

# 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 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

