

market

LE MEDIA SUISSE DES HIGH NET WORTH INDIVIDUALS

PATRIMOINE(S)
LA SUISSE RÊVE DE DEVENIR
LA FINTECH VALLEY

FINANCE(S)

L'INDÉPENDANCE
DES BANQUES
CENTRALES

INVESTIR

RETOUR SUR
LES COMMODITIES

PHOTOGRAPHIE(S)

AUTOUR
DES RENCONTRES
D'ARLES AVEC
JOËL MEYEROWITZ

INDEX

GASTRONOMIE :
12 ACTEURS
D'INFLUENCE

MARCHÉ DE L'ART

ÉTATS-UNIS :
POP ART OU
ABSTRACTION ?

INVITÉ

JEAN-MARC
SABET

GÉOPOLITIQUE(S)

LES INGRÉDIENTS DE LA GUERRE D'APRÈS : LES MARINES DÉPLOYÉS EN SYRIE

15 CHF



GASTRONOMIE :

12 ACTEURS

D'INFLUENCE

Propos recueillis par AMANDINE SASSO

Dossier coordonné par LOUIS-OLIVIER MAURY et ANNE-FRANÇOISE HULLIGER



Elena Budnikova

Colette disait : *« si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine. »* C'est l'une des questions que nous avons posées à ces magiciens du quotidien - des chefs cuisiniers d'excellence - dans ce 24^e index influence de Market portant sur la gastronomie. Tous sans exception ont d'abord évoqué la passion, qualité indispensable pour exercer ce métier ô combien difficile, mais terriblement enrichissant. La cuisine est pleine d'amour, c'est la transfiguration d'un pur moment de bonheur, une parenthèse enchantée. Elle se veut également le miroir d'une société par lequel elle « traduit inconsciemment sa structure (...) et ses contradictions » selon Claude Lévi-Strauss. La cuisine dépeint donc aujourd'hui une société en pleine mutation, à l'image de

la starisation de jeunes chefs, propulsés sur le devant de la scène en un claquement de doigts, mais dont le succès est parfois fugace, et qui se révèle parfois être un miroir aux alouettes pour l'aspirant maître-queux ! La cuisine est aussi parfois cruelle, demandant au jeune apprenti de grandir trop vite et réclamant sa livre de chère, que tous ne sont pas prêts à donner. Pourtant, c'est un domaine dans lequel subsiste un peu de magie, fascinant pour beaucoup, auréolé de mystère, devant la dextérité dont font preuve ces grands chefs pour transformer un simple repas en moment d'exception. Laissons donc la parole à ces enchanteurs des sens, pour qu'ils évoquent avec nous leurs plats fétiches et leur vision de la gastronomie du futur...ces fidèles garants d'un patrimoine intemporel.

Philippe Chevrier

Chef et propriétaire du Domaine de Châteauevieux

Philippe Chevrier débute son apprentissage en 1976, dans les cuisines du restaurant Le Chat Botté, à l'Hôtel Beau-Rivage de Genève. Ses études terminées, il est engagé comme commis pendant un an au restaurant L'Oasis à Mandelieu-la-Napoule, dans le sud de la France, sous l'égide du chef Louis Outier. Il se forme également en boulangerie et confiserie-pâtisserie entre 1982 et 1983. Une année plus tard, il passe un an comme cuisinier chez Frédy Girardet à l'Hôtel de Ville de Crissier. Par la suite, il devient sous-chef de cuisine au Restaurant le Patio à Genève, durant deux ans. Puis, il est engagé comme chef au Domaine de Châteauevieux à Satigny, dont il devient propriétaire en 1989. Il obtient sa première étoile Michelin en 1991 et la seconde en 1994. Deux ans plus tard, il est fait Chevalier de l'ordre du Mérite agricole. Chef (entreprise) émérite, il ouvre le Café de Peney, reprend le restaurant Le Vallon à Conches et ouvre l'Épicerie de Châteauevieux, toujours à Satigny. En 2005, il lance une gamme de produits en vente en grandes surfaces pour Delicatessa Globus et Manor Food, puis l'année suivante c'est une gamme de vins qui voit le jour, en coopération avec Nicolas Bonnet



Marc Nigghetto

influencer des périodes. Comparable à la peinture, on peut aussi parler de courants d'inspiration en cuisine.

Mon plat signature : le chausson aux truffes et foie gras. C'est un plat que j'adore proposer à mes clients depuis 32 ans. Il m'a été transmis par mon Chef d'apprentissage, Jean Boutiller, Meilleur Ouvrier de France en 1961.

Je crois plus au travail qu'au talent. Comme Jacques Brel le disait, « 10 % de talent, 90 % de travail », ou « 10 % d'inspiration, 90 % de transpiration ». Le talent ne suffit pas si l'on n'est pas travailleur ! Et plutôt que de métier, je parlerais de

passion. Confucius affirmait : « si tu fais un métier que tu aimes, alors tu ne travailleras plus jamais un seul jour de ta vie ». C'est ainsi que je conçois le métier de cuisinier...

J'aime bien cette citation de Colette, mais plutôt que de parler de sorcellerie, j'évoquerais la magie, l'imagination, l'inspiration, l'improvisation... La cuisine est vraiment le seul métier qui sollicite et peut émerveiller les 5 sens !

Quant à l'avenir de la cuisine, celle-ci évolue en permanence mais subit aussi des dérives. Les modes se font et se défont au détriment du respect et de la qualité initiale du produit. Je vois l'avenir plutôt autour d'une cuisine sans frontières, moins marquée par pays et plus universelle grâce à la facilité de l'approvisionnement et de la diversité des produits. \

LA CUISINE EST VRAIMENT LE SEUL MÉTIER QUI SOLLICITE ET PUISSE ÉMERVEILLER LES 5 SENS !

et la Cave de Genève, et il lance également des croisières gastronomiques sur le bateau « Le Savoie » en association avec la Compagnie générale de navigation sur le lac Léman. En 2008, il crée Philippe Chevrier-Le Traiteur et reprend le Relais de Chambésy. Les années suivantes, il devient propriétaire du Café des Négociants, du Patio Rive Gauche, ouvre Denise's Art of Burger et du Bar-Grill chez Philippe. Cela fait aujourd'hui 42 ans qu'il œuvre dans le domaine de la gastronomie. « Selon moi « avoir de l'influence » se traduit par le fait d'avoir un style identifié qui plaît, un savoir-faire reconnu permettant de faire avancer la profession. La gastronomie est une forme d'art : les styles des chefs vont

INVESTISSEZ DANS LE NOUVEAU MARKET.
LE MÉDIA SUISSE DES HIGH NET WORTH INDIVIDUALS

ABONNEZ-VOUS SUR MARKET.CH
1 an/ 8 éditions pour 109 chf
2 ans/ 16 éditions pour 188 chf



