

# 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<sup>e</sup> 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.

## 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... \