté et sait ce que cela signifie d'être reconnu comme talent. Un certain Andreas Caminada lui a d'ailleurs confié un poste de chef de cuisine à seulement 27 ans. «Andreas a lui aussi bénéficié d'une opportunité quand il était jeune. Aujourd'hui, il transmet cette chance à d'autres jeunes cuisiniers», souligne Sträuli.

Le 9 décembre, 40 convives auront le privilège de savourer un menu unique: les jumeaux proposeront leur emblématique langoustine impériale au miso et aux agrumes ainsi qu'un pigeon à l'umeboshi (abricot fermenté). Sträuli optera pour une truite saumonée au raifort et à la laitue, avant de servir en plat principal un chevreuil à la chicorée et aux prunes. ●

Participez au concours et gagnez – via QR-Code.



Six mains.
Trois chefs.
Une soirée.

Gagnez
des billets
exclusifs

Participez maintenant :
ubs.com/gaultmillau

Photos: Thomas Buchwalder/Gault Millau, Lukas Lienhard/IGNIV



Vous avez adoré ces posts sur notre compte Instagram



Nicolas Flandin, le chef pâtissier qui a œuvré durant six ans aux côtés de Franck Giovannini, a ouvert sa propre pâtisserie, qui porte son nom, à Lausanne. C'est simple, ici, on retrouve les desserts préférés de Nicolas élégamment revisités.



Daniel Humm, le chef suisse installé à New York, remet la viande à la carte de son Eleven Madison Park. Les réservations reculaient et les ventes de vin chutaient, beaucoup estimant que les grands crus s'accordent mieux avec la viande.



A Genève, le Mandarin Oriental mise sur l'audace culinaire. Outre le restaurant Ottolenghi, le Sachi, mené par le chef Tsukada, séduit notamment grâce à sa formule du midi à 68 fr. On vous recommande aussi la «Shokado bento box», qui nous a enchantés.

instagram.com/gaultmillau_suisse

Guide GaultMillau: qui sont les Romands primés?



Cette édition 2026 est un excellent cru pour les Romands, puisqu'elle met à l'honneur plusieurs talents de la région: Jérémie Desbraux (Maison Wenger, Le Noirmont, 18 points) décroche le titre de «Cuisinier de l'année», Armel Bedouet (L'Apartment, Genève, 18 points) celui de «Promu de l'année», PP Clément (Au Chasseur, Fribourg, 15 points) est élu «Découverte de l'année» et Charline Pichon (Hôtel de Ville, Crissier, 19 points) devient «Sommelière de l'année».

ÇA PIQUE!



Feu à volonté

A la base, le Lausannois Jordan van Woerden est graphiste. Mais comme il adore tout ce qui est épice, il s'est dit: «Pourquoi ne pas fabriquer moi-même ce que j'aime tant?» Le résultat, quatre sauces piquantes exceptionnelles: Douce fessée (framboises, habaneros orange), Jus d'amour (fruits tropicaux, gingembre, habaneros jaunes), Grosse claque (tomates, habaneros rouges) et Giclée fatale (canneberges, carolina reaper).

www.lapapette.ch

Gagnez un repas et une nuit à La Réserve Eden au Lac

La Réserve Eden au Lac est un élégant hôtel-boutique situé en plein cœur de Zurich, au bord du lac. **Le gagnant y passera une nuit avec la personne de son choix** et pourra décider où dîner: à l'Eden Kitchen ou à La Muña. Les deux établissements sont très bien notés par GaultMillau.

Un rêve pour les gourmets:
La Réserve Eden au Lac.



Bon plan pour les amateurs de luxe: ce Swiss Deluxe Hotel zurichois appartient à l'entrepreneur Michel Reybier et a été conçu par le célèbre designer parisien Philippe Starck. En cuisine, le chef d'origine italienne Marco Ortolani, grand voyageur, fait des merveilles. Sur le toit, il propose une cuisine péruviano-japonaise (La Muña, 16 points), tandis que, au rez-de-chaussée, on retrouve toute la générosité de la cuisine italienne. Les testeurs GaultMillau ont également été conquis par l'Eden Kitchen & Bar qui vient d'obtenir un point de plus (17 points). La directrice générale, Nicole Zandt, réserve un accueil privilégié au gagnant GaultMillau: une nuit en chambre double, avec dîner dans l'un des deux restaurants, vins inclus.

Pour participer au concours:
www.gaultmillau.ch/fr/reserve

Délai de participation:
10 novembre 2025 à 23 h 59



Cuisine italienne généreuse
à l'Eden Kitchen & Bar.



Sous les toits, La Muña propose une excellente cuisine nikkei.



Trente-trois points au total:
le chef exécutif Marco Ortolani.

Les restos préférés de Dominique Gauthier

Où va manger Dominique Gauthier lorsqu'il n'est pas derrière les fourneaux? Le chef du restaurant F.P.Journe (16 points), à Genève, partage ses adresses coups de cœur.



Dominique Gauthier, chef du F.P.Journe, à Genève, cite cinq adresses qu'il affectionne particulièrement.

A Carouge, il retrouve l'esprit bistrot qu'il affectionne au **Bistrot du Lion d'Or (15 points)**, où la cuisine de Romain Desvain réconforte autant que l'accueil. Lorsqu'il est en plein centre de la Cité de Calvin, il retrouve avec plaisir **L'Apartment (18 points)**, dirigé par son ancien sous-chef Armel Bedouet, «Promu de l'année» 2026 du GaultMillau. Il se rend également volontiers à l'**Auberge du**

Lion d'Or (16 points) à Cologny, où il célèbre les grandes occasions. Plus loin, sur les rives du Léman, **Le Jolla, à Sécherex**, le séduit notamment grâce à la truite et sa sauce ponzu et, bien sûr, à sa vue apaisante. Pour finir, lorsqu'il traverse la frontière, c'est pour **Le Bistrot de Madeleine**, à Lucinges, où l'inspiration du chef Benjamin Breton s'accorde aux vins nature et à une cuisine sincère, sans détour.

RECORD

109

nouveaux restaurants entrent dans le guide

«En dépit d'une conjoncture difficile pour de nombreux restaurateurs, les épiciens peuvent se réjouir: la scène gastronomique suisse se porte bien, avec 109 nouveaux établissements inscrits au guide 2026, dont 44 en Suisse romande: un record!» explique le responsable du guide romand, Knut Schwander.



Knut Schwander, responsable romand du guide GaultMillau.



RECETTE VIDÉO

Cake marbré

Cette recette signée **Titouan Claudet**, chef pâtissier du Woodward (17 points), éclipse toutes celles que vous avez pu découvrir dans vos livres de cuisine. Ce passionné y cache un cœur crémeux au chocolat, pour encore plus de gourmandise.

gaultmillau.ch

DÉCOUVERTES

Pierrot Ayer s'en va

Après trente-cinq ans derrière les fourneaux, le chef du Pérolles (16 points), à Fribourg, s'apprête à tourner une page. Le 1^{er} février 2026, il transmettra officiellement les rênes à son fils Julien, déjà responsable du service en salle et futur directeur de l'établissement. La cuisine a déjà été confiée à Victor Moriez, sélectionné parmi une trentaine de candidats.



Le burger qui va à l'essentiel

A Lausanne, The Standard ne propose que deux burgers, servis uniquement à l'emporter ou en livraison. Pas de desserts ni d'extras, mais un vrai soin porté aux produits: pain artisanal, viande locale, pour la modique somme de 10 francs.



NEWS

POP



Bibimbap, kimchi et bonne humeur

Aux Pâquis, à Genève, Gangnam Pocha célèbre la street food coréenne. On y retrouve les grands classiques de Séoul comme le bulgogi de bœuf et kimchi maison. Une adresse conviviale, portée par l'accueil chaleureux de sa patronne.

facebook.com/gaultmillau.suisseinstagram.com/gaultmillau_suisse

Une purée maison, façon Robuchon

Le secret d'**Olivier Jean** pour une purée parfaite? Des rattenes et un bon coup de fouet.

LE CHEF: Olivier Jean est le chef de L'Atelier Robuchon (17/20), à Genève. Il sait mieux que quiconque préparer le plat signature de la légende française Joël Robuchon, la purée de pommes de terre. Et pour cause: ce veinard la goûte tous les jours.

LE «PRO TIP»: une bonne purée, c'est d'abord de bonnes pommes de terre, des rattenes de préférence, sinon des bintjes, des desagria ou des fingerling. C'est aussi beaucoup de beurre: environ 60% au restaurant, mais, à la maison, 25% suffisent; puisqu'on mange une grosse assiette de purée (n'oubliez pas le petit cratère pour le jus de viande).

COMMENT ÇA MARCHE: on plonge les rattenes brossées, non épluchées, dans de l'eau froide qu'on porte à léger frémissement avec 1% de sel, jusqu'à ce que la chair se laisse piquer au couteau sans résistance. On égoutte et on laisse bien sécher pendant la moitié du temps de cuisson. Puis on épluche, on passe au moulin et on incorpore, à feu doux, la purée, le beurre (froid) et le lait (chaud) avec une spatule en bois. Vers la fin, on fouette 5 à 10 minutes pour donner de l'onctuosité. Goûtez une grosse cuillère, vous l'avez bien mérité.



Onctueuse, avenante, la purée maison façon Robuchon est une bénédiction.



Bien rempli Un verre vide est une horreur.

Comment agir devant des verres vides?

Comme le serveur nous ignorait et que nous étions attablés depuis plusieurs minutes devant des verres vides, nous avons décidé de nous servir nous-mêmes. Notre initiative a été accueillie par un regard sévère. Comment faire à l'avenir? — **Martin S., Bienne**



Il a beau la goûter chaque jour, lorsqu'il part en vacances, Olivier Jean se languit de la purée de L'Atelier Robuchon.

PHOTOS: L'ATELIER ROBUCHON GENÈVE, THE WOODWARD, SHUTTERSTOCK

Quelle situation cauchemardesque! Un Lynch-Bages 2010 parfaitement mûri sur la table et le verre qui reste vide... Il s'agit d'un échec total du serveur et du sommelier. Dans une situation aussi précaire, agir de manière indépendante n'est pas seulement permis, c'est une nécessité existentielle. Je parle d'expérience: il y a quelque temps, au légendaire River Café de Londres, je me suis retrouvé assis devant un verre vide tandis que le sancerre, ignoré par le service, attendait dans le sœu à glace, où il ne me servait pas à grand-chose. Il est évident que, dans cette situation d'urgence, j'ai pris la bouteille et me suis servi généreusement. Car je suis fondamentalement d'accord avec le grand poète allemand Wilhelm Busch quand il écrit: «Un récipient vide ne procure pas vraiment de plaisir.»



Pour enfants de tous âges

Ces six animaux de la ferme en fin glaçage sont parfaits pour les gâteaux d'anniversaire. Ils feront aussi sourire les adultes gourmands.

De Günthart, vu sur bakeria.ch, 6 fr.

Des gadgets loin d'être bêtes

Nos 13 objets ont du chien: ils amènent **une touche d'élégance** et de bonne humeur sur les tables, tout en facilitant les préparatifs.



Vache honorée

Cette petite cruche en céramique pleine d'humour rend hommage à l'animal qui nous donne tant de lait. La petite vache peut contenir 0,3 litre.

De Quail Ceramics, vu sur www.homemade.ch, 31 fr. 95



Hello Snoopy

Si le café réchauffe l'estomac, le chien Snoopy fait pareil avec le cœur. Au dos de ces tasses de la série Peanuts figurent de courtes maximes sur la vie quotidienne.

De Magpie, vu sur globus.ch, 16 fr. 90



Tout en puissance

Haut de gamme, durable et chic, ce classique parmi les robots ménagers mélange chaque pâte à la perfection grâce à son moteur puissant et ses huit vitesses.

De Betty Bossi, www.bettybossi.ch, 389 fr. 95



Pas de jaloux

Cet élégant coupe-gâteau en acier inoxydable d'un diamètre de 34 centimètres garantit la paix lors des fêtes de famille. Ainsi, personne n'a à craindre de recevoir la plus petite part.

De Schneider, vu sur galaxus.ch, 50 fr. 90



Mousse et chocolat

Cet appareil est d'une belle polyvalence. Intelligent, il est capable non seulement de faire mousser du lait froid ou chaud, mais aussi de faire fondre du chocolat.

De Betty Bossi, www.bettybossi.ch, 79 fr. 95



Bien en main

Grâce à leur tissu bouclé sophistiqué, ces gants de cuisine en coton absorbent une chaleur pouvant atteindre 250°C. Lavables en machine à 30°C, sans problème.

De Jutec, vu sur manufactum.ch, 29 fr. 90



Icone danoise

La vaisselle bleue et blanche de Royal Copenhagen attire tous les regards sur la table. Cet élégant sucrier reprend le design classique de 1775.

De Royal Copenhagen, royalcopenhagen.com, 120 fr. 40



Repas dorés

Dans les contes de fées, les princesses préfèrent manger avec des couverts en or. Ces fourchettes à gâteau au look vieil or sont une alternative pour les pauvres mortels.

De Nicolas Vahé, vu sur www.connex.ch, 17 fr. 95



En un éclair

Avec le batteur magique rouge vif de Betty Bossi, la crème fouettée est prête en un clin d'œil, sans éclaboussures. Convient également pour mélanger la pâte à crêpes.

De Betty Bossi, www.bettybossi.ch, 32 fr. 95



Protection stylée

On n'a aucune envie de partager avec des insectes ce que l'on a préparé avec amour. Cette élégante cloche en verre garantit que seuls les invités pourront se régaler.

De Vega, vu sur lusini.com, 43 fr. 15



Scène parfaite

Où les splendeurs pâtissières sont-elles le mieux mises en valeur? Sur un présentoir, bien sûr! Celle-ci mesure 46 centimètres de haut et est en métal. Idéale pour des gâteaux spectaculaires.