Carlo Crisci

Chef du restaurant Le Cerf

Carlo Crisci fête cette année ses 35 ans de carrière au sein du restaurant le Cerf. Autodidacte, il n'a pas fait ses armes dans de grandes maisons, mais c'est auprès de son grand-père, de son grand-oncle et de son père, qu'Angelo Crisci a appris ses plus belles leçons. Il met l'accent sur le respect du produit et de ses origines. Fin observateur de l'évolution culinaire, il est ouvert à tout ce qui se passe dans le monde gastronomique, sans pour autant se laisser influencer et sait rester fidèle à son identité, tout en étant à l'écoute de ses clients. « Avoir de l'influence, c'est pour moi la capacité d'aider d'autres personnes à se perfectionner ou de les encourager à voir les choses de son point de vue, ou encore d'être respectueux. En tant que parent, nous influençons nos enfants jusqu'à un certain âge. On essaie de les éduquer au mieux pour devenir des personnes respectueuses et bonnes.

J'aime la différence. J'aime être différent, à contresens d'un courant ou d'une tendance. Dans les années 90, j'étais considéré comme un extraterrestre, un original dans le métier. Je me rappelle qu'à cette époque les grands chefs utilisaient



recherche du nouveau, de l'innovation. Nous sommes en constante évolution. Nos clients n'ont ainsi pas l'impression de manger à chaque fois la même chose. L'essentiel, c'est de créer une cuisine sincère. Je cuisine ce que j'aimerais manger et j'offre cette pensée à nos clients.

Pour être un bon chef, il faut être créatif, passionné, aimer innover et travailler dur. Il faut aussi avoir une grande flexibilité. Les personnes trop carrées ne restent pas longtemps dans le métier. Le produit est également un point essentiel du métier, il faut aimer le produit et apprendre à se l'approprier. Cette citation de Colette me correspond bien. Je suis quelqu'un qui improvise beaucoup, c'est ce qui m'inspire et me motive dans mon métier, et j'essaie au mieux de transmettre ma passion. Ce que l'on fait ici au restaurant Le Cerf est unique ; au-delà de notre carte, nous surprenons nos clients en proposant des plats créés à la dernière minute, juste parce que l'envie d'inventer était là. J'ai ce tempérament que les artistes comprendront, où lorsque la création nous appelle, il n'y a plus rien à faire, à part créer.

J'AI CE TEMPÉRAMENT QUE
LES ARTISTES COMPRENDONT,
OÙ LORSQUE LA CRÉATION NOUS
APPELLE, IL N'Y PLUS RIEN
À FAIRE, À PART CRÉER

des assiettes rondes, et moi déjà un service que l'on utilise aujourd'hui. Peut-être suis-je avant-gardiste, ce qui compte c'est que je ne déroge pas sur mes idées et je ne fais pas comme les autres. Est-ce que c'est cela l'influence ? Je vous laisse le soin d'en juger...

Je n'ai pas vraiment de plat signature. J'aime essayer, créer, offrir toujours autre chose. Les clients qui viennent chez nous ont confiance en nous. La preuve, on fait quand même 99% de notre chiffre d'affaires avec nos « menus surprises ». Ils se laissent aller et embarquent dans le voyage. Le cadre y est sûrement aussi pour quelque chose. On aime ce que l'on fait et cela se ressent. Nous sommes perpétuellement à la

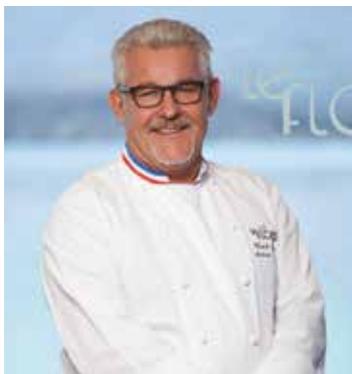
Pour moi avant tout, la vraie star reste le produit. Il faut être au plus proche du produit. C'est le goût qui nous dirige. Le client doit être surpris par la visibilité, le goût vivant et naturel du produit, et ressentir sur le moment la sensibilité exprimée dans l'assiette. Le défaut de la cuisine d'aujourd'hui, c'est qu'elle est en train de laisser trop de place à l'esthétisme. Il faudrait arriver à un esthétisme naturel et spontané. Ce qui n'est pas évident.

En ce qui concerne le métier du chef, en effet avec l'arrivée des nouvelles technologies et au travers des réseaux sociaux, on nous demande d'être plus visible et prendre le devant de la scène. Un visage est aujourd'hui placé derrière « chaque marque » et associé à elle. Je pense que tout le monde a envie d'être entouré par des personnes fortes, inspirantes et qui soient des modèles influents dans nos vies. Je ne me considère pas ainsi, je fais simplement ce que j'aime faire dans le but de transmettre mon savoir-faire et mon amour pour mon métier et cela à des générations futures. Je ne suis pas de cette « nouvelle génération » de « glamourisation », mais on va essayer de s'exposer un peu plus... \

Claude Legras

Chef du restaurant Le Floris

Cette année, cela fait 47 ans que Claude Legras, chef doublement étoilé, officie en cuisine. Son parcours est exemplaire : arrivé à Genève à 25 ans, il débute au Lion d'or à Cologny - restaurant alors déjà étoilé - et obtient rapidement une clé d'or au Gault et Millau en 1985. La seconde étoile arrive quatre ans plus tard et il obtient le prestigieux titre de « Meilleur ouvrier de France » en 1991. Par la suite, il est aux commandes du restaurant du Parc des Eaux-Vives pendant quatre années, durant lesquelles il obtient une autre étoile. Ce n'est qu'en 1997



qu'il reprend le Floris, auquel il fait encore gagner une étoile dans l'année et obtient 16 au Gault et Millau. Il acquiert sa deuxième étoile en 2008-2009 après plusieurs rénovations du restaurant. Curieux, il a également ouvert un Food truck avec lequel son équipe sillonne la ville de Genève. « Avoir du respect et la maîtrise de son travail : c'est ainsi que je définirais l'influence. C'est également savoir motiver les jeunes pour qu'ils viennent dans nos brigades, leur apprendre ce que signifie l'excellence pour les Meilleurs Ouvriers de France, mais surtout partager et transmettre son savoir-faire comme l'ont fait nos propres maîtres d'apprentissage. Je crois que lorsque l'on est conscient, cette idée de transmission est primordiale car elle permet de pérenniser notre métier. Enfin, le relationnel compte beaucoup dans notre métier, car c'est la clé pour pouvoir placer nos apprentis dans de belles maisons, que ce soit en France ou à l'étranger.

