

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.

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. » \