De Kare Design, vu sur galaxus.ch, 88 fr. 90



Copeaux choco

Initialement conçue pour les truffes, cette râpe en acier inox brillant permet aussi de couper le chocolat en fines lamelles. Idéale pour des gâteaux spectaculaires.

De Lauterjung, vu sur www.bettybossi.ch, 29 fr. 90

Bienvenue chez les fous

Roman Thürig et Manuel Schneiter, du **Domaine Bonnet du Fou**, à Douanne (BE), rendent hommage au pinot noir et donnent un nouveau visage au chasselas. Le mantra de ces deux néo-vignerons à l'approche anticonformiste? Rester curieux et respecter la nature.

Texte Alex Kühn

NOUS SOMMES À LA MI-SEPTEMBRE et, dans les fûts de la cave du Domaine Bonnet du Fou, le jus des raisins pressés il y a quelques jours fermente bruyamment. «C'est la plus belle musique de l'automne», dit Roman Thürig, qui vit sa cinquième vendange avec son ami et associé de longue date Manuel Schneiter. «Tout s'est parfaitement déroulé jusqu'à ce que, à la fin août, il pleuve presque sans interruption pendant deux semaines. Nous avons dû éliminer de nombreuses grappes pourries, ce qui a évidemment réduit le

rendement», explique-t-il. Il en faut plus pour décourager Roman Thürig et Manuel Schneiter, nommés «Rookies de l'année» en juillet par GaultMillau. Dans le charmant village viticole de Douanne (BE), au bord du lac de Biel, ils vivent leur rêve et fabriquent le vin à leur façon, exactement comme ils aiment.

LE NOM DE LEUR DOMAINE, Bonnet du Fou, en français dans le texte, et avec un logo en tête de bouffon, est à la fois un hommage au Seeland bilingue ainsi que



Au bon endroit
Les Lucernois Roman Thürig (à g.) et Manuel Schneiter ont trouvé leur bonheur de vigneron au bord du lac de Biel.

l'expression de leur approche anticonformiste du métier de vigneron. Les deux hommes ne sont pas du sérail. Roman Thürig a auparavant travaillé dans des bureaux et dans la gastronomie, tandis que Manuel Schneiter a exercé les métiers de polymécanicien et employé de commerce. «Quand un collègue plus expérimenté que nous nous dit que telle ou telle idée ne fonctionnera pas, nous voulons le vérifier par nous-mêmes. Et parfois, nous réussissons quand même», illustre Roman Thürig. Exemple, leur chasselas Marnin, issu de vignes de plus de 40 ans, d'abord élevé trois mois en cuve inox, puis huit en barrique de 10 ans, ce qui n'est pas conventionnel. «Le chasselas supporte bien le vieux bois», assure Manuel Schneiter. Son Marnin est un vin aux fines notes boisées, avec une structure tannique discrète et une belle minéralité. Un vin qu'on peut servir même avec un poisson plus corsé et une sauce au beurre blanc. L'âme du chasselas reste intacte, mais s'enrichit ici de nouvelles facettes.

LA GRANDE PASSION DES DEUX NÉO-VIGNERONS

reste cependant le pinot noir. «Aucun autre cépage ne produit des vins aussi fascinants. On lui pardonne volontiers ses caprices dans les vignes», plaisante Manuel Schneiter. Comme le chasselas, ce cépage rouge complexe, subtil et délicat est depuis longtemps présent au bord du lac de Biel, ce qui lui assure une place dans le cœur des deux vignerons. «Nous voulons que nos vins reflètent la région et ses cépages», explique Roman Thürig. Comme son associé, celui-ci ne tarit pas d'éloges pour son Gaucheten, le vin le plus frais du domaine, situé à une altitude d'un peu plus de 500 mètres, où les vignes ont en moyenne 35 ans. Il en résulte un vin frais et élégant, dont la minéralité reflète parfaitement les sols calcaires. «La carafe est son amie», peut-on lire poétiquement sur le site de Bonnet du Fou, pour inciter à

faire respirer ce vin avant dégustation. Roman Thürig et Manuel Schneiter suivent une philosophie qui peut se résumer à «intervenir le moins possible, mais autant que nécessaire». Ils n'utilisent ni machines, ni tracteurs et vendangent toujours à la main. En cave, ils renoncent aux levures ajoutées mais pas au soufre, indispensable pour la stabilité et la protection du vin contre les bactéries.

Ce qui marque chez ces deux compères, c'est qu'ils ne connaissaient personne dans le milieu viticole avant de décider, un soir autour de quelques bières, de se lancer dans le vin.

«J'aimais simplement boire du bon vin. C'est ainsi que j'y suis venu», raconte Roman Thürig. Son associé, alors sans emploi fixe, a entrepris quelques mois plus tard un apprentissage chez la vigneronne Anne-Claire Schott, à Douanne, et a vite compris qu'il avait eu raison de suivre son intuition. «Cet apprentissage fut une chance, car le domaine d'Anne-Claire est assez petit pour que je participe autant à la cave que dans les vignes. J'ai ainsi pu, contrairement à un grand domaine, découvrir les deux facettes du métier de vigneron.»



Reflet du terroir
Fierté du Bonnet du Fou, le pinot noir Gaucheten est frais et élégant.

LE TITRE DE «ROOKIES DE L'AN-NÉE» décerné par GaultMillau marque l'apogée de la deuxième vie du duo. «Cette distinction nous touche beaucoup.

Elle ne récompense pas un vin en particulier, mais notre vision et notre engagement au cours des cinq dernières années», explique Roman Thürig. L'effet publicitaire de la petite plaque jaune n'est pas non plus négligeable. «Nous ne sommes pas très doués pour faire notre propre promotion, nous avons plutôt tendance à faire notre autocritique. En tant que personnes plutôt introverties, nous nous sentons plus à l'aise dans les vignes et la cave que dans les salons», confie Manuel Schneiter. Si la promotion n'est pas leur fort, leur passion pour la viticulture saute immédiatement aux yeux. Et se ressent dans le verre. ●

www.bonnetdufou.ch



«Rookies de l'année»
La plaque jaune de la sélection GaultMillau, voilà qui donne le sourire!

«Une saveur incomparable»: pour son fameux cappuccino, il ne jure que par les pommes de terre agria de Jussy, aux portes de la ville de Genève.



Danny Khezzar en plein champ

Aux fourneaux du Bayview (18/20) à Genève, le jeune chef met le produit brut au centre de sa cuisine technique et ludique. Pour y parvenir, **il fait confiance à un tissu local de maraîchers, d'éleveurs et de pêcheurs.** GaultMillau est parti avec lui à leur rencontre.

Texte Siméon Calame Photos Nico Schaefer

Danny Khezzar rencontre son producteur de courges pour la première fois. Serge Gonin en profite pour lui expliquer moult détails liés à la pousse et à la récolte de ces cucurbitacées.



DANNY KHEZZAR

«En tant que cuisinier, je trouve primordial d'aller sur le terrain, d'être curieux et de comprendre l'environnement que j'essaie de sublimer»



«Ce que j'aime à Genève, c'est qu'on peut passer du centre-ville à la pure campagne en moins de quinze minutes», s'enthousiasme le chef de 29 ans.

PHOTO: NICO SCHÄFER



Jamais sans son téléphone!
Danny Khezzar a apprécié la corbeille de légumes qu'a préparée Johann Favre, le primeur à la tête de Brasier Primeurs, avec qui il travaille au quotidien.

Un million de followers sur Instagram, des restaurants qui ouvrent à gauche et à droite, des partenariats avec des marques iconiques, une notoriété évidente jusque dans la rue... Danny Khezzar est au sommet de son art. Mais s'il surfe sur la vague du succès depuis plus de deux ans maintenant, c'est avant tout grâce à son talent et à son travail en cuisine. Le chef du Bayview (18/20, au sein de l'Hôtel Président Wilson, à Genève) le sait mieux que qui-conque: il est difficile d'arriver à son niveau sans travailler avec de bons ingrédients. Lesquels sont-ils? Où le chef se fournit-il? Nous sommes partis en road trip avec lui dans la campagne genevoise, à la rencontre de ses producteurs.

UN CHEF QUI A LA PATATE

Le rendez-vous était donné à 10 h 30 chez Alexis Vuagnat, agriculteur et producteur de pommes de terre installé à Jussy. C'est en partie grâce à lui que Danny Khezzar réussit sa désormais célèbre signature, le cappuccino de pommes de terre. Si le plat exige une certaine maîtrise technique, le choix de la pomme de terre est tout aussi primordial. «Cela fait deux ans que nous livrons au chef des agria, détaille Alexis Vuagnat. Cette pomme de terre est très

polyvalente, j'en fais autant de la purée que du gratin et des frites. Mais la manière dont je préfère la préparer à la maison, c'est en röstis!» Le Bayview, l'agriculteur n'y a mis les pieds qu'au sous-sol, lors des livraisons hebdomadaires du samedi matin. Mais cette rencontre et cette discussion lui ont donné l'envie de grimper un jour d'un étage, afin de découvrir la cuisine de Danny Khezzar et de goûter le résultat du travail de ces fameuses agria. De son côté, le chef s'amuse à fureter entre les bacs de pommes de terre et découvre le procédé de triage de ces dernières, visiblement inspiré et curieux.

Cet appétit du chef envers le produit et l'humain, on le connaît. Il suffit, pour s'en convaincre, de le voir déambuler de table en table au Bayview, à la rencontre de ses convives, avec qui il passe de longues minutes. Mais en partant ainsi avec lui rencontrer ses producteurs, on ne pensait pas le voir autant investi. Pendant la journée, on l'a régulièrement vu sortir son téléphone. Pas uniquement pour gérer le business quotidien ou les réseaux sociaux. «Je photographie des produits qui m'inspirent, je prends des notes de ce que je pourrais en faire, c'est très instructif», s'enthousiasme Danny Khezzar, heureux de pouvoir prendre le temps de rencontrer les personnes qui lui fournissent ses matières premières.

JOHANN FAVRE

«Je travail-lerai avec Danny tant qu'il restera lui-même»

LES SECRETS DES COURGES

«Lorsque j'ai pris la tête du Bayview, je me suis obligé à utiliser des matières premières GRTA (Genève Région – Terre d'Avenir, le label cantonal des produits locaux, ndlr), reprend Danny Khezzar. Mais petit à petit, j'ai élargi ces provenances, toujours suisses, afin de dénicher d'autres producteurs ou ingrédients qu'on ne trouve pas à Genève.» Tous les noms de ses fournisseurs sont listés sur le menu du

Bayview. L'ail noir de M. Eddy à Montreux, par exemple, ou le chasselas valaisan, qu'il sert en diverses textures en accompagnement de son plat automnal construit autour de la courge.

Justement, parlons-en, de la courge. Car en lieu et place d'un rendez-vous manqué chez Jonathan Christin, éleveur de porcs laineux (Aire-la-Ville) chez qui Danny Khezzar commande deux bêtes par an pour en faire de la charcuterie, c'est vers Serge Gonin, producteur de cucurbitacées et enseignant au Centre de formation professionnelle nature et environnement (CFPNE) à Presinge, que le chef nous emmène. Deux professionnels mis en contact par l'intermédiaire de Johann Favre, Meilleur ouvrier de France primeur à la tête de l'entreprise familiale Brasier Primeurs.

Dans ses champs, Serge Gonin récolte chaque fin d'été une cinquantaine de variétés de courges, décoratives et comestibles: potiron, potimarron, courge musquée, d'Etampes ou encore bleue de Hongrie... Cette première rencontre avec Danny Khezzar fut instructive. Avec

PHOTOS: NICO SCHÄFER

L'ILLUSTRÉ

LA COUVERTURE



Meilleur ouvrier de France primeur,
Johann Favre a tissé une étroite collaboration avec Danny Khezzar, et avec Michel Roth avant lui.



Le jeune homme ne le cache pas: il vise 19 points et trois étoiles. Autrement dit une place parmi les légendes de la gastronomie.

DANNY KHEZZAR

«Je n'utilise que des produits suisses et au maximum ceux issus du terroir genevois»



La tomate de Danny Khezzar se marie à l'avocat et se décline en de multiples satellites. Notamment une tatin dont vous retrouverez la recette sur GaultMillau Channel.



Adapté de celui de Michel Roth, le cappuccino de pommes de terre au pain grillé sublime l'agria genevoise.



Artiste dans l'âme, le chef aime les dressages osés. Mais son canard à la pêche ne met pas de côté le goût et la technique!

PHOTOS: NICO SCHAFERER (4), BAYVIEW



entraîn, ce dernier ne se lasse pas d'apprendre. «Je ne savais pas, par exemple, que les courges étaient coupées deux à trois semaines avant d'être ramassées. Cela leur permet de gagner en maturité, tout en séchant encore un peu, ce qui améliore leur conservation.»

UN BON POTE ÂGÉ

«Je n'y vais pas aussi souvent que je le souhaiterais, mais j'estime toutefois qu'il est primordial pour nous, cuisiniers, d'aller sur le terrain et de comprendre notre environnement si on veut le sublimer», concède le protégé de Michel Roth. C'est d'ailleurs avec ce dernier, Bocuse d'or et Meilleur ouvrier de France 1991, que Johann Favre a commencé à collaborer. Ces dernières années, au fur et à mesure que Danny Khezzar prenait du galon dans la brigade genevoise, lui et le patron de Brasier Primeurs se sont rapprochés. «J'ai toujours dit à Danny que je l'appréciais pour qui il était, pour ses valeurs et sa simplicité humaine, mais que s'il prenait la grosse tête, j'arrêterais de travailler avec lui.» A voir les grands sourires échangés, entrecoupés d'idées de recettes ou de commandes en direct, il faut croire que l'entente est au beau fixe entre ces deux-là.