Il y a deux plats que j'aime tout particulièrement réaliser : la bouillabaisse, car c'est tout un rituel. Il y a un véritable travail de salle et c'est le plat par excellence qui respecte le poisson. Le second, c'est un peu ma madeleine : c'est le bonbon de foie gras aux truffes. Je ne le réalise qu'en hiver, lors de la saison de la truffe fraîche. C'est un morceau de foie gras poêlé, avec une lamelle de truffe et une cristalline de sucre passée sous la salamandre. Mon idée, c'était de retrouver mon enfance : créer un plat gastro ludique que l'on puisse manger avec les doigts. C'est un plat plein d'émotion et de nostalgie. Il est évident que notre métier est difficile : c'est pour cela que la qualité première à avoir c'est la passion. Mais aussi l'envie de faire plaisir aux autres, tout en se faisant plaisir. C'est également important d'être soutenu par ses proches, car ce n'est pas évident de concilier travail et vie de famille. Raison pour

laquelle beaucoup de jeunes décrochent et préfèrent travailler en collectivité car les horaires sont plus souples. Je ne les blâme pas, mais je trouve cela infiniment dommage : c'est notre patrimoine qui est en train de s'étioler car il n'y a plus personne pour prendre le relais, et ça me fait peur !

Le conseil que je donnerais aux jeunes, c'est d'être ultra motivé, de ne pas penser qu'à l'argent. La reconnaissance viendra plus tard. Dans notre profession, ce ne sont pas les diplômes qui font avancer, mais plutôt

la maîtrise de notre art, des volumes, de l'harmonie des sauces et des goûts et de dégager de l'émotion : savoir surprendre ! Ce que vous apportez au client, ce n'est pas seulement de la très bonne cuisine, c'est aussi un moment de détente, de bonheur, de curiosité. C'est de les faire rêver... Cette citation de Colette m'a plu : elle est très juste. Elle reflète à la fois la cuisine et la vie en général. Je considère qu'on doit se donner à 200% dans notre métier, être sincère. La cuisine est le reflet de soi-même, de sa conscience et de sa morale. Il y a une véritable éthique au sein de notre profession, même si nous ne sommes pas tous aussi scrupuleux que l'on devrait être. C'est plein d'ego, mais dans le sens positif. Il est important de rester humble, même lorsqu'on est arrivé au sommet. Je vais être honnête, l'avenir fait me peur. Ce côté hyper médiatisé a bien sûr un côté positif puisqu'il a mis en avant notre métier et a fait émerger une nouvelle génération de bons cuisiniers. Cependant, son revers c'est qu'on ne leur a pas appris ce qu'est la cuisine : la préparation, la technique...les bases. Ils font tous ce que j'appelle une « cuisine minute » qui met certes en valeur l'aspect visuel, mais si l'on creuse c'est assez plat. Ils savent tous revisiter une blanquette de veau, mais lequel d'entre eux est capable de réaliser une « vraie » blanquette ? De même, pour la cuisson des viandes par exemple, ils utilisent tous un thermomètre. Or une viande, un poisson, on doit le toucher, le goûter, le sentir. La cuisine c'est sensuel, au sens premier du terme.

En même temps, je pense que c'est le reflet de la société d'aujourd'hui. Les gens veulent une cuisine rapide, ils ne prennent plus le temps de s'asseoir et de manger, privilégiant le sport et les loisirs. Mais d'un autre côté, les gens sont nostalgiques et à la recherche d'authenticité, qu'on ne retrouve pas forcément dans la nouvelle cuisine. C'est cela le paradoxe de notre temps. » \

Franck Giovannini

Chef du restaurant B. Violier

Enfant, le Jurassien Franck Giovannini veut être boulanger. Son père souhaite qu'il soit cuisinier. Plus tard, c'est au travers d'un stage qu'il sait qu'il veut devenir cuisinier, motivé par la diversité de ce métier. Il commence son apprentissage auprès de Claude Joseph à l'Auberge de la Couronne, à Apples, avant de s'envoler pour le Canada puis New-York chez Gray Kunz. Franck a 18 ans à cette époque. Ce dernier lui transmet la passion de Crissier, où il a travaillé. À son retour de New-York, Franck est chef de partie, sous la direction de Frédy Girardet. C'est à ce moment qu'il fait la connaissance de son ami Benoît Violier. Il passe 20 ans dans les cuisines de l'Hôtel de Ville. Depuis 2016, Franck Giovannini exprime pleinement son style et sa passion au travers, notamment, de la réalisation des cartes et des menus. Il y fait preuve d'une sensibilité et d'une



ture, de la légèreté et plus de visuel : mes plats sont élégants et raffinés. Pour être cuisinier, il faut déjà commencer par aimer cuisiner, car on y passe tellement d'heures ! Il faut donc être passionné et créatif, mais aussi exigeant et vouloir toujours se dépasser, car dans un métier où l'excellence est exigée, rien n'est jamais acquis. Le côté généreux joue aussi un rôle majeur et le PLAISIR avant tout ! Suis-je un magicien ? Je ne sais pas, par contre, j'ai toujours adoré imaginer mes plats dans ma tête. J'ai ce côté visuel que j'aime apporter et qui permet à l'assiette d'avoir de l'allure, tout en mettant le produit en avant.

Il reste toujours la pièce centrale de mes créations. Je visualise tous mes plats dans ma tête, ensuite je les crée sur l'assiette et je les adapte jusqu'à ce que je sois satisfait et que le résultat me corresponde. Ma créativité s'exprime à travers mes mains et elles me permettent de la faire évoluer grâce aux essais de différents dressages pour que, à nouveau, le produit ressorte dans toute sa splendeur. Les concours m'ont beaucoup aidé à savoir comment présenter un produit sur l'assiette, pour la rendre créative et plus originale. Honnêtement, j'ai de la chance de faire de ma passion mon métier. C'est ainsi que je souhaite continuer à voir les choses et ne pas m'impressionner ni m'influencer de cette « glamourisation » qui règne dans notre métier. C'est le produit la star avant tout, nous nous passons après.

