

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



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.

Stéphane Décotterd

Chef du restaurant *Le pont de Brent*

En 1991, Stéphane Décotterd début son apprentissage au Petit, chez André Minder. Quelques années plus tard, en 1998, il découvre une autre facette de son métier : la possibilité de sublimer de simples produits saisonniers, de nourrir une véritable gastronomie de goût, celle du Pont de Brent. C'est le coup de foudre pour ce restaurant des hauteurs de Montreux, propriété de Gérard Rabaey, et pour sa future femme, Stéphanie, alors sommelier sur place. Deux bonnes raisons de demeurer là et d'accepter de reprendre en 2011 cette belle Maison de village. Entre temps, il s'exile quelque temps à Montréal au Canada, et en 2008 remporte le concours du Kadi, meilleur cuisinier suisse, qui lui ouvre les portes du Bocuse d'or, où il termine 5^e mondial.

Le restaurant obtient 18/20 au Gault & Millau en octobre et deux étoiles en novembre dernier. « Dans mon métier, il s'agit surtout de donner des tendances. Actuellement par exemple, la tendance est au végétal : fleurs, herbes, légumes... Dans ce sens, la gastronomie est assez proche du monde de la mode ! Mais



cuisiniers. Je ne pense pas avoir de « plat signature » car je me lasse très vite. Selon moi, un plat a une durée de vie limitée : lorsque l'on met un nouveau plat à la carte, il continue de s'améliorer au fur et à mesure que les cuisiniers acquièrent des automatismes. Et lorsqu'une routine s'installe, c'est le moment de changer, car on est moins attentif aux détails du plat et c'est le déclin... C'est primordial et absolument nécessaire de se renouveler pour continuer de progresser. À chaque nouvelle carte, nous essayons d'être meilleurs que sur la précédente ! Nous changeons cinq fois de carte par année, si bien que nous sommes en permanence en train de réfléchir et de mettre au point de nouveaux plats. Cette citation de Colette me parle car je suis en effet convaincu

que tout ne s'explique pas en cuisine. La sensibilité du cuisinier transparait dans le plat qu'il cuisine. Si vous demandez à trois cuisiniers de réaliser exactement la même recette, vous aurez trois résultats différents ! Quoi qu'on en dise, la cuisine ne s'apprend pas dans les livres. C'est un métier et un savoir-faire qui se transmet « d'homme à homme ». Il faut observer les gestes, toucher, sentir les produits et partager nos ressentis. C'est dans l'intérêt de chacun car nous n'avons jamais fini d'apprendre !

LA SENSIBILITÉ DU CUISINIER TRANSPARAÎT DANS LE PLAT QU'IL CUISINE

il y a aussi une notion d'exemple et de transmission de savoir-faire qui est primordiale dans notre profession. L'influence est également très utile quand on doit attirer l'attention des consommateurs sur certaines aberrations de notre société de consommation. Et le fait d'être un Chef reconnu nous donne une certaine visibilité pour faire passer ces messages.

C'est vrai que ce métier n'est pas facile : on se remet en question au moins deux fois par jour ! Cela demande beaucoup de discipline personnelle, de l'endurance et de la régularité dans son travail. Il est important de respecter autrui, car chaque membre de l'équipe a son rôle à jouer, pour se rapprocher le plus possible de l'excellence ! Mais il faut aussi faire preuve d'humilité et c'est ce qui manque souvent à l'heure de la peopolisation des

L'avantage de ce contexte de « glamourisation » est de revaloriser un merveilleux métier auprès des jeunes, car il fut un temps où l'on choisissait ce métier par dépit. Maintenant il faut que ces jeunes soient conscients du revers de la médaille, car pour arriver sur le devant de la scène, c'est énormément de travail. Je pense qu'il faut se concentrer sur nos particularités et ne pas succomber à la standardisation. Quel est l'intérêt de manger la même cuisine d'un continent à l'autre ? En Suisse, nous avons la chance d'avoir sur un petit territoire une incroyable diversité de paysages, de cultures et de terroirs et c'est ce qu'il faut valoriser. La gastronomie a de l'avenir car elle ne cesse de se réinventer et d'évoluer en fonction des goûts et des attentes du moment. Les cuisiniers voyagent beaucoup, ils échangent entre eux pour rentrer avec plein de nouvelles approches, techniques et idées. C'est un fantastique effet de la mondialisation ! » \