«Ma famille a toujours été dans les fruits et légumes, raconte Johann Favre, qui a pu enfiler son col bleu-blanc-rouge en 2015. Je ne suis pas moi-même producteur, mais j'ai une passion pour la terre, les produits du terroir et ce que les chefs en font dans leur cuisine.» Pour Johann – et pour Danny, qui acquiesce en l'entendant –, son métier ne demande pas uniquement d'acheter et

de vendre des fruits et légumes, mais bien d'être une force de proposition, du côté tant des producteurs que des chefs. «J'arrive toujours vers les chefs avec de nouveaux produits et mille manières de les travailler, continue-t-il. Parfois, ce sont ces idées, ces arrivages, qui sont des impulsions pour de nouveaux plats.»

Lorsque nous lui avons demandé de préparer un panier végétal pour la photo de couverture de ce magazine, Johann s'est bien amusé. L'homme a même déniché des épinards malabar, plus grands et légèrement plus doux que les classiques, que le chef a rapidement fait goûter à deux de ses collègues. Curiosité partagée.

ET EN CUISINE?

De retour dans la cuisine du Bayview, en plein service, on retrouve la pomme de terre de Jussy sous une forme... différente. Léger, souple, aérien: ce cappuccino qui enchanter les convives est bien plus qu'une «simple pomme de terre», comme dirait Danny Khezzar. Puis le chef envoie les assiettes de la table 8, qui a commandé le business lunch en trois plats: la rencontre de l'omble et de la carotte. Pour ce plat aussi, le sourcing est local: la carotte est genevoise et l'omble pêché dans le Léman grâce au réseau de pêcheurs de Jean-Marc Bigler, autre fournisseur du restaurant gastronomique de l'hôtel. Au Bayview, une assiette n'est pas une simple portion à manger, mais bien une ode aux femmes et aux hommes qui la font. Chacune raconte ainsi l'histoire d'amour entre un chef et son terroir d'adoption. ●

www.restaurantbayview.com

Une mini-courge? Mieux que cela! Une crème de feuilles de vigne fumées, recouverte d'un glaçage au gingembre, koji et courge.

Huile de truffe contre truffe

Les différences On nous prend pour des truffes

TRUFFE FRAÎCHE Les variétés de ce champignon les plus couramment utilisées en gastronomie sont la truffe noire du Périgord, la plus célèbre, la truffe blanche d'Alba, la truffe d'été, la truffe d'automne (qu'on appelle généralement truffe de Bourgogne, truffe grise, voire de Bonvillars pour celle qui pousse en Suisse).

HUILE DE TRUFFE Rien à voir avec des champignons: il s'agit d'une banale huile végétale, le plus souvent infusée aux arômes artificiels de truffe, pour imiter son goût.

Arômes De noisette ou d'usine

TRUFFE FRAÎCHE Celle d'été possède des arômes fins et lactés de sous-bois, de champignons de Paris et de noisette. Celle du Périgord est plus terreuse, avec ses accents torréfiés. La blanche d'Alba a des arômes intenses d'ail et de fleurs.

HUILE DE TRUFFE Persistant et entêtant, son parfum de synthèse terrasse tout sur son passage, embaume le restaurant et dégoûte les clients qui mangent autre chose.

Utilisation De la magie et du tri

TRUFFE FRAÎCHE Très délicate, elle perd son arôme en quelques jours et dès qu'elle est chauffée à plus de 60°C. A utiliser hors cuisson donc! Mettez œufs et truffe quarante-huit heures dans la même boîte au frigo: les œufs seront parfumés comme par magie.

HUILE DE TRUFFE Dévissez le bouchon. Versez le contenu de toute la bouteille d'un coup sec (dans le conteneur à huile de la déchetterie).



Très convoitée, la truffe est un champignon délicat, rare et cher. En option, il y a l'huile de truffe, mais... **Texte Fabien Goubet**

Au restaurant La râpe et l'odeur

TRUFFE FRAÎCHE Râpée à table, c'est mieux? Ah bon? Vous êtes mycologue? Alors vous n'aurez probablement aucune idée de la variété de truffe que le serveur vient crânement râper sous votre nez. La râpe peut être un piège alors que, si la truffe fraîche est incorporée en cuisine, c'est souvent parce qu'elle a été pesée par le chef, qui ne veut pas dilapider ce produit de luxe.

HUILE DE TRUFFE Ouvrez la porte. Si ça sent (fort) la truffe, c'est une vulgaire huile pour appâter le gogo. Faites demi-tour, allez manger ailleurs.

Les prix Y a pas photo

TRUFFE FRAÎCHE Celle du Périgord se négocie autour de 1000 à 2000 francs le kilo, pendant que la truffe d'Alba flirte avec les 5000 francs, oui madame. Les truffes d'automne locales sont près de dix fois moins chères. Cinquante grammes suffisent généralement pour quatre personnes.

HUILE DE TRUFFE Comptez environ 130 francs le litre. Non, ce n'est pas donné non plus.

Verdict Direct en pleine truffe!

LA TRUFFE FRAÎCHE GAGNE PAR KO. SANS HÉSITATION, OUBLIEZ les flacons d'huile et cassez votre tirelire pour le vrai produit plutôt que son imitation, qui n'a guère d'intérêt et reste quoi qu'il en soit très chère.

Deux amis au château
 Les chefs étoilés Silvio Germann (à g.) et Guy Ravet se comprennent même dans les conditions exigeantes d'une cuisine dans un château.



Excursion verte
 Les routes de campagne jurassiennes sont idéales pour tester les modèles exclusifs de Mercedes.

Destination un château du Jura

En escapade culinaire vers l'hôtel-boutique Château de Raymontpierre (JU), **Silvio Germann et Guy Ravet** ont profité du trajet avant de préparer un repas pour la soirée organisée à l'intention de Mercedes-Benz Suisse dans ce cadre aussi romantique que sauvage.

Texte David Schnapp Photos Travail numérique



Halte à Biel Le fondateur de Sknife, Michael Bach, et ses couteaux à steak.



**GUY RAVET,
CHEF CUISINIER
DU GRAND HÔTEL DU LAC**
**«Il est agréable
de voir
quelque chose
de différent»**



Quatre cent trente ans
d'histoire Le château a été
rénové entre 2022 et 2024.

DES ROUTES DE RÊVE Le plaisir peut prendre bien des formes. Conduire un véhicule d'exception à travers un paysage de carte postale en est une. C'est ainsi que commence la journée des deux chefs étoilés Guy Ravet (17 points GaultMillau au Grand Hôtel du Lac à Vevey/VD) et Silvio Germann (18 points et deux étoiles Michelin au Mammertsberg à Freidorf/TG), qui sont accompagnés d'un groupe faisant partie de la clientèle de Mercedes-Benz Suisse. Ce jour-là, chaque personne est invitée à participer, à sa manière, à une escapade culinaire dans les contrées romantiques et isolées du Jura. Tout commence par une longue sortie où le groupe peut tester différents véhicules exclusifs de Mercedes et d'AMG. Elle se termine par un repas tout aussi exclusif, préparé par Guy Ravet et Silvio Germann dans la cuisine du Château de Raymont-

pierre. Lorsque deux cuisiniers de cette envergure se retrouvent à préparer ensemble un menu dans une cuisine inconnue, il s'agit toujours d'une aventure au dénouement incertain. Nous y reviendrons plus tard. Mais posons le décor: un magnifique château construit au XVI^e siècle, d'abord utilisé comme siège administratif pour la sylviculture et aujourd'hui hôtel-boutique romantique appartenant au groupe The Living Circle.

PRUDENCE DANS LA NUIT Le chemin qui mène à ce lieu idyllique, perché à 935 mètres d'altitude, emprunte une route étroite et un brin aventureuse, sur laquelle deux véhicules circulant en sens inverse peuvent à peine se croiser. Ici, le GPS perd souvent le signal. Dans cette nature sauvage et pittoresque du Jura, la navigation se fait à l'ancienne. La nuit, la vigilance est de mise:



Chef amical Silvio Germann dresse ses assiettes avec concentration.

des grenouilles et des crapauds traversent la route, des hiboux observent le trafic motorisé sur leur territoire tandis que des chevreuils s'éclipsent rapidement dans les bois denses, semblables à une forêt vierge.

CHARME DE LA DIVERSITÉ Des repas comme celui-ci, réunissant deux chefs de maisons différentes dans un environnement qu'ils ne connaissent pas, ont un charme particulier. Pour Guy Ravet, c'est le plaisir de «toujours voir quelque chose de différent». Le célèbre



Classique du Mammertsberg Gnocchis aux châtaignes et à la truffe noire.



Duo de bœuf suisse à la manière de Guy Ravet.



Ingédient secret: la queue de bœuf La langoustine à la tomate de Silvio Germann.



Cuisinier chevronné Guy Ravet suit actuellement une formation MBA.



Inspiration péruvienne Maïs violet, amarante et pomme verte.



LE CONSEIL DE SILVIO GERMANN POUR UNE SAVEUR CORSE



Raffiné Saumon «dry-aged» avec caviar Oona, concombre, estragon et aneth.

chef vaudois rentre tout juste de Pékin, où il a cuisiné pendant quatre soirs. Pour Silvio Germann, Lucernois de 36 ans, ce dimanche a commencé sur les chapeaux de roues. A cause d'un malentendu, trois langoustines manquent en effet à l'appel. La solution se trouve à environ quarante minutes en voiture, à Bâle: Marco Böhler, chef du Stucki, a ce qu'il faut en stock et dépose une boîte isotherme en polystyrène remplie de glace avec les crustacés dans la boîte aux lettres du restaurant. Avant de rejoindre le château,

Silvio Germann fait donc l'aller-retour jusqu'à Bâle, en empruntant bien entendu la route étroite et sinuose mentionnée plus haut.

SAUMON, LANGOUSTINE, MAÏS

D'autres défis les attendent.

La superbe cuisine du château, lui-même entièrement rénové, a été conçue sur mesure par un spécialiste des aménagements intérieurs de bateaux pour s'intégrer dans les pièces en partie voûtées. Toutefois, celle-ci n'a pas été pensée pour un repas de 30 convives. L'art de l'improvisation devient alors le maître mot. L'hôte et chef du Raymontpierre, Timon Wolf, est responsable de l'amuse-bouche et le prépare à l'extérieur, dans la cour, sur une grande table en bois: foie gras végétarien à base de châtaignes avec sauce aux canneberges. Malgré l'espace restreint, l'ambiance est excellente dans la cuisine du château. «C'est un vrai plaisir de passer une soirée comme celle-ci entre amis», déclare Silvio Germann. Les convives, qui ont pu

«Nous ajoutons un peu de queue de bœuf à l'essence de tomate réduite»

faire une halte à la manufacture suisse de couteaux Sknife, à Biel, pour suivre leur escapade culinaire à table. Guy Ravet ouvre le dîner avec un saumon dry-aged de Lostallo, accompagné de concombre, de caviar

Oona, d'estragon et d'aneth: un succès. Pour Silvio Germann, le détour par Bâle en valait la peine: sa langoustine rôtie, servie en ravioli et accompagnée d'une sauce fruitée à base d'eau de tomate réduite, est un délice. Le chef révèle le secret de sa saveur corsée: «Nous ajoutons un peu d'essence de queue de bœuf.» La pâtissière de Guy Ravet, Gaëlle Peralta, clôt le repas en évoquant ses racines péruviennes avec un dessert tout droit sorti de son imagination, à base de maïs violet, pomme verte et amarante. Une belle fin pour une expérience amusante en bonne compagnie. ●

www.mercedes-benz.ch

Silvio Germann et Guy Ravet sont ambassadeurs de la marque Mercedes-Benz Suisse.



En jeu

Avec leurs sauces puissantes, les opulents plats de gibier s'accommodeent finalement fort bien de... pinot noir! Notamment.

Chasse et vin, le choix des armes



«La chasse est arrivée» annoncent les devantures des bouchers et des restaurants. **Mais que boire avec le gibier?** Il y a bien plus de possibilités (et de surprises!) qu'on ne pourrait le penser...

Texte Knut Schwander, responsable du guide GaultMillau Photo Winfried Heinze

L'accord parfait? Je me le suis vu proposer pour la deuxième fois il n'y a pas très longtemps. C'était à la brasserie 1893 de l'EHL, à Lausanne. Avec un voluptueux pithiviers de chevreuil au foie gras, on m'a servi un vin neuchâtelois. Un pinot noir. Mais pas n'importe lequel. Ce cru signé Jacques Tatasciore portait l'étiquette Les Margiles 2018. Un vin d'exception, tout en velours et en finesse, qui offre un accord merveilleux avec les plats de chasse. La preuve, Jérôme Aké, «Sommelier de l'année» 2015 et patron du Chalet du Mont-Pèlerin, m'avait proposé le même accord. Seulement voilà, ce nectar se négocie entre 150 et 650 francs selon le millésime et le vendeur. De quoi inciter à la réflexion. Mais il y a d'autres options. D'autres pinots noirs, aussi.

PINOT NOIR OU SYRAH?