Au restaurant B. Violier, nous souhaitons continuer à présenter l'excellence toujours en allant plus loin dans nos créations et nos offres, c'est-à-dire, nous dépasser, toujours être mieux et offrir mieux. Nous ne sommes pas scotchés sur « l'acquis », nous continuerons à proposer des produits frais, d'alléger notre cuisine et de surprendre nos clients en leur offrant toujours autre chose. Ils viennent ici car ils savent ce qu'ils vont découvrir : justement le produit qui est omniprésent dans les assiettes. Ils savent que chez nous, ils vont toujours découvrir une nouveauté. Ici, les clients viennent pour vivre une expérience culinaire unique, mais aussi pour passer un bon moment et pour oublier le quotidien. Le bien-être à l'Hôtel de Ville est essentiel et se trouve dès que vous franchissez la porte : on joue sur les détails. Les valeurs de la Maison, telles que le bien-être, le respect, la transparence, l'échange et le dépassement de soi, me correspondent personnellement et elles se reflètent dans mon travail. C'est ainsi que je perçois la gastronomie de demain. » \

C'EST LE PRODUIT LA STAR AVANT TOUT, NOUS NOUS PASSONS APRÈS

créativité qui lui valent immédiatement la consécration de sa cuisine par le Guide Michelin avec trois étoiles et la note de 19/20 Au Gault & Millau. « Avoir de l'influence pour moi, c'est savoir persuader, générer la confiance, respecter et transmettre un savoir-faire à la portée de toute ma brigade. C'est tous les jours qu'elle s'exprime. J'ai une responsabilité envers ma brigade. Je suis un exemple pour eux, ils ont confiance en moi. J'aime former, transmettre et être proche de mes jeunes. J'accorde beaucoup d'importance à la transmission du savoir, tout comme le restaurant le fait depuis toujours.

Je n'ai pas de « plat signature ». Nous créons 5 cartes par année et chacune d'entre elles est différente année après année. J'aime innover et changer pour permettre à nos clients que chaque visite soit une expérience unique. Par contre, en ce qui concerne le style de ma cuisine, elle est légère et respectueuse des produits et de leurs saveurs. Le produit est l'élément essentiel de ma cuisine. J'aime le mettre en avant, tel qu'il est, ne pas le dénaturer, rester au plus proche de sa nature et essayer d'en ressortir le meilleur. J'amène un côté plus végétal dans mes plats. Personnellement j'adore les légumes, et même s'ils ne sont pas l'élément principal du plat, ils amènent de la tex-

Franck Reynaud

Chef du restaurant de l'Hostellerie du Pas de l'Ours

Chef cuisinier franco-suisse, aux commandes du restaurant gastronomique de l'Hostellerie du Pas de l'Ours - une étoile Michelin, 17 sur 20 au Gault & Millau - et gardien de la Cabane des Violettes avec le guide Pierre-Olivier Bagnoud, Franck Reynaud n'est plus à présenter dans le monde de la gastronomie. Présent dans le milieu depuis sa naissance, il est issu de trois générations d'hôteliers-restaurateurs et s'est formé chez plusieurs grands chefs. Fervent défenseur de sa région d'adoption, de tous ses artisans passionnés par leur métier et de leurs produits, Franck aime sublimer les produits de la nature et créer des sensations à travers sa cuisine raffinée. Il représente ainsi on ne peut mieux le côté gastronomique très riche de Crans-Montana et sa région. Depuis 1994, avec son épouse il a ainsi ouvert quatre restaurants, ainsi qu'un magnifique Relais et Châteaux de 15 suites.



Un plat qui se voudrait « signature » serait un plat qui nous correspond, qui indique au client notre façon de cuisiner, qui nous influence, notre façon de sublimer et transformer les aliments. Dans ce cas, tous les plats que je propose sur mes cartes sont des plats « signature ». Je ne propose pas une recette qui ne me ressemble pas, ce serait être malhonnête avec les gens qui nous suivent.

Notre métier est un métier de cœur, de passion, si on aime donner du plaisir on reste forcément dans une dynamique de toujours se remettre en question, de toujours évoluer, s'améliorer, découvrir

sans cesse. On ajoute à cela quelques graines de bon sens, une bonne pincée de gestion et bon appétit...

Cette citation de Colette est juste : on arrive à transformer les aliments en plaisir ; des pommes de terre en souvenir, et même à faire disparaître les problèmes de la vie quotidienne en quelques minutes pour quelques heures.

Enfin, je suis très optimiste quant à la gastronomie de l'avenir. Ce côté plaisir restera toujours dans nos valeurs, certes avec des degrés d'intensité différente selon les coutumes et traditions de différents pays, mais je crois au retour de l'essentiel, à une réelle prise de conscience du « bon » produit et de « bien » manger.» \

« Avoir de l'influence c'est inciter volontairement ou non à penser ou agir dans le même sens que vous-même. C'est donc un rôle très important que l'on acquiert sans le vouloir forcément. Dans un métier passion comme le mien, il est clair que l'on génère une certaine influence sur les autres car la nourriture touche un éventail de

JE SUIS TRÈS OPTIMISTE QUANT À LA GASTRONOMIE DE L'AVENIR

disciplines affiliées au plaisir. Avec la notoriété, nous influençons à des degrés différents ; il y a aussi le côté transmission, rigueur et respect qui font partie de nos vies. Je pense que nous avons une réelle responsabilité et que notre influence n'est pas à négliger surtout aujourd'hui et surtout pour nous-même.

Je n'aime pas trop ce terme plat « signature ». Je trouve le mot un peu prétentieux. On signe une œuvre originale et non pas une vaste copie d'un mélange de deux ou trois plats que l'on a vu ou goûté et que l'on arrange à sa sauce.

INVESTISSEZ DANS LE NOUVEAU MARKET.
LE MÉDIA SUISSE DES HIGH NET WORTH INDIVIDUALS

ABONNEZ-VOUS SUR MARKET.CH
1 an/ 8 éditions pour 109 chf
2 ans/ 16 éditions pour 188 chf



Jean-Marc Bessire

Chef exécutif du restaurant Le Cigalon

Depuis son plus jeune âge Jean-Marc Bessire œuvre en cuisine. Il a débuté son apprentissage au Mövenpick en 1995 et y est resté pendant 17 années, durant lesquelles il a gravi les échelons un à un jusqu'à être chef de cuisine. Par la suite, il rachète le « Cigalon » avec son épouse Corinne et obtient, un an plus tard, une étoile au guide Michelin. Il reste toujours classé parmi les 50 meilleurs restaurants de Suisse romande et cela fait 22



ans aujourd'hui que le restaurant est devenu le temple du poisson. « C'est grâce à l'influence que l'on peut faire passer nos idées et notre savoir-faire de manière plus fluide. C'est également lorsque l'on est « copié », qu'à mon sens on est devenu influent. C'est donc là une influence très positive. Elle permet également de transmettre avec plus de facilité, car on est davantage écouté. Cela développe une forme de respect. Et je crois avoir ma petite influence, au moins au sein de mes équipes !

