

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

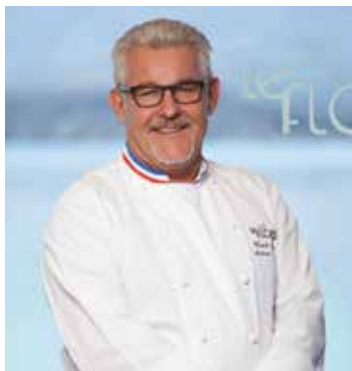
Colette disait : *« si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine. »* C'est l'une des questions que nous avons posées à ces magiciens du quotidien - des chefs cuisiniers d'excellence - dans ce 24^e index influence de Market portant sur la gastronomie. 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.

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. » \