

La meilleure auberge de Suisse

Le guide Gault Millau 2012 consacre Franz Wiget «Cuisinier de l'année», aux fourneaux d'une des plus belles auberges de campagne de Suisse.

ELSBETH HOBMEIER

Ce lundi, l'une des distinctions les plus convoitées de la gastronomie suisse, le titre de «Cuisinier de l'année» Gault Millau pour 2012 a été décerné à Franz Wiget, de l'Adelboden, à Steinen (18 points). Dans son ancienne ferme schwytzoise, cet amoureux de la nature met l'accent sur les meilleurs produits régionaux (bœuf et veau du Muotathal, agneau du Bisistal) sans négliger les poissons (du lac de Zoug) et les crustacés qu'il apprête avec brio, les champignons des bois et les fromages des Alpes proches. La preuve, selon son rédacteur en chef Urs Heller, que le Gault Millau n'est pas «un guide du luxe».

Outre le titre de «Cuisinière de l'année» à Maryline Nozahic, 14 tables vaudoises gagnent des points dont le Restaurant du Jorat à Mézières et l'Auberge de la Veveyse à Saint-Légier, tous deux avec 16 points.

Mais surtout 17 nouveaux établissements font leur entrée dans le guide cette année. C'est le cas du Petit Manoir à Morges (14

points) dont le chef, le Français Julien Retler, 32 ans, après des passages chez les plus grands (Boyer, Wenger, Chevrier, Rochat ou Rabaey) est la «Découverte romande de l'année».

A Genève, 2 restaurants gagnent un point, le Rasoi by Vineet du Mandarin Oriental Du Rhône (16 points) et l'Asseyez-vous (14 points) et 5 nouvelles adresses font leur apparition. Dans le canton de Fribourg, 4 établissements progressent d'un point ainsi que l'Hôtel Du Peyrou dans le canton de Neuchâtel alors que 3 restaurants entrent dans le guide.

Une seule nouvelle entrée au Jura, mais c'est à Thomas Schmidt du restaurant Georges Wenger au Noimont (18 points) que revient le titre de «Sommelier de l'année». En Valais, trois chefs reçoivent simultanément un 16e point, dont Damien Germanier du Restaurant le Botza, à Vétroz, «Promu romand de l'année». Six nouveaux restaurants accèdent au guide.

Après les départs à la retraite de Horst Petermann et de Gérard Rabaey, la Suisse ne compte plus que six restaurants avec 19 points (Chevrier, Rochat, de Courten, Ravet, Jaeger), même si la cuisine éblouissante de leurs successeurs, Rico Zandonella et Stéphane Décotterd leur vaut 18/20. Philippe Rochat a annoncé la remise de son établissement à son brillant second Benoît Violier au printemps 2012.

L'édition 2012 du Gault Millau atteint le nombre record de 837 restaurants, soit 81 de plus, et 100 hôtels. Le guide est maintenant disponible en librairie.

Adaptation Françoise Zimmerti sur la base d'un article en page 13



Photos ldd

Franz Wiget élu meilleur cuisinier de l'année.

1. Comment réagissez-vous au titre de meilleur cuisinier de l'année décerné par Gault Millau?

Je ne m'y attendais pas du tout, il y a tellement d'autres bonnes tables où l'on mange très bien. Déjà en 2005, lorsque nous étions à Vugelles-La Mothe, nous avions été surpris de nous voir décerner la Découverte de l'année. Je suis très heureuse, mais c'est peut-être parce qu'il y a peu de femmes dans la profession.

2. Pourquoi y en a-t-il si peu?

Si vous n'êtes pas indépendant comme nous, il n'est vraiment pas évident de concilier cette activité avec une vie de famille. Heureusement, nous habitons juste en dessus du restaurant.

3. Comment définiriez-vous votre cuisine?

Elle est simple, celle que j'aime



Quatre questions à

Maryline Nozahic

Cheffe de la Table de Mary à Cheseaux-Noréaz, à trois minutes d'Yverdon-les-Bains.

manger, sans trop de mélanges. Je ne suis pas du tout moléculaire. On essaye de préparer des plats trop longs à faire à la maison. Et de décliner un même produit de différentes manières, par exemple en ce moment avec le cerf, on propose des tartines au jambon de cerf. Mon mari Loïc, qui travaille en salle, est breton. Je travaille donc aussi volontiers les poissons. Et aime surprendre avec des plats terre et mer: notamment du boudin avec des Saint-Jacques.