Ma spécialité tourne autour de la mer, du poisson sous toutes ses formes. Mais il y a un plat que j'apprécie tout particulièrement : c'est le bar rôti sur écailles. C'est grâce à mon directeur - il y a plus de 30 ans en arrière - qui m'a influencé et dirigé vers la cuisine de la mer. Je reconnais que j'étais réticent au départ, mais le temps lui a donné raison et il s'est avéré que son intuition était bonne !

Être cuisinier, c'est un métier très difficile, c'est pour cela qu'il est essentiel d'avoir la passion et surtout d'être bien entouré. Lorsque vous avez ces deux piliers, c'est une profession magnifique ! C'est en ayant un environnement solide que l'on peut tenir. Le secret pour durer ? Toujours se ressourcer, savoir chercher, être à l'avant-garde, à l'affût. C'est aussi être curieux et ouvert à tout : les nouvelles techniques, épices, saveurs. Pour ma part, ces belles années sont passées tellement vite !

Je vous avoue que cette citation ne m'inspire pas beaucoup. La sorcellerie m'évoque plutôt les potions avec yeux de tritons et queues de serpents ! Alors, pour tout de même

aller dans ce sens, je dirais qu'être cuisinier, c'est être un magicien des goûts, grâce aux épices qui font rêver et voyager. Le tout saupoudré de beaucoup d'amour.

Il est clair que notre métier a beaucoup évolué. Il est bien sûr mis particulièrement sur le devant de la scène ces dernières années. Je dirais qu'il faut vivre avec son temps. Si un jeune a la chance d'être mis en avant,

ça ira très vite pour lui, peut-être trop vite : raison pour laquelle souvent peu d'entre eux résistent à cette pression. Car la cuisine, c'est avant tout un long apprentissage, avec des étapes, un savoir-faire et une expérience que l'on acquiert au fil des années.

Dans ces émissions, les jeunes sont starisés. On passe de l'anonymat à la gloire en un claquement de doigts. Le hic c'est que dans ces programmes, on présente des cuisiniers qui font des plats pour quatre personnes et

ÊTRE CUISINIER, C'EST ÊTRE UN MAGICIEN DES GOÛTS !

vivent un stress de deux heures. Un peu comme si on passait son diplôme de cuisine « en live ». Or, dans la vie réelle c'est tous les jours, parfois deux fois par jour, donc il faut tenir le rythme !

C'est néanmoins positif, car c'est d'actualité et cela met en avant notre métier, mais c'est également dangereux, car il y a un véritable effet de mode, un modèle qui est mis en avant et qui ne reflète pas forcément notre réalité. Je constate qu'il n'y a pas plus de jeunes qui viennent toquer chez moi, mais par contre dans les écoles - je m'occupe de l'apprentissage - il y a une recrudescence de candidatures, qui a multiplié par deux ou trois le nombre d'aspirants. Et cela c'est très constructif. » \

Martin Göschel

Chef exécutif de l'Alpina Gstaad

Martin Göschel a débuté sa carrière en 1993, au restaurant étoilé de l'hôtel Bareiss sous l'égide du célèbre chef Peter Lumpp. Trois ans plus tard, il travaille aux côtés du chef Stefan Steinhauer dans son restaurant étoilé à Bad Neuenahr. En 2000, Martin Göschel a été nommé chef du théâtre Variété de Tigerpalast à Francfort-sur-le-Main. Il y est resté 9 ans, durant lesquels il a été félicité et attiré l'attention des médias. Deux ans plus tard, en Allemagne, il a été nommé « chef de l'année » et a obtenu 18/20 au Gault & Millau, ainsi qu'une étoile Michelin. Enfin, SZ Verlag a publié un livre sur sa cuisine au Tigerpalast pour la série Bibliothek der Köche (Chefs 'Library). Cela fait



aujourd'hui 27 ans qu'il œuvre dans le domaine gastronomique. « Je pense qu'en tant que chef, vous devez être capable de découvrir le monde et ses tendances culinaires en gardant les yeux grands ouverts. Nous avons certainement une influence sur la façon dont nous percevons les expériences culinaires et alimentaires en général. La clé est de respecter la durabilité sous toutes ses formes et d'utiliser les tendances d'une manière intelligente. Si nous cherchons par exemple à coller à l'une des plus grandes

Comme nous sommes un hôtel saisonnier et que nous adaptons nos menus à chaque saison d'été et d'hiver, je ne peux pas dire que nous avons un plat spécifique qui se démarque. En été, j'aime préparer des salades fraîches avec des notes orientales et j'essaie de me concentrer sur des ingrédients végétariens, alors qu'en hiver, je préfère les recettes avec une certaine profondeur, comme un ragoût de bœuf cuit ou un bon risotto.

Pour être un bon chef, je pense qu'il est important d'être sensible à la qualité, à la cohérence dans tout ce que vous faites, d'être en mesure de gérer les situations de stress élevé et surtout,

toujours être capable de vous ressourcer. Il faut avoir un côté un peu fou pour devenir chef. Chaque fois que je pense à un nouveau plat ou à un menu, je peux littéralement voir les ingrédients se mettre en place sur la plaque et presque goûter la composition avant même de commencer à cuisiner. Je dois l'avoir hérité de mes parents, qui sont architectes et dessinateurs. Lorsque mon père envisage un nouveau bâtiment, il peut se voir traverser les salles avant même d'esquisser quelque chose.

Je me considère comme trop terre à terre pour voir un quelconque « glamour » dans ma profession. Après tout, nous cuisinons tous dans les mêmes eaux... » \

IL FAUT AVOIR UN CÔTÉ UN PEU FOU POUR DEVENIR CHEF

tendances de nourriture ces dernières années - la cuisine moléculaire - alors il est judicieux de choisir seulement une ou deux techniques et non pas de faire un menu moléculaire complet.

Prenons par exemple l'influence de « la ferme à la table » et de la durabilité. Cela n'affecte probablement pas seulement notre cuisine, mais toute la ligne de distribution. Des agriculteurs locaux à l'emballage et à la livraison - beaucoup de considération est apportée tout au long des étapes de la chaîne de distribution.

