

# 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.

## Virginie Basselot

*Chef exécutif de la restauration de La Réserve Genève*

Originaire de Deauville, Virginie Basselot débute son apprentissage dans sa Normandie natale. C'est au restaurant Les Ambassadeurs, à l'Hôtel de Crillon à Paris qu'elle prend son envol avant de perfectionner son savoir-faire au Bristol, aux côtés du chef triplement étoilé, Éric Frechon. Virginie gravit les échelons un par un et intègre en 2012 le Saint James Paris qui lui vaut, deux ans plus tard, sa première étoile au Guide Michelin. Assoiffée de nouvelles expériences, la Chef travaille d'arrache-pied et décroche en 2015 le titre très convoité de « Meilleur Ouvrier de France » ; récompense qui n'a été jusqu'alors décernée qu'à deux femmes. À l'automne 2016, Virginie Basselot entame un nouveau chapitre de son roman gastronomique et s'installe à La Réserve Genève, dont elle devient le Chef exécutif. « Je considère qu'être influente signifie avoir un impact sur son entourage. Dans mon métier, cette influence se traduit à travers le style de cuisine. Chacun d'entre nous est à un moment donné « sous influence » et se doit de garder un œil attentif aux évolutions de certaines tendances comme, par exemple, la nécessité de consommer des produits locaux, ou encore l'essor de la cuisine végétarienne. Nous venons tout juste de participer à la première édition de la « Veggie Week », un concept innovant dont l'objectif est d'associer les plus prestigieux restaurants de Genève en leur demandant de proposer un menu 100 % végétarien. Prendre part à cette initiative m'a permis de travailler de manière rapprochée avec mes producteurs, tout en accordant encore plus d'attention à notre offre végétarienne.

Il y a deux plats qui me tiennent particulièrement à cœur : le tartare de bar et d'huîtres à la crème de citron et au caviar de Sologne, ainsi que le dos de cabillaud cuit au plat avec un beurre citron-mélisse et des légumes de saison. Ces deux mets reflètent bien ma vision de la cuisine. Ils sont simples dans leur conception et dans leur goût tout en étant élégants et généreux. Le premier



très iodé rappelle la couleur de mon enfance normande. Le second, avec sa cuisson lente met clairement à l'honneur le produit. L'idée de la mélisse m'est venue au Saint-James, où cette plante aromatique poussait à profusion. C'est ainsi qu'est né mon fameux beurre citron-mélisse, qui rehausse admirablement la saveur du poisson. La profession de chef est une forme de sacerdoce qui demande d'être à la fois gourmand et gourmet. C'est un métier de passion. À l'instar d'un médecin, il s'agit d'une vocation qu'on a ou pas. Sans appétence, c'est impossible d'évoluer de manière pérenne dans le monde de la cuisine. Je n'ai pas de secret quant à la longévité dans ce domaine, je crois que c'est une question de volonté, de challenge et d'envie d'avancer. Je suis

quelqu'un d'assez terre-à-terre, mais pour moi la cuisine ne relève ni de magie, ni de sorcellerie. Il faut un savant dosage de précision, de savoir-faire et de maîtrise. Ici pas de place pour le hasard, même si parfois d'heureux

### LA CUISINE EST UN SAVANT DOSAGE DE PRÉCISION, DE SAVOIR-FAIRE ET DE MAÎTRISE

accidents surviennent ! Certes, nous assistons à une certaine forme de « glamourisation » et « peoplisation » du métier. D'un côté la starification permet une certaine forme de démocratisation de la cuisine, qui semble dès lors beaucoup plus accessible, mais elle vulgarise aussi la profession tendant ainsi à faire croire qu'être chef est à la portée de tous. Ce qui n'est évidemment pas le cas.

Concernant le visage futur de la gastronomie je pense que nous allons vers une cuisine moins traditionnelle, plus légère, plus saine. La nouvelle génération s'est libérée d'un certain carcan, laissant beaucoup plus libre cours à leur imagination... Ils réinventent les classiques ! » \