Si on m'avait dit, quand j'avais 25 ans, que c'est le pinot noir que j'associerais en priorité à la chasse, je ne l'aurais pas cru. Mais à 62 ans, comme le vin, j'ai évolué. Ce cépage rouge majoritaire en Suisse (près de 30% du vignoble) se révèle parfois sublime, à Neuchâtel, dans les Grisons, en terres vaudoises. C'est cette délicatesse qui en fait le parfait partenaire des opulents plats de chasse. Je me réjouis donc d'avoir actuelle-

ment dans ma cave des pinots noirs de Chambleau (Colombier, NE), de Sailas Hörler (Grisons), de Blaise Duboux (Epesses, VD) et de Benjamin Morel (Valeyres-sous-Rances, VD). Même au Vieux Nendaz, haut lieu de la chasse, c'est un Calvaire de Gérald Besse que j'ai bu. A l'évidence, ces crus fins et élégants valent bien mieux qu'un nero d'avola bodybuildé aux accents de caramel brûlé! Car, à ces

panzers-là, rien ne résiste, ni une grouse, ni un chamois. Si l'on veut quand même passer à la vitesse supérieure, on peut opter pour une humagne rouge; par exemple, Geoffrey Bentrari, «Sommelier de l'année» 2010, m'a conseillé celle de Simon Maye. Pour lui, c'est clair, il faut oublier les vieux millésimes. En

accompagnement des gibiers à chair rouge, il conseille des vins jeunes, fruités, toniques. Des crus concentrés et tanniques aussi. Avec les viandes blanches, il pencherait pour un cornalin ou un merlot. A moins d'opter pour un bordeaux à dominante de merlot. Tiens, j'y pense, je crois qu'il me reste une bouteille de cet excellent Rosso di Chiara, un vin tessinois élaboré par Paolo Basso, «Meilleur sommelier du monde» en 2013. Un voluptueux assemblage de cabernet et de merlot qui se vend 44 francs. Je crois que je vais le déboucher avec le civet de chevreuil qui mijote depuis ce matin. ●

KNUT SCHWANDER
«Si on m'avait dit que je choisirais le pinot noir!»



Torture Les chefs maltraitent leurs poèles plusieurs heures par jour. Mais chacun semble avoir sa petite idée sur le meilleur matériau.

Les poèles préférées des chefs

En 2025, choisir une poêle est devenu compliqué. Toxicité, ruine financière et techniques de lavage se sont invitées dans la réflexion avant tout achat. Et les chefs, ils cuisinent avec quoi?

Texte Fabien Goubet Photo Sedrik Nemeth

A l'heure de choisir une poêle, il y a de quoi avoir mal à la tête dans la jungle des matériaux. La question est toutefois d'une actualité brûlante alors que les revêtements anti-adhérents (le plus souvent en téflon) suscitent une méfiance croissante de par leur toxicité et leur caractère polluant. Pour tenter d'y voir plus clair, nous avons posé la question à quelques experts. Malheureusement, ces derniers n'ont pas de réponse toute faite. L'aluminium? Léger et bon marché, mais fragile et lui aussi suspecté de toxicité. L'inox? Joli et performant, mais demande un certain doigté, en plus de coûter cher. La fonte? Bonnes propriétés, mais très lourde. L'acier nu? Monte fort en température, mais nécessite un certain entretien, car ne passe pas au lave-vaisselle. Le cuivre? Hors de prix! Quant aux revêtements anti-adhérents, ils offrent une glisse parfaite, idéale pour les aliments fragiles tels que les poissons. Mais ils s'abîment vite et sont

suspectés de libérer des composés toxiques dans l'alimentation. Aïe aïe aïe! «Chaque matériau a ses avantages et ses inconvénients», résume Yvo Bielmann, fondateur de Cash Hôtel Services, à Givisiez (FR), qui conseille quelque 4000 professionnels de l'hôtellerie et de la gastronomie dans toute la Suisse. Il dit toutefois que, auprès des chefs, l'antiadhésif garde la cote. «On nous demande souvent ce type de matériaux. Mais il est vrai que nous avons de plus en plus de questions sur les alternatives possibles», commente Yvo Bielmann. Le problème? Aucune solution parfaite n'existe. Et les habitudes ont la vie dure. «Les chefs de plus de 50 ans ont souvent appris et travaillé avec les poêles antiadhésives en téflon toute leur vie, alors c'est certainement difficile pour eux de s'en séparer», suppose Yvo Bielmann. La nouvelle génération est moins accro au téflon. ●

Chef du Domaine de Châteauvieux à Satigny (GE, 19/20), Philippe Chevrier dit préférer l'acier. «C'est ce qu'il y a de plus chaud, donc c'est parfait pour saisir les viandes», confie-t-il. Du côté de Fribourg, Pierre-Pascal Clément, chef du restaurant Au Chasseur, fait partie de la team fonte. Pour lui, le poids est même un avantage. «C'est ce qu'il y a de plus solide, et puisque c'est lourd, ça offre une surface de cuisson homogène», décrit-il. Non loin de là, le chef du Restaurant des Trois Tours à Bourguillon (FR), Romain Paillereau, dit «ne pas avoir de préférence particulière», mais utilise des ustensiles en inox adaptés à ses plaques à induction. Voilà qui ne nous avance pas tellement. Même en 2025, il semble que la poêle parfaite n'existe pas. Ou plutôt si, mais c'est à vous de la trouver, selon vos préférences, vos habitudes culinaires, et votre budget. De rien. ●

Richesse du terroir vaudois

Il n'y a pas que les malakoffs!

De l'écrevisse au tempeh ou à la truffe, le canton de Vaud regorge de produits inattendus sur les 1800 denrées labellisées VAUD CERTIFIÉ D'ICI. Les chefs en parlent le mieux.



Envie d'écrevisses? Celles de la Pêcherie d'Ouchy sont labellisées VAUD CERTIFIÉ D'ICI.



La Maison Pfirter cultive des noisettes dans ses vergers de Saint-Prix.

Incroyable diversité. Qu'ont en commun les noix, les noisettes, la truffe, le tempeh et les écrevisses? Tous ces produits sont labellisés VAUD CERTIFIÉ D'ICI. Eh oui, même la truffe! Car derrière les cépages reconnus, les fromages emblématiques ou les charcuteries célébrées se cachent des spécialités discrètes, oubliées ou nouvelles, qui méritent d'être mises en lumière. La raisinée, le boutefas, c'est bien, mais si nous avions la curiosité de chercher un poil plus loin? Souvent méconnus, ces produits enrichissent l'identité culinaire de la région vaudoise. La preuve chez trois restaurateurs emblématiques du canton, dont deux VAUD AMBASSADEUR: le Popu à Vers-chez-les-Blanc, l'Auberge de l'Abbaye de Montheron et L'Appart à Lausanne (notés 16/20 au GaultMillau).

Truffe, écrevisses et tempeh. «Le canton regorge d'une diversité précieuse, explique Alexandre Belet, représentant de la quatrième génération à la tête du Popu, ouvert en 1936. Je travaille avec des pêcheurs sur le Léman, qui me fournissent selon leurs prises. Récemment, j'ai eu l'opportunité de cuisiner des écrevisses du lac, fraîchement pêchées, un régal! Belle prise que ces écrevisses, moins communes que la perche, par exemple. Dans un autre registre, la truffe vaudoise, connue dans la région de Bonvillars mais qui se démocratise ailleurs aussi, appa-

rait sur quelques plats ou entrées du Popu de manière ponctuelle. Chef de L'Appart, table gastronomique sise à la rue de Bourg, à Lausanne, Luis Zuzarte se réjouit de valoriser les ingrédients vaudois dans sa cuisine. Notamment le tempeh, préparation à base de légumineuses fermentées à l'aide d'un champignon, qui se consomme sous forme solide. «Je travaille avec Le Bon Tempeh, à Champvent, dont trois tempehs sont labellisés VAUD CERTIFIÉ D'ICI, explique Luis Zuzarte. Peu de gens osent cuisiner ce produit, car il semble difficile, mais il suffit de bien l'assaisonner, avec une pâte miso ou un peu de soja.»

1800 produits VAUD CERTIFIÉS D'ICI



Qualité ET quantité.

C'est un nombre conséquent qui valorise la diversité de la production cantonale: plus de 1800 produits sont en effet aujourd'hui labellisés VAUD CERTIFIÉ D'ICI, des baies d'aronia sauvage au salami à l'absinthe, en passant par le cidre de raisin.

Noisettes. A Montheron, l'été a donné des idées à Alba Farnós Viñals, qui a conçu pour un des menus hebdomadaires un dessert mariant agréablement noisettes vaudoises, reines-des-prés cueillies à côté et framboises. Un régal dont on ne soupçonne pas la régionalité! «La noisette, mais aussi la noix et les autres fruits à coque se déclinent presque à l'infini, complète Luis Zuzarte. Je les broie en praliné, puis dilue celui-ci avec un peu de bouillon et un trait de verjus pour l'acidité, afin d'obtenir une vinaigrette. Simple, rapide, délicieux!»



Tous les produits certifiés

Le bon flacon
Entre 50 et 100 couverts par jour, une clientèle exigeante à 90% locale... Rien qui fasse peur à Charline Pichon, cheffe sommelière de l'Hôtel de Ville de Crissier (VD): elle trouve toujours l'accord parfait.



Trois femmes notées vin sur vingt

Sommelières ou «winemaker», **Charline Pichon, Lise Donier-Meroz et Johanna Dayer** font les belles heures du vin en Suisse romande. Qu'il s'agisse de l'élaborer, de le servir ou de le promouvoir, ces trois jeunes femmes excellent à transmettre leur passion. Voire leur obsession.

Texte Jennifer Segui Photos Sedrik Nemeth

PORTRAITS GOULEYANTS

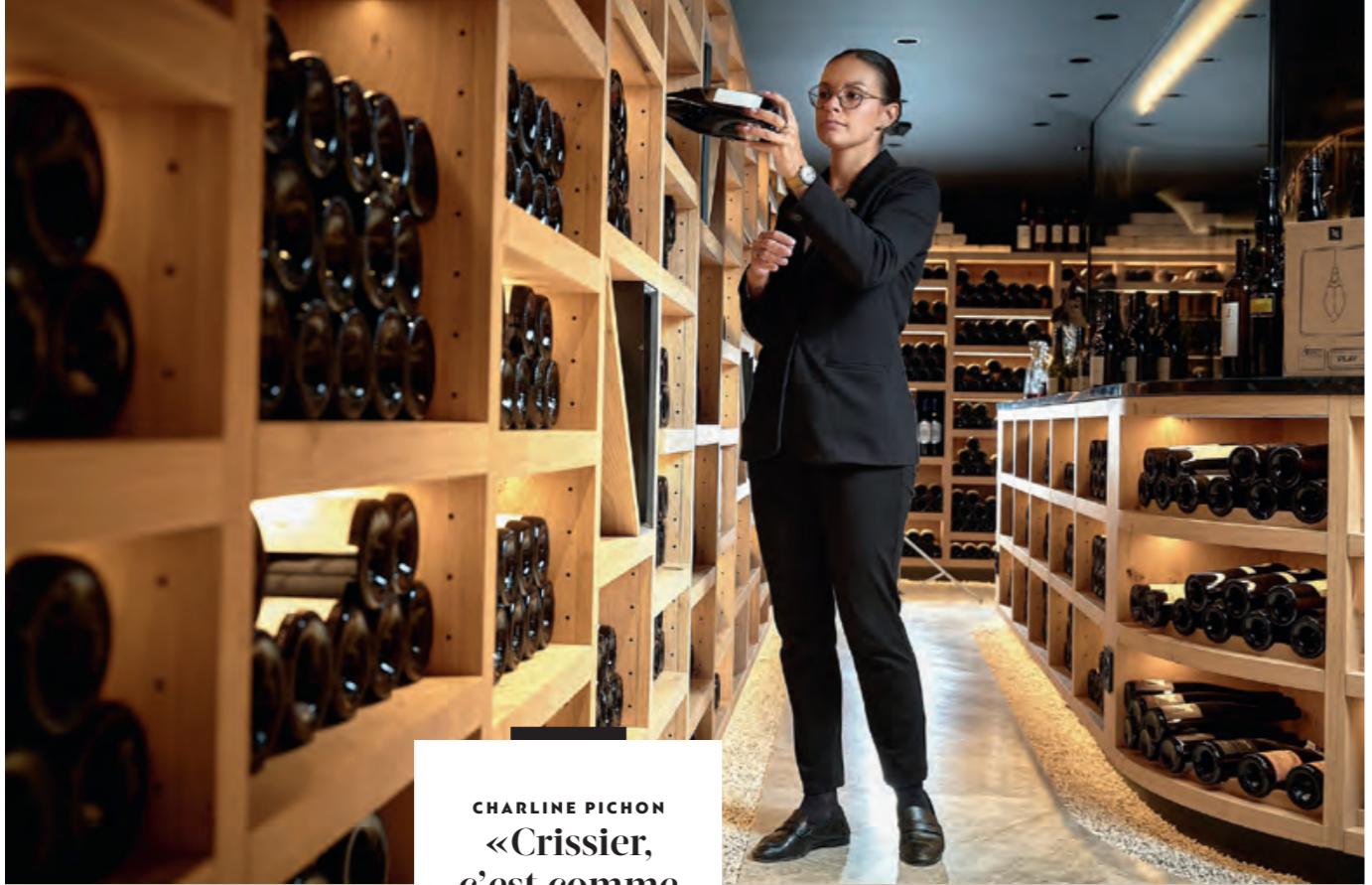


De la Franche-Comté au Valais
La sélection de vins de Lise Donier-Meroz chez Gilles Varone met en lumière ce qui se fait de mieux sur le terroir valaisan.



Touche-à-tout
De la cave à la table, en passant par les vignes, la passion de Johanna Dayer pour le vin la pousse à explorer tous les aspects de cet univers.

Dame nature
De Pully (VD), où elle vit,
Charline Pichon n'est pas loin
du vignoble de Lavaux.
Un paysage rêvé pour
une pause lecture, une autre
de ses passions.



CHARLINE PICHON
«Crissier,
c'est comme
une famille.
Le chef
s'intéresse
à tout
le monde»

«Incrovable.» Le qualificatif est succinct. Mais on ne peut plus clair. Pour Franck Giovannini, chef de cuisine du Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier (VD), il résume à lui seul le talent et, sans doute, la personnalité de Charline Pichon, la cheffe sommelière de son restaurant, qui vient tout juste d'être couronnée «Jeune sommelière de l'année» dans l'édition 2026 du guide GaultMillau. Le chignon impeccablement tiré, de fines lunettes sur un visage qui ne se départ presque jamais d'un sourire franc, une silhouette gracieuse, la jeune femme qui virevolte entre les tables ne fait pas son âge. Mais quelle assurance pour celle qui, depuis presque huit ans, est la première femme à veiller sur le saint des saints du temple de Crissier, une splendide collection de plus de 40 000 bouteilles.