INVESTISSEZ DANS LE NOUVEAU MARKET.
LE MÉDIA SUISSE DES HIGH NET WORTH INDIVIDUALS

ABONNEZ-VOUS SUR MARKET.CH
1 an/ 8 éditions pour 109 chf
2 ans/ 16 éditions pour 188 chf



Michel Roth

Chef exécutif consultant du Président Wilson

Originaire de Moselle, Michel Roth commence son apprentissage à l'Auberge de la Charrue d'Or à Sarreguemines, avant de poursuivre son chemin à travers les meilleures cuisines : le Crocodile, l'Auberge de l'Ill, Ledoyen... Arrivé au Ritz en 1981, sous la direction de Guy Legay, il y reste dix-neuf ans en gravissant les échelons. Après un passage de 2 ans comme Chef des cuisines chez Lasserre, il ne résiste pas à la proposition du Ritz qui l'invite à reprendre la direction des cuisines en 2001. Grâce à cette carrière, Michel Roth visite le monde aux côtés d'autres chefs prestigieux. Enfin, au fil des années, il remporte de nombreux concours : prix Taittinger, prix Escoffier, etc., et surtout les titres de Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or en 1991. La fermeture du palace parisien pour deux ans lui offre la possibilité de prendre ses quartiers à Genève, à l'hôtel Président Wilson. Il officie donc désormais au restaurant gastronomique « Le Bayview ». Avec son équipe, Franck Meyer – Directeur de la restauration du Président Wilson, Laurent Wozniak, chef du Bayview et Didier Steudler, le chef pâtissier – il obtient la première étoile au guide Michelin en novembre 2013. En 2015, il est promu « Chef Romand de l'année » au guide Gault et Millau 2016 et obtient la note de 18/20. « En général, l'influence vient de personnes dont la notoriété est acquise. Et donc, elles sont fondamentalement plus écoutées. Ce qui est également important dans l'influence, c'est la manière de transmettre le message, de l'exposer.

En cuisine plus particulièrement, en tant que cuisinier, il est facile d'être influencé par ce qu'on trouve dans les médias, les réseaux sociaux. Cela produisant un effet de mode, qui se traduira dans la façon de travailler, sur l'utilisation des produits, voire même dans le choix de la vaisselle. Pour ma part, je n'y suis pas insensible évidemment, mais je n'aime pas « copier ». Par contre bien sûr, nous sommes obligés de suivre certaines mouvances qui nous sont imposées de façon inconsciente par le client. Par exemple, la tendance du « bien manger » ou du « manger sain ». Le but étant de rentrer dans le jeu, tout en essayant de se différencier. J'ai et j'ai eu plusieurs « plats signature », comme le bar au jus de coquillages et à la coriandre lorsque j'étais au Ritz. Plus récemment c'est la tarte fine aux cèpes ou encore l'ormeau de Plougastel snacké, longeole traditionnelle. Ce plat me plaît car c'est un coquillage différent, délicat à travailler, qui se marie très bien avec la saveur anisée



de ce produit local qu'est la saucisse de Genève. J'aime à penser que c'est plutôt le client qui va décider si un plat deviendra « signature » ou non. Il n'y a pas de règles en la matière. Je ne crée pas un plat en me disant « celui-ci va se démarquer » ; ce sont vraiment les gens qui vont plébisciter celui-ci plutôt qu'un autre.

Le métier de cuisinier est passionnant, mais ce n'est pas le plus facile. Les qualités essentielles pour faire cette profession c'est d'abord d'aimer faire plaisir aux autres. Car lorsque l'on fait la cuisine, on le fait toujours pour quelqu'un. C'est avant tout un partage, c'est le plaisir de donner, de goûter. Il faut être passionné bien sûr, aimer les produits. Ce que j'apprécie c'est qu'on apprend sans cesse. À travers un terroir, on découvre une culture, des traditions. On est en perpétuel mouvement. Pour être un bon chef, il faut également être attentif, savoir écouter, apprendre et être curieux. Pour durer, il est essentiel d'être patient. Les jeunes veulent toujours aller trop vite, or il faut du temps pour faire les choses. Un mot clé pour moi, c'est le respect : respect des autres, des clients, des produits. L'authenticité est également importante : il faut savoir rester soi-même au quotidien. Donner du plaisir et du bonheur : c'est ça, le métier de cuisinier. C'est une jolie citation que celle de Colette : il y a une part de sorcellerie dans la cuisine. Parfois on ne sait pas quel ingrédient va faire la différence, il y a un peu d'inattendu. C'est aussi parfois l'image que le cuisinier donne : il fait bouillir ses chaudrons... En ce qui concerne l'avenir de la profession, c'est vrai que la télévision a visiblement exposé notre métier. Grâce à elle, et bien sûr Paul Bocuse en son temps, elle nous a fait sortir « des cuisines ». En un sens, c'est positif, car on était plutôt cachés et les gens ne savaient pas ce que l'on faisait réellement. Là, ils peuvent voir le savoir-faire, la façon dont on travaille et la pression que l'on subit. Ce métier a été en quelque sorte anobli. Le revers de la médaille, c'est que les émissions de télé-réalité comme Top Chef, Masterchef auxquelles j'ai participé, peuvent donner envie à travers un prisme : la célébrité. De là à imaginer que devenir chef vous rendra célèbre...il n'y a qu'un pas que certains franchissent allégrement. C'est un raccourci que quelques jeunes prendront, en oubliant que l'expérience ne s'acquiert qu'à travers la patience et la persévérance. C'est seulement ainsi que l'on peut gravir des échelons et éventuellement devenir un top chef ! » \

Mitsuru Tsukada

Chef du restaurant Izumi au Four Seasons Hôtel des Bergues

Mitsuru Tsukada a quitté le Japon pour apprendre une langue. Guidé par un désir de communiquer, il a suivi des études de premier cycle avant de partir à Londres pour étudier l'anglais. Par la suite, il a débuté une école culinaire à Leeds et a ensuite atterri comme chef dans un restaurant japonais local. Tsukada a pris une route sinueuse de Leeds à Genève, avec des détours vers le Japon, de retour en Angleterre, puis en Grèce. Il a été formé à l'art du sushi et du sashimi par le président de la Société japonaise des Chefs dans un restaurant à Kumamoto avant de devenir chef de partie de la Mayfair, un restaurant fusion créé par un chef célèbre. Plus tard, en tant que sous-chef et ensuite chef, il a ouvert une autre antenne à Athènes, mais est parti rapidement pour ouvrir Izumi à Genève.



n'avons pas cela en stock, mais plutôt, nous le trouverons pour vous.»

Il me semble que pour être un bon chef de cuisine, il faut développer certaines qualités comme la curiosité, la passion bien sûr, avoir de la précision, une grande ouverture d'esprit. C'est également être à la recherche de la perfection, savoir être humble et toujours avoir l'envie d'apprendre et de s'améliorer.

La brigade avec laquelle je travaille est internationale. La majorité d'entre eux ont beaucoup d'expérience, mais certains débutent tout juste avec une grande curiosité. Cela est donc très stimulant et enrichissant de pouvoir transmettre mes connaissances.

«Je considère qu'avoir de l'influence c'est stimuler et challenger naturellement les autres par son comportement, ses créations, ses innovations. Et particulièrement en cuisine, cela permet de se surpasser, de chercher de nouvelles saveurs,

Je dirais que la cuisine peut parfois s'apparenter à de la magie, plutôt qu'à de la sorcellerie. Car il est vrai que certaines recettes ou associations d'ingrédients donnent des résultats étonnants voire détonants, même inattendus !

