

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.

Lionel Rodriguez

Chef du restaurant Les Trois Couronnes

Lionel Rodriguez a débuté la cuisine, il y a 21 ans déjà, en septembre 1996. Il a fait ses classes à l'École hôtelière de Mazamet, puis celle de Souillac dans le sud-ouest de la France d'où il est originaire. Il a ainsi obtenu un CAP/BEP en cuisine, un CAP pâtissier, glacier, confiseur, chocolatier et enfin traiteur. Il s'est d'abord formé au Montreux Palace, puis au Guanahani à Saint-Barthélemy dans lequel luxe et simplicité vont de pair. Par la suite il a travaillé au restaurant Le Laurent à Paris, puis chez Ducasse à Monaco, années durant lesquelles il a plongé culinairement dans la Méditerranée. Enfin, il a secondé Edgard Bovier au Lausanne-Palace, pour devenir Chef de l'Hôtel des Trois Couronnes à Vevey. Il a obtenu sa première étoile Michelin, il y a quatre ans déjà. « Avoir de l'influence, c'est pour moi avoir la capacité de marquer les esprits avec des émotions pour transmettre du plaisir et des souvenirs gustatifs. Quoi de plus beau pour un restaurateur, que des clients qui se souviennent de tel ou tel plat. Dans notre métier, l'influence transparait dans le plaisir, la créativité et les



Effectivement, être chef est un métier difficile, mais je crois que l'important pour durer et continuer à faire cette profession, c'est d'être bien entouré de sa famille, d'une équipe de passionnés qui ont la même dynamique et vision que vous. La mienne, c'est celle du travail bien fait. C'est également être curieux, faire des dégustations chez les vignerons et avec les artisans qui nous entourent.

Cette citation de Colette : « si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine », m'évoque des idées et des envies de réaliser avec des produits formidables de simplicité, et surtout d'apporter du

bonheur autour de la table. Je pense que le visage de la gastronomie de demain aura une certaine fraîcheur, grâce aux nouveaux chefs qui émergent et qui ont appris auprès des plus grands. On le perçoit grâce au gustatif et à l'équilibre des ingrédients qui apportent du bien-être dans les assiettes. En effet, le mode de consommation et la façon de s'informer sur le métier ont évolué rapidement. Nous sommes une génération de chefs connectés, qui voyageons souvent. » \

DANS LE SUD-OUEST, NOTRE VALEUR PRINCIPALE C'EST LE PLAISIR DE LA NOURRITURE ET LA CHANCE D'AVOIR UN TERROIR FORMIDABLE

valeurs que l'on m'a inculquées : être à l'écoute, toujours réactif et rester ouvert aux remarques et aux idées. Ce que j'aime, ce sont les discussions, les rires, des anecdotes avec les anciens autour de la table, en dégustant un plat que j'aime tout particulièrement comme la biscayenne de tomate (que j'adapte avec le Féra du Léman), préparé par ma grand-tante. Les recettes du soleil et de la Méditerranée sont toujours au centre dans ma famille. Dans le sud-ouest, notre valeur principale c'est le plaisir de la nourriture et la chance d'avoir un terroir formidable.

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