PREMIÈRE SOMMELIÈRE

Crissier. Pour la Française née en Poitou-Charentes, cela a toujours sonné comme une évidence. Pour sa renommée bien sûr, mais aussi pour les chefs qui l'ont érigé parmi les meilleures tables du monde, dont le regretté Benoît Violier. «Je ne l'ai pas connu, bien entendu, mais j'aimais énormément sa cuisine. Pour moi, ses assiettes étaient des tableaux. En plus, il était Charentais. C'est un chef que j'ai toujours admiré.» De Franck Giovannini, la native de la campagne loue le talent et la précision. Ainsi que l'authenticité: «Au restaurant, nous sommes 70 avec la boulangerie. C'est une famille, les patrons sont très accessibles, le chef s'intéresse à tout le monde.»

Les vins de... Charline Pichon

CEULI QU'ELLE AIME OFFRIR: la petite arvine d'Alexandre Delétraz, de la Cave des Amandiers, à Saillon (VS). Cela plaît à tout le monde, c'est une certitude. C'est un excellent rapport qualité-prix. Un beau vin d'une magnifique région suisse.

CEUX QU'ELLE FAIT: chaque année, je suis impliquée dans l'élabora-

tion de plusieurs cuvées estampillées Hôtel de Ville de Crissier. Ce sont des vins conçus selon les goûts du chef, en partenariat avec des vignerons tels que Raymond Pacot, Alexandre Delétraz ou les Frères Dutruy, autour de cépages emblématiques de la région.

PHOTOS: SEDRIK NEMETH

L'ILLUSTRE



GaultMillau 02/2025



Terroir valaisan
Aux côtés du chef
Gilles Varone (au
centre) et de Raphaël
Maye, du domaine
Simon Maye & Fils,
à Chamonix (VS),
Lise Donier-Méroz
fait preuve d'une
belle connaissance
des cépages
autochtones.

du vin, mon but premier est de leur faire plaisir. A Crissier, nous ne proposons pas d'accords mets-vins préétablis. Je ne me vois pas répéter tous les jours la même chose. Conseiller un vin, c'est établir un lien unique.» Amoureuse du champagne, dont elle a appris à appréhender la complexité lors de quelques années passées au restaurant Les Crayères, à Reims, la Française a bien sûr apprivoisé les vins suisses: «Les Suisses sont un peu chauvins, donc le chasselas, c'est important. Mais je trouve que la petite arvine est un cépage extraordinaire, parce qu'en plus on peut le vinifier en sec et en doux. Pour moi, ici, il y a de très grands pinots noirs, que ce soit dans les Grisons, en Thurgovie ou à Neuchâtel. Et puis allez, je dirais aussi la syrah. Les grandes syrahs suisses, à l'aveugle, c'est très étonnant.» Première femme à intégrer l'équipe de sommellerie à l'Hôtel de Ville, Charline Pichon ne ressent que peu la

LISE DONIER-MEROZ

«Les boissons sont devenues une passion. Presque une obsession»

méfiance due à son genre: «En tout cas, beaucoup moins qu'au début de ma carrière.» Si cela arrive? «Eh bien, il faut être certaine de soi et faire deux fois plus ses preuves. Il faut expliquer, il faut montrer qu'on a des connaissances, montrer qu'on a un discours qui n'est pas approximatif, que l'expérience est là.» Philosophie en toutes circonstances, Charline, accro aux jolies mélodies, arbore son mantra gravé sur sa peau: «Où les mots échouent, la musique parle.» Dont acte.

TERROIR DE JEU

Son goût pour les tatouages, et pour la musique, Charline Pichon le partage avec Lise Donier-Méroz, cheffe sommelière au Restaurant Gilles Varone, à Savièse (VS), et nommée «Jeune sommelière de l'année» 2026 par Gault-Millau en juillet dernier. Deux femmes dos à dos qui lisent et dégustent un verre de vin, un cœur qui transpire dans un ballon de rouge, quelques mots de Taylor Swift tirés de sa chanson August, «to live for the hope of it all...». Voici quelques-uns parmi la vingtaine de tattoos que la Française de 27 ans a choisi de faire siens. Louée pour son remarquable travail sur le terroir et la proximité, dans l'esprit du restaurant de Gilles Varone – auréolé de 17 points GaultMillau, une étoile et une étoile verte Michelin pour sa philosophie écoresponsable –, la pétillante Jurassienne, désormais Valaisanne d'adoption, a mis toute sa curiosité dans la découverte des vins et des vigneronnes qui l'entourent. «A L'Enclume, en Angleterre, là où j'ai débuté dans la sommellerie, on avait quelques domaines, notamment Marie-Thérèse Chappaz et le Domaine de Beudon, à Fully, qui a vraiment été un coup

Les vins de... Lise Donier-Méroz

CEUX QU'ELLE AIME OFFRIR: la petite arvine du Domaine des Petites Planètes (Guillaume Bodin), à Chamonix (VS), ou le gamay Clos de la Follie de Marie de Diolly (Cyril et Boris Héritier), à Savièse (VS).

CEUX QU'ELLE FAIT: la cuvée Résistante, une rée élevée deux ans

en amphore avec Amédée Mathier à Salgesch (VS). Cuvée confidentielle produite à 60 bouteilles seulement! Sinon, mon premier millésime (2025) avec mes vignes à Fully, un quatre mains avec Hugo Pozzo di Borgo, de chez Abbet Vins.

PHOTOS: SEDRIK NEUMETH



de cœur depuis le début de ma vie de sommelière. Je me suis toujours dit que, un jour, j'irais visiter Beudon. Maintenant, je suis en Valais et j'habite à Fully, je passe tous les jours devant», explique-t-elle avec un grand sourire. Dans le restaurant gastronomique du chef britannique Simon Rogan, qui l'a vue faire ses premières dégustations de vin, l'amoureuse des livres et des voyages qu'elle est s'est tout de suite sentie en phase avec la notion de durabilité. Avec la nécessité de faire rimer cuisine et vins dans un rapport cohérent autour de l'idée de proximité: «Déjà, L'Enclume, table triplement étoilée, avait sa propre exploitation agricole dans la philosophie *farm to table*. Aujourd'hui, ce restaurant a son étoile verte.»

Titulaire de la bourse Gérard Basset, décédé en 2019, figure de la sommellerie, la baroudeuse a entrepris un voyage initiatique à la découverte des vins sud-américains, dans un esprit écoresponsable: «A part l'avion pour me rendre en Amérique du Sud, je n'ai emprunté que des bus pour me déplacer au Chili, en Argentine et en Uruguay. J'ai même traversé les Andes à cheval.» Depuis Damien Germanier, à Sion, où elle a fait ses premiers pas de sommelière en Suisse, jusqu'à

Savièse, en passant par Les Touristes à Martigny, ce bourreau de travail a approfondi sa culture du vin valaisan, des classiques aux vieux cépages autochtones comme la rée. Tout comme, sans a priori, celle d'autres boissons comme le saké, les bières, le cidre: «Tout m'intéresse. Les boissons, et le vin en particulier, sont devenues une vraie passion. Presque une obsession.» Une idée fixe dont celle qui, sans doute grâce à son âge, n'a jamais vraiment ressenti de misogynie dans l'exercice de sa profession, essaie de se distancer un brin: «Je me suis mise à courir et à observer aussi des périodes sans alcool, car j'ai conscience de l'impact que cela peut avoir sur ma santé. Et je trouve d'autres hobbies, par exemple, en ce moment, la pâtisserie scandinave.»

MAÎTRESSE DU VIN

Cela tombe bien! Car c'est autour d'un *kanelbullar*, cette pâtisserie suédoise qui sent bon la cannelle, que la jeune sommelière retrouve fréquemment une autre figure du vin, Johanna Dayer. Moitié Valaisanne par son père et moitié Suédoise par sa mère, celle qui a été tout récemment nommée responsable marketing et communica-

Les pieds sur terre
De L'Enclume, en
Angleterre, où elle
a commencé sa carrière
de sommelière,
à Savièse (VS), où elle
exerce ses talents,
Lise Donier-Méroz
a toujours travaillé
en lien étroit avec
la nature.

Chien et chat
A Baar (VS), Johanna
adore se balader dans
les vignes avec son chien
Origami. Son chat
Peach, lui, a une
préférence pour la
chasse aux oiseaux.

PORTRAITS GOULEYANTS



PHOTOS: SEDRIK NEMETH

L'ILLUSTRE



L'ILLUSTRE

Ni œnologue, ni somme- lière, ni vigneronne, elle est tout cela à la fois

tion de la Haute Ecole de viticulture et d'œnologie à Changins (VD) vit pour le vin dans tous ses aspects. Ni œnologue (elle a fait l'EHL et non Changins), ni sommelière (même si elle est candidate au Master of Wine, un des titres les plus prestigieux en la matière, avec seulement 418 diplômés dans le monde), ni viticultrice, même si elle associe son nom à l'élaboration de quelques cuvées amies, la jeune femme de 34 ans, maman d'un petit Théo de 5 mois, est tout à la fois. Hyperactive et plus que passionnée, celle qui a aussi fondé, avec son mari Lionel, Hedonistica, une entreprise qui promeut l'univers du vin à travers des ateliers, des master class, des sélections et des cours, ne s'arrête jamais. Lorsqu'on la rencontre, elle vient de faire le point avec Catherine Cruchon pour, bientôt, vendanger les raisins du deuxième millésime de leur cuvée commune, la Cath-Rôtie. «C'est un assemblage de syrah et de viognier. On est très copines avec Catherine et, comme on travaille beaucoup, on s'est dit que le meilleur moyen de passer du temps ensemble était de concevoir un vin.» De passage à Lausanne, elle s'apprête à faire ses valises pour la Toscane. Et ce, le temps de récolter les oliviers de sa propriété et de transformer leurs fruits en huile. Quand on lui demande si faire de l'huile est aussi intéressant que faire du vin, elle répond: «Oui, parce qu'il y a peut-être moins de «cadeaux» quelque part. C'est assez marrant. Il n'y a peut-être pas autant de diversité aromatique. Mais

c'est vraiment le produit brut. Donc, si les olives sont top et qu'elles sont récoltées au bon moment, c'est super. Si on se plante, qu'on ne suit pas et qu'on n'est pas minutieux avant et pendant la saison, on ne peut rien rattraper. Et puis le côté immédiat de cueillir, presser et obtenir le produit dans la foulée, c'est quand même agréable.» Installée en Valais, dont elle adore autant les paysages et les gens que le vin, Johanna, par ailleurs pratiquante de crossfit, y trouve un terrain propice à sa détente: «De grandes balades avec mon chien, de la peau de phoque l'hiver.» Johanna y cultive aussi l'amitié, la plus chouchoutée des cuvées de cette hédoniste jamais à court d'idées. ●

Epicurienne
De son enfance et
de son passage à
l'EHL, Johanna Dayer
a gardé l'amour
des bonnes bouteilles
et des bonnes choses.
Au sein de son
entreprise, elle
propose des master
class où se côtoient
ces deux plaisirs.

Les vins de... Johanna Dayer

CEULI QU'ELLE AIME OFFRIR: un pinot noir Clos de la Perrière du Domaine Saint-Sébaste (NE). «J'aime bien le faire déguster à l'aveugle. Les gens pensent que c'est un grand bourgogne. En fait, non, ça vient de Neuchâtel. Je trouve que c'est vraiment cool de montrer qu'on n'a

pas à rougir en Suisse de nos vins et de nos styles.»
CEUX QU'ELLE FAIT: un refoš en Slovénie, Cath-Rôtie avec Catherine Cruchon. Trois vins blancs (riesling, petite arvine, heida) avec Olivier Mounir de la Cave du Rhodan (VS).

Pas de saison pour la pomme, vraiment?

Théoriquement, la saison de la pomme se termine mi-novembre.

On la trouve pourtant toute l'année sur nos étals. A la tête de L'Esprit du Fruit, entreprise familiale qui comprend notamment 2 hectares de pommiers à Crissier (VD), **Valentin Blondel** explique ce décalage entre culture et dégustation.

Texte Siméon Calame Photos Darrin Vanselow

Deuxième fruit le plus consommé dans le monde (après la banane et juste avant l'orange), la pomme est disponible sur les étals des maraîchers et des supermarchés du 1^{er} janvier au 31 décembre. Omniprésente, on en oublierait presque qu'elle obéit, elle aussi, aux saisons. Au contraire de l'asperge ou de la mirabelle, mais à l'instar de la perche, dont la saison est automnale mais la dégustation estivale, le décalage temporel entre la récolte et la dégustation est surprenant. «Outre son côté pratique à manger, la disponibilité de la pomme est un de ses grands atouts, qui fait son succès à travers le monde», réagit Valentin Blondel, agriculteur à la tête de l'exploitation familiale L'Esprit du Fruit, installée à Crissier (VD). Sur 35 hectares de production (maïs et colza notamment), 6 hectares sont dédiés aux fruits: cerises, abricots, pêches, nectarines, poires... et pommes.



Bien que présente toute l'année, la pomme est bien meilleure en pleine saison. C'est-à-dire en ce moment!

TECHNIQUE PHYSIQUE

Gala, nela, galmac, bonita, chanteclerc, braeburn, pinova... Valentin et son père, Michel, retraité mais toujours au volant du tracteur, cultivent une vingtaine de variétés de pommes sur 2 hectares. «Les premières, les nela, les galmac et les gravenstein, arrivent

mi-août. Les crispy terminent la saison à la mi-novembre, explique le trentenaire. C'est à ce moment-là qu'elles sont les meilleures, évidemment!» Mais afin d'en proposer toute l'année au marché de Lausanne et dans leur self-service à la ferme, les Blondel pratiquent l'atmosphère contrôlée.