Je crois qu'à l'avenir, nous nous orienterons vers des gastronomies de niche, de plus en plus spécialisées.» \

JE DIRAIS QUE LA CUISINE PEUT PARFOIS S'APPARENTER À DE LA MAGIE, PLUTÔT QU'À DE LA SORCELLERIE

techniques ou encore de nouveaux goûts. De rester réactif et de chercher la nouveauté à travers les autres, même au sein de sa propre équipe. Mon «plat signature», c'est le homard entier & foie gras kadaïf, avec une sauce teriyaki aux truffes. J'ai créé ce plat lorsque j'étais en Grèce. Je travaillais avec les ingrédients locaux...d'où le kadaïf. Mais je pratique toujours une cuisine «fusion», donc japonaise avec des influences locales : foie gras et truffes, qui sont deux produits très européens, ainsi que le kadaïf très méditerranéen. Par contre, ma technique de réalisation est purement japonaise.

À Izumi, j'ai de la chance car je peux travailler avec des fournisseurs locaux qui me trouvent des ingrédients de qualité supérieure. Ils ont la passion de toujours dénicher de nouvelles choses pour nous. Ils ne me disent pas « nous

INVESTISSEZ DANS LE NOUVEAU MARKET.
LE MÉDIA SUISSE DES HIGH NET WORTH INDIVIDUALS

ABONNEZ-VOUS SUR MARKET.CH
1 an/ 8 éditions pour 109 chf
2 ans/ 16 éditions pour 188 chf



Virginie Basselot

Chef exécutif de la restauration de La Réserve Genève

Originaire de Deauville, Virginie Basselot débute son apprentissage dans sa Normandie natale. C'est au restaurant Les Ambassadeurs, à l'Hôtel de Crillon à Paris qu'elle prend son envol avant de perfectionner son savoir-faire au Bristol, aux côtés du chef triplement étoilé, Éric Frechon. Virginie gravit les échelons un par un et intègre en 2012 le Saint James Paris qui lui vaut, deux ans plus tard, sa première étoile au Guide Michelin. Assoiffée de nouvelles expériences, la Chef travaille d'arrache-pied et décroche en 2015 le titre très convoité de « Meilleur Ouvrier de France » ; récompense qui n'a été jusqu'alors décernée qu'à deux femmes. À l'automne 2016, Virginie Basselot entame un nouveau chapitre de son roman gastronomique et



s'installe à La Réserve Genève, dont elle devient le Chef exécutif. « Je considère qu'être influente signifie avoir un impact sur son entourage. Dans mon métier, cette influence se traduit à travers le style de cuisine. Chacun d'entre nous est à un moment donné « sous influence » et se doit de garder un œil attentif aux évolutions de certaines tendances comme, par exemple, la nécessité de consommer des produits locaux, ou encore l'essor de la cuisine végétarienne. Nous venons tout juste de participer à la première édition de la « Veggie Week », un concept innovant dont l'objectif est d'associer les plus prestigieux restaurants de Genève en leur demandant de proposer un menu 100 % végétarien. Prendre part à cette initiative m'a permis de travailler de manière rapprochée avec mes producteurs, tout en accordant encore plus d'attention à notre offre végétarienne.

Il y a deux plats qui me tiennent particulièrement à cœur : le tartare de bar et d'huîtres à la crème de citron et au caviar de Sologne, ainsi que le dos de cabillaud cuit au plat avec un beurre citron-mélisse et des légumes de saison. Ces deux mets reflètent bien ma vision de la cuisine. Ils sont simples dans leur conception et dans leur goût tout en étant élégants et généreux. Le premier

très iodé rappelle la couleur de mon enfance normande. Le second, avec sa cuisson lente met clairement à l'honneur le produit. L'idée de la mélisse m'est venue au Saint-James, où cette plante aromatique poussait à profusion. C'est ainsi qu'est né mon fameux beurre citron-mélisse, qui rehausse admirablement la saveur du poisson. La profession de chef est une forme de sacerdoce qui demande d'être à la fois gourmand et gourmet. C'est un métier de passion. À l'instar d'un médecin, il s'agit d'une vocation qu'on a ou pas. Sans appétence, c'est impossible d'évoluer de manière pérenne dans le monde de la cuisine. Je n'ai pas de secret quant à la longévité dans ce domaine, je crois que c'est une question de volonté, de challenge et d'envie d'avancer. Je suis

quelqu'un d'assez terre-à-terre, mais pour moi la cuisine ne relève ni de magie, ni de sorcellerie. Il faut un savant dosage de précision, de savoir-faire et de maîtrise. Ici pas de place pour le hasard, même si parfois d'heureux

LA CUISINE EST UN SAVANT DOSAGE DE PRÉCISION, DE SAVOIR-FAIRE ET DE MAÎTRISE

accidents surviennent ! Certes, nous assistons à une certaine forme de « glamourisation » et « peoplisation » du métier. D'un côté la starification permet une certaine forme de démocratisation de la cuisine, qui semble dès lors beaucoup plus accessible, mais elle vulgarise aussi la profession tendant ainsi à faire croire qu'être chef est à la portée de tous. Ce qui n'est évidemment pas le cas.

Concernant le visage futur de la gastronomie je pense que nous allons vers une cuisine moins traditionnelle, plus légère, plus saine. La nouvelle génération s'est libérée d'un certain carcan, laissant beaucoup plus libre cours à leur imagination... Ils réinventent les classiques ! » \

Lionel Rodriguez

Chef du restaurant Les Trois Couronnes

Lionel Rodriguez a débuté la cuisine, il y a 21 ans déjà, en septembre 1996. Il a fait ses classes à l'École hôtelière de Mazamet, puis celle de Souillac dans le sud-ouest de la France d'où il est originaire. Il a ainsi obtenu un CAP/BEP en cuisine, un CAP pâtissier, glacier, confiseur, chocolatier et enfin traiteur. Il s'est d'abord formé au Montreux Palace, puis au Guanahani à Saint-Barthélemy dans lequel luxe et simplicité vont de pair. Par la suite il a travaillé au restaurant Le Laurent à Paris, puis chez Ducasse à Monaco, années durant lesquelles il a plongé culinairement dans la Méditerranée. Enfin, il a secondé Edgard Bovier au Lausanne-Palace, pour devenir Chef de l'Hôtel des Trois Couronnes à Vevey. Il a obtenu sa première étoile Michelin, il y a quatre ans déjà. « Avoir de l'influence, c'est pour moi avoir la capacité de marquer les esprits avec des émotions pour transmettre du plaisir et des souvenirs gustatifs. Quoi de plus beau pour un restaurateur, que des clients qui se souviennent de tel ou tel plat. Dans notre métier, l'influence transparait dans le plaisir, la créativité et les



Effectivement, être chef est un métier difficile, mais je crois que l'important pour durer et continuer à faire cette profession, c'est d'être bien entouré de sa famille, d'une équipe de passionnés qui ont la même dynamique et vision que vous. La mienne, c'est celle du travail bien fait. C'est également être curieux, faire des dégustations chez les vignerons et avec les artisans qui nous entourent.

