

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.

Michel Roth

Chef exécutif consultant du Président Wilson

Originaire de Moselle, Michel Roth commence son apprentissage à l'Auberge de la Charrue d'Or à Sarreguemines, avant de poursuivre son chemin à travers les meilleures cuisines : le Crocodile, l'Auberge de l'Ill, Ledoyen... Arrivé au Ritz en 1981, sous la direction de Guy Legay, il y reste dix-neuf ans en gravissant les échelons. Après un passage de 2 ans comme Chef des cuisines chez Lasserre, il ne résiste pas à la proposition du Ritz qui l'invite à reprendre la direction des cuisines en 2001. Grâce à cette carrière, Michel Roth visite le monde aux côtés d'autres chefs prestigieux. Enfin, au fil des années, il remporte de nombreux concours : prix Taittinger, prix Escoffier, etc., et surtout les titres de Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or en 1991. La fermeture du palace parisien pour deux ans lui offre la possibilité de prendre ses quartiers à Genève, à l'hôtel Président Wilson. Il officie donc désormais au restaurant gastronomique « Le Bayview ». Avec son équipe, Franck Meyer – Directeur de la restauration du Président Wilson, Laurent Wozniak, chef du Bayview et Didier Steudler, le chef pâtissier – il obtient la première étoile au guide Michelin en novembre 2013. En 2015, il est promu « Chef Romand de l'année » au guide Gault et Millau 2016 et obtient la note de 18/20. « En général, l'influence vient de personnes dont la notoriété est acquise. Et donc, elles sont fondamentalement plus écoutées. Ce qui est également important dans l'influence, c'est la manière de transmettre le message, de l'exposer.

En cuisine plus particulièrement, en tant que cuisinier, il est facile d'être influencé par ce qu'on trouve dans les médias, les réseaux sociaux. Cela produisant un effet de mode, qui se traduira dans la façon de travailler, sur l'utilisation des produits, voire même dans le choix de la vaisselle. Pour ma part, je n'y suis pas insensible évidemment, mais je n'aime pas « copier ». Par contre bien sûr, nous sommes obligés de suivre certaines mouvances qui nous sont imposées de façon inconsciente par le client. Par exemple, la tendance du « bien manger » ou du « manger sain ». Le but étant de rentrer dans le jeu, tout en essayant de se différencier. J'ai et j'ai eu plusieurs « plats signature », comme le bar au jus de coquillages et à la coriandre lorsque j'étais au Ritz. Plus récemment c'est la tarte fine aux cèpes ou encore l'ormeau de Plougastel snacké, longeole traditionnelle. Ce plat me plaît car c'est un coquillage différent, délicat à travailler, qui se marie très bien avec la saveur anisée



de ce produit local qu'est la saucisse de Genève. J'aime à penser que c'est plutôt le client qui va décider si un plat deviendra « signature » ou non. Il n'y a pas de règles en la matière. Je ne crée pas un plat en me disant « celui-ci va se démarquer » ; ce sont vraiment les gens qui vont plébisciter celui-ci plutôt qu'un autre.

Le métier de cuisinier est passionnant, mais ce n'est pas le plus facile. Les qualités essentielles pour faire cette profession c'est d'abord d'aimer faire plaisir aux autres. Car lorsque l'on fait la cuisine, on le fait toujours pour quelqu'un. C'est avant tout un partage, c'est le plaisir de donner, de goûter. Il faut être passionné bien sûr, aimer les produits. Ce que j'apprécie c'est qu'on apprend sans cesse. À travers un terroir, on découvre une culture, des traditions. On est en perpétuel mouvement. Pour être un bon chef, il faut également être attentif, savoir écouter, apprendre et être curieux. Pour durer, il est essentiel d'être patient. Les jeunes veulent toujours aller trop vite, or il faut du temps pour faire les choses. Un mot clé pour moi, c'est le respect : respect des autres, des clients, des produits. L'authenticité est également importante : il faut savoir rester soi-même au quotidien. Donner du plaisir et du bonheur : c'est ça, le métier de cuisinier. C'est une jolie citation que celle de Colette : il y a une part de sorcellerie dans la cuisine. Parfois on ne sait pas quel ingrédient va faire la différence, il y a un peu d'inattendu. C'est aussi parfois l'image que le cuisinier donne : il fait bouillir ses chaudrons... En ce qui concerne l'avenir de la profession, c'est vrai que la télévision a visiblement exposé notre métier. Grâce à elle, et bien sûr Paul Bocuse en son temps, elle nous a fait sortir « des cuisines ». En un sens, c'est positif, car on était plutôt cachés et les gens ne savaient pas ce que l'on faisait réellement. Là, ils peuvent voir le savoir-faire, la façon dont on travaille et la pression que l'on subit. Ce métier a été en quelque sorte anobli. Le revers de la médaille, c'est que les émissions de télé-réalité comme Top Chef, Masterchef auxquelles j'ai participé, peuvent donner envie à travers un prisme : la célébrité. De là à imaginer que devenir chef vous rendra célèbre...il n'y a qu'un pas que certains franchissent allégrement. C'est un raccourci que quelques jeunes prendront, en oubliant que l'expérience ne s'acquiert qu'à travers la patience et la persévérance. C'est seulement ainsi que l'on peut gravir des échelons et éventuellement devenir un top chef ! » \