«Lors de la récolte, nous plaçons directement les fruits en bon état dans des bacs de 275 kilos, détaille Valentin Blondel. Ceux qui présentent des défauts qui pourraient altérer la tenue au long terme sont mis de côté pour en extraire du jus. Nous plaçons les bacs en chambre froide à 2-4°C durant vingt-quatre heures, puis fermons le couvercle hermétique. Cela baisse progressivement le taux d'oxygène (de 21%, comme l'air que nous respirons, à environ 3%) et ralentit par conséquent la maturation des fruits. Ce mécanisme empêche la prolifération de bactéries et de champignons, tout en maintenant les qualités nutritionnelles des pommes. Cela permet une conservation jusqu'à une année!» Les Blondel les proposent au marché de Lausanne tous les mercredis et samedis. Des journées où sont vendus plus de 600 kilos de marchandise (tout compris) en moyenne à l'année.

Du côté de ceux qui cuisinent ces pommes, la saison est bien sûr appréciée et «c'est à ce moment que les clients en demandent le



VALENTIN BLONDEL

«Les crispy terminent la saison à la mi-novembre. C'est alors qu'elles sont les meilleures, évidemment!»

Bonheur de pommes
Avec son père aux commandes du tracteur, l'arboriculteur Valentin Blondel cultive une vingtaine de variétés de pommes sur 2 hectares, à Crissier.

Sans pépin Le pâtissier Frédéric Jacot sait mettre la pomme en valeur, par exemple dans ce dessert qui imite la fameuse granny smith.



plus», précise Frédéric Jacot, patron avec son frère David et leur ami Damien Isabel de la boulangerie-pâtisserie Jacot & Isabel, à Lonay (VD). L'automne évoque par exemple ce dessert mariant mousse à la cannelle de Ceylan, insert aux pommes caramélisées, compote de pommes et sablé au praliné. Frédéric Jacot ajoute tout de même que, au vu du succès des pommes, les vitrines de son enseigne fondée en 2018 sont garnies tous les jours de jalousies, ces rectangles de pâte feuilletée recouverts de fines tranches de pomme. Vous l'aurez compris: croquez dans le fruit défendu en intersaison en attendant d'autres délices, mais savourez-le au maximum à la fin de l'été et en automne. ●



MONDOVINO

Le vin comme tu l'aimes.

DÉZALEY AOC
CLOS DES ABBAYES GRAND CRU
VILLE DE LAUSANNE 2023, 70 CL

24.95
(10 CL = 3.56)



TOSCANA IGT
IL PINO DI BISERNO
TENUTA DI BISERNO
2022, 75 CL

54.95
(10 CL = 7.33)



RIBERA DEL DUERO DO TINTO
COSECHA BODEGAS Y VIÑEDOS
AALTO 2022, 75 CL

52.50
(10 CL = 7.-)



Les Mondovino Highlights



En vente exclusivement en ligne sur:
mondovino.ch/highlights

coop

Pour moi et pour toi.

Sous réserve de modifications de prix et de millésime.
Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans.

Betty Bossi

LES OIGNONS,
POLYVALENTS,
ET TOUJOURS DE SAISON

Recettes

LES OIGNONS, ÉTOILES DES CUISINES



BULBE ET LÉGUME

Plaisir en couches multiples

Le tout commence souvent par des larmes et cela fait partie intégrante de la préparation des oignons. Le cuisinier de Betty Bossi, Patrick Legenstein, met ce bulbe au centre de ses recettes et réinterprète des classiques à base de ce légume, comme la soupe à l'oignon, le sandre et les escargots à la cannelle.



PHOTOS: MICHAEL FEHR

L'ILLUSTRE

coop

Rondelles d'oignon frites et aïoli

Fish and chips? Non, ici, ce ne sont pas les pommes de terre qui composent le plat, mais bel et bien les oignons frits et le sandre.

RECETTE PAGE 59



DEUX LÉGUMES
STARS SUR
UNE ASSIETTE





LA SAISON DU GIBIER AVEC DU CONFIT D'OIGNONS,
DU CHEVREUIL ET DES SPÄTZLIS

Médaillons de chevreuil au confit d'oignons

Une touche de vanille vient parfaire le goût du confit d'oignons, qui accompagne la viande tendre et les spätzlis.

RECETTE PAGE 58

Betty Bossi



Oignons farcis

De la saucisse à la place de la viande hachée, des pommes et du céleri en branches servent d'ingrédients pour composer cette délicieuse farce.

RECETTE PAGE 58

Coq au vin

Qui n'apprécie pas ce plat à base de poulet, de champignons et d'oignons? Dans cette recette, les oignons sont marinés.

RECETTE PAGE 60



UN GRAND CLASSIQUE PARMI
LES PLATS MIJOTÉS AU POULET



Oignons fanes marinés

Prolongez l'été dans votre assiette avec des oignons croquants blanchis, de la burrata et de l'huile pimentée à l'ail.

RECETTE PAGE 60

DES OIGNONS ROUGES ET BLANCS

POUR UNE TOUCHE SAVOUREUSE ET ESTHÉTIQUE



Tarte Tatin aux oignons

Cette tarte feuilletée est idéale en entrée ou en plat principal. Mais attention: elle peut rendre accro...

RECETTE PAGE 61

Betty Bossi

Escargots sucrés en pâte levée aux oignons

Ces escargots à la cannelle aux oignons sont un sommet. Comme toutes les pâtisseries à base de pâte levée, ils sont bien meilleurs quand ils sortent à peine du four.

RECETTE PAGE 61



Soupe à l'oignon

Avant d'être réduits en purée, les oignons sont cuits au four pour obtenir encore plus de saveur.

RECETTE PAGE 59



DES OIGNONS FONDANTS ET MIEUX ENCORE: DES **SAUCISSES** **GRILLÉES** AUX OIGNONS GLACÉS



Oignons glacés aux saucisses

Ces oignons aromatisés au miel, à la vanille et au vinaigre balsamique sont succulents et à tester absolument.

RECETTE PAGE 58

Recettes



Médaillons de chevreuil au confit d'oignons

Photo page 50

Mise en place et préparation: env. 50 min, env. 30 min de trempage

400 g	d'oignons (p. ex. Tropea)
1	gousse de vanille
1 c. s.	de beurre
2 c. s.	de casonnade grossière
1 1/4 dl	d'eau
3 c. s.	de vinaigre balsamique
1 c. c.	de fleur de sel
Un peu	de poivre
500 g	de farine
1 c. c.	de sel
2,5 dl	de lait
5	œufs frais
Eau salée, bouillante	
2 c. s.	de beurre
Sel, poivre, selon goût	
12	médaillons de chevreuil (env. 60 g chacun)
Beurre à rôtir pour la cuisson	
1 c. c.	de sel
Un peu	de poivre
2 dl	de porto rouge
30 g	de beurre

1 ÉPLUCHER LES OIGNONS, hacher finement. Fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur, en gratter les graines. Faire chauffer le beurre dans une casserole. Y faire revenir les oignons, les graines de vanille et la gousse de vanille env. 2 min. Ajouter le sucre et faire revenir env. 2 min. Ajouter l'eau et le vinaigre, porter à ébullition, assaisonner. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter env. 30 min en

remuant de temps en temps. Réserver le confit.

2 MÉLANGER LA FARINE ET LE SEL dans un récipient, creuser une fontaine au centre. Battre le lait et les œufs, verser peu à peu dans le puits en remuant. Battre avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte brille et fasse des bulles. Couvrir et laisser reposer à température ambiante env. 30 min.

3 VERSER LA PÂTE par portions à travers une passoire à spätzlis directement dans l'eau salée frémissante ou étaler la pâte par portions à l'aide d'une spatule mouillée sur une planche mouillée. A l'aide de la spatule, racler de fines bandes de pâte de la planche dans l'eau salée frémissante, en plongeant régulièrement la spatule dans l'eau bouillante. Faire pocher les spätzlis jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, les retirer à l'aide d'une écumoire et les égoutter.

4 FAIRE CHAUFFER LE BEURRE dans une poêle. Faire revenir les spätzlis par portions env. 2 min, assaisonner.

5 ASSAISONNER LA VIANDE. Faire chauffer un peu de beurre à rôtir si

CONSEIL VIN

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Saint-André

Robe rouge cerise puissante, avec des arômes concentrés de fruits rouges, de croûte de pain et des notes de levure. Moelleux à l'attaque, presque sucré. Dominante de baies, agréablement structuré et épanoui, bien équilibré, accompagne parfaitement les repas.

22 fr. 95/75 cl

Disponible dans les grands magasins Coop et sur mondovino.ch



GaultMillau 02/2025

nécessaire. Faire cuire la viande env. 2 1/2 min de chaque côté, assaisonner, réserver au chaud. Verser le porto dans la même poêle, porter à ébullition. Baisser le feu, laisser réduire jusqu'à obtenir env. 1 dl de liquide. Ajouter le beurre en remuant avec un fouet tout en remettant la poêle de temps en temps sur le feu, pour réchauffer légèrement la sauce, sans la faire bouillir. Dresser les médaillons avec les spätzlis, le confit d'oignons et la sauce.



Oignons glacés aux saucisses

Photo page 57

Mise en place et préparation: env. 45 min

200 g	d'échalotes
750 g	d'oignons, p. ex. Tropea, Boretta ou petits oignons blancs (grelots)
	huile d'olive pour la cuisson
1 c. s.	3/4 de c. c. de sel
1 c. s.	d'huile d'olive
2 dl	Un peu de poivre
1 1/2 dl	d'eau
1 1/2 dl	de vin blanc
1	de vinaigre balsamique blanc
1	gousse de vanille
1 c. s.	de miel d'acacia
1/2 c. s.	d'huile d'olive
4	saucisses paysannes à rôtir (env. 130 g chacune)

1 ÉPLUCHER les échalotes et les oignons.

2 FAIRE CHAUFFER L'HUILE dans une poêle. Faire revenir les échalotes et les oignons env. 5 min. Ajouter l'eau, le vin et le vinaigre, porter à ébullition. Réduire le feu. Couper la gousse de vanille dans le sens de la longueur, gratter les graines, ajouter les deux, couvrir et laisser mijoter env. 30 min. Retirer les échalotes et les oignons. Réduire

3 FAIRE CHAUFFER UN PEU D'HUILE dans une poêle. Y faire revenir la chair à saucisse en deux portions

le liquide à env. 1 dl, incorporer le miel, remettre les échalotes et les oignons dans la poêle, réchauffer le tout. Faire chauffer l'huile dans une autre poêle. Faire cuire les saucisses env. 5 min de chaque côté. Servir avec les échalotes et les oignons glacés.

IDÉAL AVEC du risotto.



Oignons farcis

Photo page 51

Mise en place et préparation: env. 30 min

Cuisson au four: env. 1 heure Pour un plat allant au four d'env. 1 1/2 litre

4	oignons rouges
4	oignons blancs
100 g	de céleri en branches
1	pomme à peau rouge
180 g	de saucisse à rôtir de porc (p. ex. Ticinella Grill Salsicca)
	huile d'olive pour la cuisson
1 c. s.	3/4 de c. c. de sel
1 c. s.	d'huile d'olive
2 dl	Un peu de poivre
1 1/2 dl	d'eau
1 1/2 dl	de vin blanc
1	de vinaigre balsamique blanc
1	gousse de vanille
1 c. s.	de miel d'acacia
1/2 c. s.	d'huile d'olive
4	saucisses paysannes à rôtir (env. 130 g chacune)

1 PRÉCHAUFFER LE FOUR À 220°C.

Eplucher les oignons, couper des couvercles d'env. 2 cm de large, réserver. A l'aide d'une cuillère parisienne, évider l'intérieur des oignons en laissant un bord d'env. 1 cm de large, puis hacher finement. Placer les oignons dans le plat préparé. Couper le céleri en branches et la pomme en dés. Couper la saucisse dans le sens de la longueur, retirer la chair à saucisse et l'émincer.

2 FAIRE CHAUFFER UN PEU D'HUILE dans une poêle. Y faire revenir la chair à saucisse en deux portions

env. 2 min, puis retirer. Faire revenir les oignons hachés, le céleri en branches et la pomme env. 3 min. Incorporer la chair à saucisse, assaisonner. Effeuiller la marjolaine, l'incorporer et répartir dans les oignons. Répartir le reste de la farce avec le bouillon dans le plat. Recouvrir avec les couvercles réservés, couvrir le plat d'une feuille d'aluminium.

3 CUISSON AU FOUR: env. 30 min, moitié inférieure du four. Retirer le papier aluminium, poursuivre la cuisson env. 30 min. Sortir du four, arroser d'huile, effeuiller la marjolaine et la parsemer dessus.



Soupe à l'oignon

Photo page 56

Mise en place et préparation: env. 40 min

Cuisson au four: 1 h 45 min Pour un plat allant au four d'env. 1/2 litre

4	oignons jaunes
2 c. s.	d'huile d'olive
1 c. c.	de fleur de sel
Un peu	de poivre
500 g	d'oignons
1	gousse d'ail
1 c. s.	d'huile d'olive
1 1/2 dl	de vin blanc
2 dl	de bouillon de légumes
2 dl	de crème entière
1/2 c. c.	de sel
Un peu	de poivre
40 g	de sbrinz râpé
4	brins d'estragon

1 PRÉCHAUFFER LE FOUR À 220°C. Verser l'huile dans le plat allant au four. Eplucher les oignons jaunes, les mettre dans le plat, assaisonner.

2 CUISSON AU FOUR: env. 15 min au milieu du four. Réduire la température à 120°C et laisser cuire env. 1 1/2 heure. Sortir du four,

inciser les oignons en croix et peler les couches extérieures en tirant légèrement vers l'extérieur.

3 ÉPLUCHER LES OIGNONS et la gousse d'ail, les couper en morceaux de taille égale. Faire chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir les oignons à couvert env. 10 min en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés.