Cette citation de Colette : « si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine », m'évoque des idées et des envies de réaliser avec des produits formidables de simplicité, et surtout d'apporter du

bonheur autour de la table. Je pense que le visage de la gastronomie de demain aura une certaine fraîcheur, grâce aux nouveaux chefs qui émergent et qui ont appris auprès des plus grands. On le perçoit grâce au gustatif et à l'équilibre des ingrédients qui apportent du bien-être dans les assiettes. En effet, le mode de consommation et la façon de s'informer sur le métier ont évolué rapidement. Nous sommes une génération de chefs connectés, qui voyageons souvent. » \

DANS LE SUD-OUEST, NOTRE VALEUR PRINCIPALE C'EST LE PLAISIR DE LA NOURRITURE ET LA CHANCE D'AVOIR UN TERROIR FORMIDABLE

valeurs que l'on m'a inculquées : être à l'écoute, toujours réactif et rester ouvert aux remarques et aux idées. Ce que j'aime, ce sont les discussions, les rires, des anecdotes avec les anciens autour de la table, en dégustant un plat que j'aime tout particulièrement comme la biscayenne de tomate (que j'adapte avec le Féra du Léman), préparé par ma grand-tante. Les recettes du soleil et de la Méditerranée sont toujours au centre dans ma famille. Dans le sud-ouest, notre valeur principale c'est le plaisir de la nourriture et la chance d'avoir un terroir formidable.

INVESTISSEZ DANS LE NOUVEAU MARKET.

LE MÉDIA SUISSE DES HIGH NET WORTH INDIVIDUALS

ABONNEZ-VOUS SUR MARKET.CH

1 an/ 8 éditions pour 109 chf
2 ans/ 16 éditions pour 188 chf



Stéphane Décotterd

Chef du restaurant Le pont de Brent

En 1991, Stéphane Décotterd début son apprentissage au Petit, chez André Minder. Quelques années plus tard, en 1998, il découvre une autre facette de son métier : la possibilité de sublimer de simples produits saisonniers, de nourrir une véritable gastronomie de goût, celle du Pont de Brent. C'est le coup de foudre pour ce restaurant des hauteurs de Montreux, propriété de Gérard Rabaey, et pour sa future femme, Stéphanie, alors sommelier sur place. Deux bonnes raisons de demeurer là et d'accepter de reprendre en 2011 cette belle Maison de village. Entre temps, il s'exile quelque temps à Montréal au Canada, et en 2008 remporte le concours du Kadi, meilleur cuisinier suisse, qui lui ouvre les portes du Bocuse d'or, où il termine 5^e mondial.

Le restaurant obtient 18/20 au Gault & Millau en octobre et deux étoiles en novembre dernier. « Dans mon métier, il s'agit surtout de donner des tendances. Actuellement par exemple, la tendance est au végétal : fleurs, herbes, légumes... Dans ce sens, la gastronomie est assez proche du monde de la mode ! Mais



cuisiniers. Je ne pense pas avoir de « plat signature » car je me lasse très vite. Selon moi, un plat a une durée de vie limitée : lorsque l'on met un nouveau plat à la carte, il continue de s'améliorer au fur et à mesure que les cuisiniers acquièrent des automatismes. Et lorsqu'une routine s'installe, c'est le moment de changer, car on est moins attentif aux détails du plat et c'est le déclin... C'est primordial et absolument nécessaire de se renouveler pour continuer de progresser. À chaque nouvelle carte, nous essayons d'être meilleurs que sur la précédente ! Nous changeons cinq fois de carte par année, si bien que nous sommes en permanence en train de réfléchir et de mettre au point de nouveaux plats. Cette citation de Colette me parle car je suis en effet convaincu

que tout ne s'explique pas en cuisine. La sensibilité du cuisinier transparait dans le plat qu'il cuisine. Si vous demandez à trois cuisiniers de réaliser exactement la même recette, vous aurez trois résultats différents ! Quoi qu'on en dise, la cuisine ne s'apprend pas dans les livres. C'est un métier et un savoir-faire qui se transmet « d'homme à homme ». Il faut observer les gestes, toucher, sentir les produits et partager nos ressentis. C'est dans l'intérêt de chacun car nous n'avons jamais fini d'apprendre !

LA SENSIBILITÉ DU CUISINIER TRANSPARAÎT DANS LE PLAT QU'IL CUISINE

il y a aussi une notion d'exemple et de transmission de savoir-faire qui est primordiale dans notre profession. L'influence est également très utile quand on doit attirer l'attention des consommateurs sur certaines aberrations de notre société de consommation. Et le fait d'être un Chef reconnu nous donne une certaine visibilité pour faire passer ces messages.

C'est vrai que ce métier n'est pas facile : on se remet en question au moins deux fois par jour ! Cela demande beaucoup de discipline personnelle, de l'endurance et de la régularité dans son travail. Il est important de respecter autrui, car chaque membre de l'équipe a son rôle à jouer, pour se rapprocher le plus possible de l'excellence ! Mais il faut aussi faire preuve d'humilité et c'est ce qui manque souvent à l'heure de la peopolisation des

L'avantage de ce contexte de « glamourisation » est de revaloriser un merveilleux métier auprès des jeunes, car il fut un temps où l'on choisissait ce métier par dépit. Maintenant il faut que ces jeunes soient conscients du revers de la médaille, car pour arriver sur le devant de la scène, c'est énormément de travail. Je pense qu'il faut se concentrer sur nos particularités et ne pas succomber à la standardisation. Quel est l'intérêt de manger la même cuisine d'un continent à l'autre ? En Suisse, nous avons la chance d'avoir sur un petit territoire une incroyable diversité de paysages, de cultures et de terroirs et c'est ce qu'il faut valoriser. La gastronomie a de l'avenir car elle ne cesse de se réinventer et d'évoluer en fonction des goûts et des attentes du moment. Les cuisiniers voyagent beaucoup, ils échangent entre eux pour rentrer avec plein de nouvelles approches, techniques et idées. C'est un fantastique effet de la mondialisation ! » \