

# 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.

## *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-