4. Quelles sont vos références en cuisine?

En France Olivier Bellin à l'Auberge des Glazicks, à Plomodiern en Bretagne et Régis Marcon, à Saint-Bonnet le Froid en Haute-Loire, il s'agit de deux tables magnifiques. En Suisse, Philippe Chevrier représente tout pour moi. J'adore la personne. aca

Pêle-mêle

Dégustations au fil du Rhône

Des professionnels suisses du vin ont pu déguster une belle sélection de cépages du Rhône lors d'une croisière sur le Haut-Lac, le lundi 3 octobre. Le rendez-vous, organisé par l'Interprofession des vins de la Vallée du Rhône Inter Rhône, visait à faire (re)découvrir une large palette de vins issus de cépages réputés loin à la ronde. Parmi eux, la Syrah et le Grenache, les deux principaux cépages rouges des vins de la vallée du Rhône. Deux grands noms de la viticulture rhodanienne, Michel Chapoutier et Philippe Pellaton, étaient également à bord pour animer deux conférences. lb

Salon des goûts et terroirs à Bulle



Photos ldd

Le Salon suisse des goûts et terroirs se tiendra à Espace Gruyère, à Bulle. Une exposition sur la route du Gruyère AOC fera revivre le périple historique réalisé ce printemps pour fêter les dix ans de l'appellation. Comme au XVIIe siècle, les meules de fromage ont été acheminées à dos de mulet et en bateaux. Le salon recevra un invité étranger de marque: le Maroc avec ses épices et ses spécialités culinaires. Une arène gourmande peut accueillir 250 spectateurs.

www.gouts-et-terroirs.ch

Succès relatif d'un produit innovant



Le groupe Schenk à Rolle commercialise depuis 2007 deux vins faiblement alcoolisés. Un blanc et un rosé tirant à 9 degrés. Les ventes oscillent actuellement autour de 30 000 bouteilles par année. C'est trois fois moins que celles des produits phare comme le château de Chatagneréaz ou le domaine du Marteray. Mais André Fuchs directeur de la plus grande maison suisse de négoce de vins déclare dans l'Agefi: «Nous ne sommes pas déçus. Ce produit répond au nouveau mode de consommation.»

Vendange confidentielle pour les Perrières

Le domaine Les Perrières à Genève présente une nouvelle appellation le Château de Chouilly premier Cru AOC. Seulement mille bouteilles de blanc et mille de rouge sont produites chaque année, il s'agit de vendange confidentielle. Le château de Chouilly a été édifié entre 1723 et 1725 par le syndic Michel Lullin de Châteaueux. Le blanc est composé essentiellement du cépage Vioignier avec une touche de Pinot Gris, élevé douze mois en fûts de chêne. Le rouge est un assemblage de Merlot et de Cabernet Sauvignon, élevé douze mois en fût de chêne. aca

«Bonjour/Bonsoir» ou l'art chinois du thé

Un magasin de luxe genevois fait venir un expert chinois pour préparer le thé pour ses clients ; la preuve que la demande évolue.

MICHEL BLOCH

Une nouvelle ère dans la consommation du thé commence. Les amateurs de thé étaient déjà passés du thé en sachet au thé «en vrac». Aujourd'hui, ils attendent davantage. Les consommateurs recherchent certaines saveurs et s'attendent à ce qu'un bon thé vert leur soit servi à la température adéquate et non pas dans une eau bouillante ayant brûlé les feuilles du breuvage. Les voyageurs de l'Empire du Milieu se multiplient, la Chine est également devenue

une destination prisée par les Européens.

Un phénomène qui a permis l'arrivée d'une boutique: «Bonjour/Bonsoir» située rue du Stand, au cœur de Genève. Elle fait office de salon de thé et d'école et connaît déjà un vif succès.

Tana Azam, propriétaire et directrice, explique en quoi sa démarche est novatrice. «De même que l'on apprécie un bon vin ou un chocolat de qualité, ici l'on choisit un grand thé. Mes clients sont des curieux et/ou des amateurs qui peuvent, s'ils le souhaitent, goûter gratuitement, leur thé. On essaie bien un vêtement avant de l'acheter», explique notre interlocutrice.

On y trouve le Roi des Singes (ou Taiping Houkui), thé vert qui «calme les nerfs et réveille l'esprit». Et aussi du «Pu' Ehr», ce fameux thé aux vertus digestives et amaigrissantes, tellement prisé

des Chinois. «En Inde le thé avait été planté en vue d'être ensuite exporté; en Chine, il a été planté pour les besoins propres des habitants et seulement exporté par la suite. Il constitue une approche de la vie».



Tana Azam propose à ses clients de déguster leur thé.



Photos ldd

Choisir un grand thé au même titre qu'un bon vin.

Des dégustations sont organisées pour ceux qui veulent aller plus loin dans la découverte du thé. Les participants s'initient à l'art de préparer le thé dans un esprit qui unit plaisir, simplicité et convivialité.

Des ateliers sont également proposés pour mieux connaître l'univers des thés de Chine et ses modes d'infusion.

Le salon de thé est un lieu propice à la détente. On y déguste aussi des gourmandises salées et sucrées. Ici le temps semble s'être

arrêté. «Il est vrai que le thé est aussi une philosophie».

Des repas sont même organisés avec des chefs de cuisine réputés qui associent chaque plat à un thé. Comme le souligne Tana Azam «nous apportons une réponse aux attentes d'un marché en plein changement. Des hôtels réputés s'intéressent déjà à notre approche. Un repas de qualité doit s'accompagner d'un thé de qualité».

www.bonjour-bonsoir.com