4 AJOUTER LE VIN et laisser réduire presque entièrement. Ajouter le bouillon et la crème, porter à ébullition. Réduire le feu, couvrir et laisser mijoter env. 20 min. Mixer la soupe dans un mixeur, assaisonner.

5 CHIPS AU FROMAGE: faire chauffer une poêle antiadhésive. Déposer des petits tas de fromage (env. 1 c. s.) dans la poêle, les aplatis régulièrement avec le dos d'une cuillère. Faire dorer env. 2 min de chaque côté. Retirer délicatement les chips et les laisser refroidir sur une grille.

6 VERSER LA SOUPE dans des assiettes creuses, y déposer les oignons braisés, garnir d'estragon et de chips de fromage.



Rondelles d'oignon frites et àïoli

Photo page 48

Mise en place et préparation: env. 50 min

Temps de repos: env. 30 min Pour une cocotte sans revêtement antiadhésif

1 c. c.	d'huile d'olive
3	gousses d'ail
1	jaune d'oeuf frais
1 c. c.	de jus de citron
1/4 de c. c.	de sel
Un peu	de poivre
1 dl	d'huile d'olive non pressée à froid
120 g	de farine
80 g	de maïzena
1/2 c. c.	de sel
1/2 c. c.	de poudre à lever
2 1/2 dl	de vin blanc
1	gros oignon (env. 250 g)
4	filets de sandre (env. 150 g chacun)
	Huile pour la friture
1 c. c.	de sel
Un peu	de poivre
3 c. s.	de farine
2 pincées	de sel

un fouet, mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Couvrir la pâte et laisser reposer à température ambiante env. 30 min.

1 COUPER L'OIGNON en rondelles d'env. 1/2 cm d'épaisseur. Retirer les arêtes des filets, les couper en quatre, les assaisonner.

2 PRÉCHAUFFER LE FOUR À 60°C, y glisser un plat et des assiettes.

3 FRITURE: remplir une cocotte d'huile jusqu'à 1/3 de sa hauteur, chauffer à env. 175°C. Sécher les rondelles d'oignon et le poisson, assaisonner. Verser la farine dans une assiette creuse, y rouler les rondelles d'oignon et le poisson par portions, tapoter pour enlever l'excédent de farine, puis les passer un à un dans la pâte, les égoutter, mettre les rondelles d'oignon et le poisson par portions dans l'huile chaude, les faire frire env. 4 min jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés. Retirer à l'aide d'une écumoire, égoutter sur du papier absorbant, saler, réserver au chaud en laissant la porte du four entrouverte à l'aide du manche d'une cuillère en bois. Dresser le poisson avec les rondelles d'oignon et l'aïoli.

CONSEIL VIN
Naturaplan Bio Rueda DO
Sauvignon blanc Marqués de Riscal



Aubergines et purée d'oignons blancs

Photo page 49

Mise en place et préparation: 40 min
Cuisson au four: 45 min

900 g	d'oignons blancs
200 g	de pommes de terre à chair farineuse
1 c. s.	d'huile d'olive
2 dl	de bouillon de légumes
¾ de c. c. de sel	
Un peu	de poivre
20 g	de beurre froid
½ c. c.	de fleur de sel
Un peu	de poivre
3	aubergines (env. 250 g chacune)
1	oignon rouge
2 c. s.	d'huile d'olive
¾ de c. c. de fleur de sel	
Un peu	de poivre
1	botte de ciboulette
2 c. s.	d'huile d'olive
1 pincée	de sel

1 ÉPLUCHER OIGNONS ET POMMES DE TERRE

Les couper en morceaux de taille égale. Faire chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir les oignons et les pommes de terre env. 5 min. Ajouter le bouillon, porter à ébullition, assaisonner. Réduire le feu, couvrir, laisser mijoter env. 30 min, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Déverser le bouillon. Retirer l'humidité résiduelle en remuant la casserole d'avant en arrière sur plaque éteinte.

2 RÉDUIRE LES OIGNONS ET LES POMMES DE TERRE

en purée par portions à travers un passe-vite au-dessus de la casserole. Incorporer le beurre à la purée, assaisonner.

3 PRÉCHAUFFER LE FOUR À 220°C.

Couper les aubergines en deux dans la longueur, les inciser en croix à env. 2 cm de profondeur avec un couteau. Eplucher l'oignon, le couper en quartiers, répartir le tout sur une plaque chemisée de papier cuisson. Arroser d'huile, assaisonner.

4 CUISSON AU FOUR:

env. 45 min au milieu du four. Retirer du four.

5 CISELER LA CIBOULETTE

mélan- ger avec l'huile, saler. Dresser la purée d'oignons avec les aubergines et l'oignon, arroser d'huile à la ciboulette.



Oignons fanes marinés

Photo page 53

Mise en place et préparation: env. 30 min
Braisage: env. 40 min

Pour une cocotte avec couvercle

2	gousses d'ail
9	oignons en botte avec leurs fanes
Eau salée bouillante	
1 c. s.	d'huile d'olive
1	gousse d'ail
1	piment rouge mi-fort
½ c. c.	de sel
Un peu	de poivre
1 paquet	de burrata piccola (4 pièces, d'env. 50 g chacune)
1 c. s.	de moutarde
2 c. s.	de vinaigre de pomme
3 c. s.	d'huile de colza
¼ de c. c.	de sel
Un peu	de poivre
1 bouquet	de persil plat

1 BLANCHIR LES OIGNONS

dans l'eau bouillante salée env. 2 min, les plonger brièvement dans de l'eau glacée, les égoutter et les sécher.

2 VERSER L'HUILE DANS UN PETIT BOL

Peler l'ail, râper et ajouter à

l'huile. Epépiner le piment, le couper en fines lamelles, l'ajouter, mélanger, assaisonner. En badigeonner la burrata, couvrir et laisser mariner env. 20 min.

3 MÉLANGER LA MOUTARDE, LE VINAIGRE ET L'HUILE dans un récipient, assaisonner. Ciseler le persil. Dresser les oignons fanes et la burrata, arroser de sauce.

4 IDÉAL AVEC: des tranches de ballons paysans grillées.



Coq au vin

Photo page 52

Mise en place et préparation: env. 30 min
Pour une cocotte avec couvercle

200 g	de petits oignons blancs
300 g	de petits oignons jaunes
3	oignons en botte avec leurs fanes
1,2 kg	de cuisses de poulet
1 c. c.	de sel
Un peu	de poivre
2 c. s.	de farine
Beurre à rôtir pour la cuisson	
300 g	de petites pommes de terre
1 c. s.	de moutarde
2 c. s.	de vinaigre de pomme
3 c. s.	d'huile de colza
¼ de c. c.	de sel
Un peu	de poivre
1 bouquet	de persil plat

1 PELEZ L'AIL, LE COUPER EN LAMELLES. Eplucher les oignons. Couper le bulbe des oignons

fanés en rondelles d'env. 3 cm de large, puis couper finement les fanes. Réserver un peu de fanes.

2 COUPER LES CUISES DE POULET EN DEUX, assaisonner. Verser la farine dans une assiette plate. Rouler les morceaux dans la farine, tapoter pour enlever l'excédent. Faire chauffer le beurre à rôtir dans une cocotte. Faire revenir les morceaux par portions env. 3 min de chaque côté. Retirer de la cocotte, réduire le feu, éponger la graisse de cuisson, ajouter un peu de beurre à rôtir.

3 BIEN LAYER LES POMMES DE TERRE. Faire revenir en remuant l'ail, les oignons, les pommes de terre et les champignons env. 3 min. Ajouter le vin et laisser réduire env. de moitié. Ajouter le bouillon et les feuilles de laurier. Egoutter les oignons marinés en ajoutant la moitié du liquide, porter à ébullition, réduire le feu. Remettre les morceaux de poulet, couvrir et laisser braiser à feu doux env. 40 min, assaisonner. Parsemer avec les fanes des oignons réservées.

4 IDÉAL AVEC des tranches de lard croustillantes.



5 DISPOSER LES OIGNONS, côté coupé vers le bas, serrés les uns contre les autres, dans le caramel. Déroler la pâte, la piquer à l'aide d'une fourchette, puis la déposer sur les oignons sans trop appuyer. Insérer le bord de la pâte entre le bord du moule et les oignons.

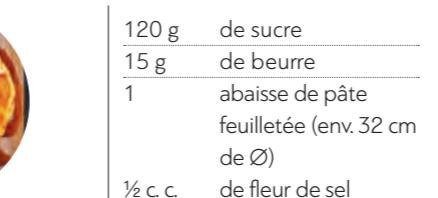
6 CUISSON AU FOUR: env. 25 min au milieu du four. Sortir du four, laisser reposer la tarte env. 10 min, la renverser délicatement sur un plat. Retirer le papier cuisson, saupoudrer de fleur de sel et servir tiède.



Escargots sucrés en pâte levée aux oignons

Photo page 55
Mise en place et préparation: env. 35 min

Temps de levage: env. 1 h 45 min
Cuisson au four: env. 30 min



Tarte Tatin aux oignons

Photo page 54
Mise en place et préparation: env. 25 min.

Cuisson au four: env. 25 min

Pour une plaque à gâteau d'env. 30 cm de Ø, le fond chemisé de papier cuisson à la taille exacte

800 g	d'oignons rouges et jaunes
2 c. s.	de sucre
½ c. c.	de sel
Un peu	de poivre
1 dl	de vinaigre balsamique
1 dl	de vin blanc
2 brins	de romarin

1 ÉPLUCHER LES OIGNONS, les couper en deux dans l'épaisseur. Faire fondre le sucre dans une grande casserole. Y déposer les moitiés d'oignons, côté coupé vers le bas, les faire caraméliser env. 2 min, assaisonner. Ajouter le vinaigre et le vin, porter à ébullition. Réduire le feu, ajouter le romarin, laisser mijoter env. 10 min.

2 PRÉCHAUFFER LE FOUR À 220°C.

Répartir le sucre sur la plaque préparée.

3 CARAMÉLISER: enfourner env. 10 min au milieu du four, jusqu'à ce que le sucre soit brun clair. Sortir du four, couper le beurre en morceaux, l'ajouter avec le lait, mélanger, pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple.

Couvrir la pâte et la laisser doubler de volume à température ambiante env. 1½ heure.

2 ÉPLUCHER L'OIGNON, le hacher finement et le mettre dans une casserole. Ajouter le sucre, le vinaigre et la cannelle, porter à ébullition. Réduire le feu, laisser réduire presque complètement, laisser refroidir. Préchauffer le four à 180°C. Remuer le beurre dans un récipient, y incorporer oignons refroidis, sucre et farine.

3 ABAISSER LA PÂTE en un rectangle d'env. 30 x 40 cm. Répartir la farce sur la pâte en laissant un bord libre d'env. 1 cm tout autour. Enrouler la pâte sur sa longueur, puis la couper en 8 morceaux avec un couteau à pain sans appuyer. Disposer les rouleaux les uns à côté des autres sur une plaque chemisée de papier cuisson. Laisser reposer encore env. 15 min.

4 CUISSON AU FOUR: env. 30 min, moitié inférieure. Sortir du four, badigeonner les escargots encore chauds de sirop d'érable, laisser refroidir légèrement sur une grille.

5 CONSEIL: ces escargots sont bien meilleurs fraîchement cuits et tièdes.

CONSEIL VIN
Vin mousseux

Cordon Or Mauler, demi-sec
Robe jaune doré clair, fines bulles, nez intensément fruité avec des notes de pomme, de poire et de framboise.

Frais et équilibré, finale douce.
16 fr. 95/75 cl
Disponible dans les grands magasins Coop et sur mondovino.ch



Terre bénie: la Sierra de Cantabria protège les vignes des vents froids et de l'humidité venant de l'Atlantique.



Le berceau d'une légende

Aucun vin espagnol n'est aussi apprécié que le Faustino I Gran Reserva. Derrière ce rouge emblématique, issu des cépages tempranillo, graciano et mazuelo, se trouvent des hommes et des femmes qui, depuis des décennies, portent dans leur cœur la Rioja et ses traditions.

Le plus talentueux des «assemblateurs» de la Rioja s'appelle Juan José Díez, surnommé Juanjo. Chef œnologue des Bodegas Faustino, il transforme chaque année les meilleurs raisins issus de 650 hectares de vignobles en des vins tantôt traditionnels, tantôt innovants; mais toujours porteurs des atouts de cette région bénie par le climat. L'écouter parler, c'est découvrir des mondes entiers. Notamment lorsqu'il évoque sa gigantesque bibliothèque de levures, grâce auxquelles il peut influencer avec une précision extrême l'évolution d'un millésime Faustino dans les fûts.

Le vin le plus célèbre du domaine appartenant à la Familia Martínez Zabala est le Faustino I Gran Reserva. Comme tous

les autres crus de la maison, il n'est mis en vente que lorsqu'il garantit un plaisir de dégustation optimal. Il a vieilli pendant 28 mois en barriques de chêne français et américain, puis au moins trois ans en bouteille. Ce vin iconique séduit par sa complexité, son élégance et son immense potentiel de garde.

Autre maître d'œuvre chez Faustino: Ricardo Goñi Osés, surnommé Richard, responsable de la viticulture. Il nous emmène en balade au cœur des vignes et nous montre à quel point le domaine, fondé en 1861, s'engage en faveur de la nature. Ici un «hôtel à insectes», là poussent du fenouil sauvage et du romarin: ces plantes prennent certes la place de quelques céps, mais sont essentielles à la biodiversité de



Un ancrage profond: Carmen Martínez Zabala représente la quatrième génération à la tête de la famille propriétaire.

la région. Depuis les vignobles des Bodegas Faustino, situés dans le Rioja Alavesa, au nord de l'Èbre, on aperçoit la Sierra de Cantabria, qui évoque la forme d'un lion endormi. Cette chaîne de montagnes, tout comme le fleuve, contribue à un micro-

climat exceptionnel. Mais les effets du changement climatique se font ressentir ici aussi. «La récolte est faible cette année. Les baies sont petites, mais leur qualité est excellente», confie Richard en nous invitant à goûter quelques grappes. Le cépage Graciano nous fascine tout particulièrement. «Il apporte acidité et couleur aux rouges. Autrefois considéré comme capricieux et difficile à mûrir, il s'épanouit désormais pleinement ici», explique notre guide.

