

# 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.

## Martin Göschel

### Chef exécutif de l'Alpina Gstaad

Martin Göschel a débuté sa carrière en 1993, au restaurant étoilé de l'hôtel Bareiss sous l'égide du célèbre chef Peter Lumpp. Trois ans plus tard, il travaille aux côtés du chef Stefan Steinhauer dans son restaurant étoilé à Bad Neuenahr. En 2000, Martin Göschel a été nommé chef du théâtre Variété de Tigerpalast à Francfort-sur-le-Main. Il y est resté 9 ans, durant lesquels il a été félicité et attiré l'attention des médias. Deux ans plus tard, en Allemagne, il a été nommé « chef de l'année » et a obtenu 18/20 au Gault & Millau, ainsi qu'une étoile Michelin. Enfin, SZ Verlag a publié un livre sur sa cuisine au Tigerpalast pour la série Bibliothek der Köche (Chefs 'Library). Cela fait



aujourd'hui 27 ans qu'il œuvre dans le domaine gastronomique. « Je pense qu'en tant que chef, vous devez être capable de découvrir le monde et ses tendances culinaires en gardant les yeux grands ouverts. Nous avons certainement une influence sur la façon dont nous percevons les expériences culinaires et alimentaires en général. La clé est de respecter la durabilité sous toutes ses formes et d'utiliser les tendances d'une manière intelligente. Si nous cherchons par exemple à coller à l'une des plus grandes

Comme nous sommes un hôtel saisonnier et que nous adaptons nos menus à chaque saison d'été et d'hiver, je ne peux pas dire que nous avons un plat spécifique qui se démarque. En été, j'aime préparer des salades fraîches avec des notes orientales et j'essaie de me concentrer sur des ingrédients végétariens, alors qu'en hiver, je préfère les recettes avec une certaine profondeur, comme un ragoût de bœuf cuit ou un bon risotto.

Pour être un bon chef, je pense qu'il est important d'être sensible à la qualité, à la cohérence dans tout ce que vous faites, d'être en mesure de gérer les situations de stress élevé et surtout,

toujours être capable de vous ressourcer. Il faut avoir un côté un peu fou pour devenir chef. Chaque fois que je pense à un nouveau plat ou à un menu, je peux littéralement voir les ingrédients se mettre en place sur la plaque et presque goûter la composition avant même de commencer à cuisiner. Je dois l'avoir hérité de mes parents, qui sont architectes et dessinateurs. Lorsque mon père envisage un nouveau bâtiment, il peut se voir traverser les salles avant même d'esquisser quelque chose.

Je me considère comme trop terre à terre pour voir un quelconque « glamour » dans ma profession. Après tout, nous cuisinons tous dans les mêmes eaux... » \

## IL FAUT AVOIR UN CÔTÉ UN PEU FOU POUR DEVENIR CHEF

tendances de nourriture ces dernières années - la cuisine moléculaire - alors il est judicieux de choisir seulement une ou deux techniques et non pas de faire un menu moléculaire complet.

Prenons par exemple l'influence de « la ferme à la table » et de la durabilité. Cela n'affecte probablement pas seulement notre cuisine, mais toute la ligne de distribution. Des agriculteurs locaux à l'emballage et à la livraison - beaucoup de considération est apportée tout au long des étapes de la chaîne de distribution.

### 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