Savoir s'adapter aux caprices de la nature tout en restant fidèle au style maison: telle est l'expertise que les Bodegas Faustino maîtrisent à la perfection. «La base de notre Gran Reserva reste toujours du raisin de tempranillo, complété par du graciano et du mazuelo pour enrichir les arômes et obtenir une structure tannique idéale», précise Richard.

Dans le Legado – un bâtiment en bois à l'architecture audacieuse, imaginé par

Il chuchote aux raisins: Ricardo Goñi Osés dans les vignes du Rioja Alavesa.

Énergie propre: les panneaux solaires du Legado alimentent tout le domaine en électricité.



Image artistique: l'étiquette de Faustino a déjà été réinterprétée par plusieurs artistes.



LE MASTER'S CHOICE

JAN SCHWARZENBACH est Master of Wine et expert en vin chez Mondovino. Voici ses trois recommandations de pro, tout droit venues d'Espagne.

Bodegas Bela
Ribera del Duero DO Roble Bela, 2023
Une couleur rouge cerise profond, un nez fruité aux notes de fruits noirs mûrs et une touche de cuir, arômes vanillés bien présents issus du barrique. Une bouche ample, suave et juteuse, bien équilibrée, une belle concentration fruitée et des tanins bien intégrés et présents.
75 cl CHF 14.95 (10 cl CHF 1.99)

Bodegas Izadi
Rioja DOCa Crianza, 2021
Ce vin a une robe cerise foncée et un bouquet mélant vanille bourbon, arômes toastés, herbessauvages et fruits des bois. Une bouche charpentée, charnue, juteuse et des tanins mûrs. Enfin, une finale persistante qui souligne l'harmonie entre fruit, acidité et structure évoluée.
75 cl CHF 14.95 (10 cl CHF 1.99)

Legaris
Ribera del Duero DO Cooperation Wines, 2020
Une couleur rubis profond. Un nez aromatique avec des notes de mûre, prune, réglisse et espresso, accompagné d'une touche florale (rose). En bouche, des arômes intenses et concentrés de fruit mûr, soutenu par des tanins soyeux et polis, enfin une finale fraîche et persistante. Élégance et équilibre au rendez-vous.
75 cl CHF 19.95 (10 cl CHF 2.66)

MONDOVINO Club du vin

INSCRIVEZ-VOUS GRATUITEMENT
et profitez des avantages réservés aux membres:
mondovino.ch/monmondovino



Plus de conseils sur les vins dans la boutique Mondovino sous mondovino.ch/gaultmillau



BODEGAS FAUSTINO
Rioja DOCa Gran Reserva
Faustino I, 2016

Rouge rubis foncé, légèrement mûr, notes épiciées, touche discrète de vanille. Nez classique et terreaux typique du Rioja, notes mûres intenses, légèrement compotées, notes de prune. Élegant en bouche, structure tanique équilibrée et douce, fruité vif. Un classique.

75 cl 23 fr. 95
(10 cl 3 fr. 19)



BODEGAS FAUSTINO
Rioja DOCa Reserva In The
Name Of Wine, 2019

Rouge rubis foncé prononcé, bouquet légèrement mûr et ouvert avec des notes d'épices et de vanille, arômes intenses de baies juteuses, moyennement corsé, bien équilibré, avec des tanins souples et une longue finale.

75 cl 17 fr. 95
(10 cl 2 fr. 39)



BODEGAS BELA
Ribera del Duero DO
Crianza Bela, 2021

Rouge rubis intense, nez expressif, avec des notes de cerises noires, d'herbes sauvages et de bois noble. Bouche juteuse avec des fruits mûrs, une douceur discrète et des tanins fins. La longue finale confère au vin élégance et profondeur.

75 cl 19 fr. 95
(10 cl 2 fr. 66)



SEÑORIO DE ARRIEZU
Naturaplan Bio-Rioja
DCOa Blanco, 2024

Robe jaune paille clair, nez aux notes d'agrumes, d'écorce de mandarine, de foin et d'herbes aromatiques, de poire et de pamplemousse. Corps élégant aux arômes nettement fruités. Exotique, équilibré et juteux jusqu'à la finale fraîche.

75 cl 8 fr. 95
(10 cl 1 fr. 19)



BODEGAS CYNE
Rioja DOCa Rosado, 2024

Robe rose framboise brillante. Nez de fruits rouges, notes prononcées de framboise, bouche fruitée, équilibrée et ronde, avec une acidité douce et une finale délicatement acidulée. Un bon rosé espagnol plein de caractère.

75 cl 8 fr. 95
(10 cl 1 fr. 19)



VIÑA REAL
Rioja DOCa Gran Reserva
Viña Real, 2017

Rouge rubis profond, bouquet intense, opulent mais élégant. Arômes de cuir, de figues séchées et de moka, complétés par une légère note de menthe, de vanille et des arômes torréfiés. Crèmeux et doux en bouche, avec une fraîcheur élégante, une minéralité complexe et vivante, une maturité fumée et une finale interminable.

75 cl 23 fr. 95
(10 cl 3 fr. 19)



BODEGAS CAMPO VIEJO
Rioja DOCa Reserva, 2018

Notes épiciées et boisées intenses, arômes de fruits mûrs et de fruits secs, agréablement structuré en bouche, avec des tanins polis et des arômes de prune. Moyennement corsé, équilibré, classique.

75 cl 15 fr. 95
(10 cl 2 fr. 13)



MARQUÉS DE VARGAS
Ribera del Duero DO Conde
de San Cristóbal, 2021

Rouge cerise foncé et dense, presque noir, avec des notes épiciées de barrique, de vanille, de caramel, de noix de coco et de cannelle. Les arômes de fruits mûrs passent au second plan. Belle concentration en bouche, fin et raffiné malgré une teneur en tanins très élevée, complexe et riche, avec une bonne ampleur et des notes épiciées délicates. L'acidité rafraîchissante confère de l'élégance. Finale longue et aromatique.

75 cl 21 fr. 95
(10 cl 2 fr. 93)

«Salud!»

Une envie d'Espagne? **La boutique Mondovino** propose d'excellents vins provenant de toutes les grandes régions viticoles de ce pays. Nous avons sélectionné 15 crus raffinés.



MARQUÉS DE RISCAL
Rioja DOCa Reserva, 2020

Rouge grenat foncé. Bouquet fin et parfumé de prunes séchées et de réglisse, avec des notes épiciées mûres. Rappelle le chocolat noir. Attaque souple et ample, avec des tanins bien équilibrés et des notes de baies noires mûres et cuites. Belle maturité et harmonie, finale longue. Un très beau classique raffiné.

75 cl 21 fr. 95
(10 cl 2 fr. 93)



ONDARRE
Rioja DOCa Reserva Mayor
de Ondarre, 2019

Rouge grenat dense et sombre. Notes boisées prononcées de caramel et de vanille, bouquet épice avec des arômes de cannelle, de réglisse et de fruits secs. Mi-corsé et élégant en bouche, avec des tanins polis et des notes fruitées sucrées, agréablement épice, équilibré, avec une belle concentration.

75 cl 19 fr. 95
(10 cl 2 fr. 66)



MARQUÉS DE VARGAS
Ribera del Duero DO
Rosé Flamingo San
Cristóbal, 2022

Rosé saumon clair. Au nez, arômes de fruits rouges et légères notes florales et minérales. Très élégant et subtil en bouche. Un excellent rosé, sec, équilibré, rafraîchissant.

75 cl 15 fr. 95
(10 cl 2 fr. 13)



LEGARIS
Ribera del Duero DO
Roble, 2023

Rouge rubis dense, nez de mûres et de prunes, notes épiciées de vanille provenant du fût, fruits mûrs. Tanins assez souples en bouche. Fruits juteux et mûrs, encore des mûres, mais aussi des cerises noires, notes discrètes de fût de bois. Un vin moyennement corsé, fruité.

75 cl 16 fr. 95
(10 cl 2 fr. 26)



PAGO DE LOS CAPELLANES
Ribera del Duero DO
Reserva, 2021

Rouge rubis foncé, bouquet ouvert de cerises noires, mûres et cassis, arômes torréfiés bien intégrés, moka et chocolat. En bouche, tanins denses et mûrs, fruits juteux, vanille, réglisse et corps concentré jusqu'à une finale bien construite.

75 cl 37 fr. 95
(10 cl 5 fr. 06)



PROTOS
Ribera del Duero DO
Crianza, 2020

Bouquet de fruits mûrs, d'épices douces, de réglisse et d'arômes torréfiés. Bouche ronde, agréablement fruitée, avec des notes boisées.

75 cl 23 fr. 95
(10 cl 3 fr. 19)



BODEGAS PORTIA SL
Ribera del Duero DO
Tempranillo 24 Meses Portia

Couleur pourpre brillant. Arômes très intenses de fruits noirs (mûre, myrtille, cerise noire, prune), avec une touche de confiture. En bouche, arômes concentrés et riches de fruits noirs et secs (noix), associés à des notes épiciées et de subtiles notes torréfiées. Un vin équilibré avec des tanins très agréables et souples.

75 cl 18 fr. 95
(10 cl 2 fr. 53)

Un fromage en or

Nouveau responsable de l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP, **Cédric Baudois** nous parle de son amour pour ce fromage unique.

Texte Fabien Goubet Photo Sedrik Nemeth

« Je me souviens d'un collègue fromager qui, alors que nous étions étudiants en technologies laitières, disait manger du Vacherin Mont-d'Or tous les matins. Étant d'origine fribourgeoise, je trouvais cela amusant à l'époque! Aujourd'hui, je comprends tout à fait qu'on puisse se régaler d'un Vacherin Mont-d'Or dès le matin. C'est un produit absolument unique, à tous les niveaux. Seul fromage à pâte molle disposant d'une Appellation d'origine protégée (AOP) en Suisse, il amène une variété bienvenue sur les plateaux de fromages. Et ce, même avant de le goûter. Avec sa boîte en bois d'épicéa, il a une allure unique qui permet de l'identifier au premier regard. En s'approchant un peu, on découvre sa croûte légèrement orangée. Petit détail: chaque Vacherin Mont-d'Or AOP a une croûte plissée, qu'on appelle la vague, caractéristique recherchée en choisissant une boîte d'un diamètre légèrement inférieur à celui du fromage. Ce qui rend le Vacherin Mont-d'Or unique, c'est aussi évidemment son goût inimitable. Il y a bien sûr le lait de première qualité, qui provient de moins de 25 kilomètres de la fromagerie. Serti dans une sangle également en épicéa, le Vacherin Mont-d'Or absorbe des arômes et des tanins qui lui donnent de délicieuses notes boisées caractéristiques. C'est quelque chose d'unique, qu'on ne retrouve dans aucun autre fromage. Il faut savoir que l'épicéa utilisé dans les boîtes et les sangles provient exclusivement de la forêt du Risoux, au sud-ouest du lac de Joux, et que les artisans qui les fabriquent extraient environ 550 kilomètres de copeaux de bois chaque année, davantage que la traversée d'est en ouest de la Suisse! Pour moi, la meilleure façon de déguster un bon Vacherin Mont-d'Or, c'est à la cuillère, sur un morceau de pain, après l'avoir laissé



Service à la cuiller
Pour Cédric Baudois, pas besoin d'allumer le four: le Vacherin Mont-d'Or s'exprime de manière optimale lorsqu'il est coulant, à température ambiante. Sortez une cuiller et une tranche de pain, c'est prêt!

revenir à température ambiante durant plusieurs heures. Il faut qu'il soit coulant. C'est là qu'on va véritablement distinguer tous les arômes du fromage. C'est tellement simple qu'il n'y a rien à faire! Mais on peut aussi le cuire pendant une vingtaine de minutes au four à 200°C, emballé dans de l'aluminium et avec un tout petit peu de vin blanc sur le dessus. On peut aussi l'intégrer facilement dans des recettes connues, telles que des crêpes ou un risotto, en remplacement du fromage habituellement utilisé. C'est incroyable la quantité de travail qu'exige la

production du Vacherin Mont-d'Or: les sangles, la boîte, le lait, la transformation du fromager, l'affinage... toutes les étapes demandent énormément de savoir-faire. Rien ne peut être automatisé. Même après des années passées dans l'industrie laitière, je peux vous assurer que je reste impressionné par tout ce travail. Toutes ces raisons font du Vacherin Mont-d'Or un vrai produit du terroir, alors profitons-en avant la fin de la saison, en mars prochain! ●
www.vacherin-montdor.ch

Jérémy Desbraux
Cuisinier de l'année
Maison Wenger
18 points
Le Noirmont



Noix de Saint-Jacques caramélisée
jus végétal de chou rouge fermenté au sel de Bex

Photos: Thomas Buchwalder

Le nouveau guide GaultMillau 2026 est là!

Découvrez les meilleurs restaurants de Suisse sur notre site

263 restaurants romands dont 38 nouveaux et 33 qui voient leur note progresser.

Nos testeurs indépendants, objectifs, et qui paient leur addition, ont écumé toute la Suisse romande pour vous conseiller les meilleures adresses.



A retrouver sur
gaultmillau.ch



NENAD MLINAREVIC
CHEF RENOMMÉ ET AMBASSADEUR DE VICTORINOX



VICTORINOX

POUR ÊTRE TOUJOURS PRÊT

Ingénieuse et réalisée dans les règles de l'art, notre coutellerie tranchante, légère et équilibrée vous assure d'être toujours prêt à cuisiner comme un chef.



FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884