

NOTRE TERROIR À LA SAUCE ALÉMANIQUE

GASTRO Des Zurichoïses ont voulu faire découvrir les produits romands, mais en les réinterprétant. Ils proposent ces spécialités jusqu'à ce soir dans un restaurant éphémère.

«J'ai appris ça en Roman-die. Tout y est plus dé-tendu.» Au Sihlquai 125, sur les bords de la Limmat, Laura Schälchli présente à ses 38 convives le concept de la soirée: un voyage gastronomique

en Suisse romande. Mais pas question de servir un simple papet vaudois ou une fondue au vacherin, l'objectif de ces gastronomes alémaniques était de partir à la recherche des plus beaux et surprenants délices des producteurs romands pour les réadapter à leur sauce et leur donner une touche moderne. «Le but, ce n'est pas vraiment de manger romand, mais de faire découvrir ces superproduits», explique Valentin Diem, le chef de cuisine.

Le concept, appelé *Welschanschauung* (jeu de mots entre Wel-

tanschauung, vision du monde, et Welche, les Romands) se décline pendant trois soirs, jusqu'à aujourd'hui, dans un restaurant éphémère de Zurich, installé dans une ancienne école d'art abandonnée.

La meilleure moutarde

Laura Schälchli, 33 ans, et Valentin (Vale) Diem, 29 ans, ont pu compter pour ce projet sur l'aide et l'enthousiasme d'Alessandra Roversi, 37 ans et seule Welche du groupe. La Fribourgeoise installée à Genève a amené énormément de produits à ses camarades au fil de leurs préparatifs pour le repas. «On a goûté au moins dix sortes de vin cuit et mangé des saucisses et saucissons pendant des semaines tous les jours», rigolent Laura et Vale. Ils ont pu ainsi développer une véritable expertise des produits et ont fait de magnifiques découvertes. «J'ai goûté la meilleure moutarde de toute ma vie, souffle le chef cuisinier, une moutarde faite par les vignerons du domaine des Oulaines, à Genève. Ils font pousser eux-mêmes leurs grains, un délice!» Cet ingrédient, il l'utilise dans sa crème à la moutarde et aux poireaux, pour une réinterprétation du papet. Le prodige des fourneaux est particulièrement fier de servir son plat d'agneau, un gigot avec une mousse à la pomme de terre et à l'absinthe. Mais surtout

de son dessert: un parfait de moutarde de Bénichon avec des poireaux marinés dans le jus de poire à Botzi. «Le plus dur a finalement été de faire un choix, j'aurais pu servir 50 plats», sourit-il.

«Un produit importé»

Pendant la soirée, Alessandra Roversi passe parmi les convives. Expliquant l'origine de la cuchaule, du taillé aux greubons, de l'agneau de la transhumance mais aussi des spécificités de chaque vin servi, le tout dans un allemand teinté de sonorités francophones qui a séduit les Zurichoïses. «Comme vous pouvez l'entendre, je suis un produit importé aussi», explique la pétillante Romande, déclenchant un fou rire général.

Elle a fort à faire, car la petite quarantaine de personnes qui ont déboursé 140 francs pour participer à ce repas particulier ne sont pas particulièrement calés en spé-

«On a fait une excursion en Romandie pour rencontrer les producteurs»

Laura Schälchli et Valentin Diem

Le trio qui a inventé le concept: Laura et Valentin sont Zurichoïses, Alessandra est Fribourgeoise.

«La nourriture, rien de tel pour rassembler»

Alessandra Roversi

LE TERROIR RÉINTERPRÉTÉ: 98% DES PRODUITS SONT ROMANDS

cialités romandes. «J'avoue qu'à part le fendant, je ne connais pas grand-chose de la cuisine romande», explique Matthias. Pourtant le Zurichoïse a passé une année à Genève, pendant laquelle il reconnaît avoir mangé plus souvent de la pizza que des cardons! Même constat pour



Apéro et coup de blanc

Lard de Begnins, taillé aux greubons et flûtes

Amuse-bouche

Bricolet au gruyère avec crème de cardons et tomates cerise séchées
Meringue au sang avec une crème de pop-corn et bourgeons de vigne

Entrée

Soupe de cuchaule à l'huile de camomille et toast de cuchaule

Plat 1

Filet de féra du lac Léman, oignon, mousse de pommes de terre à l'absinthe et beurre blanc

Plat 2

Saucisse aux choux, cardons, lentilles vertes, raisin à la lie et crème de poireaux et moutarde.

Plat 3

Gigot d'agneau, pois chiches et céleri, le tout recouvert de morceaux de poire.

Fromages

Maréchal, tomme aux noisettes rôties, le piat, le k-ré, vacherin Mont-d'Or, tête-de-moine, vacherin au lait cru et pain de seigle.

Dessert

Parfait à la moutarde de Bénichon sur un lit de poireaux marinés au jus de poires à Botzi, tarte au vin cuit et poire à Botzi.



ENTRÉE

Jennyfer Jackson, du domaine Wannaz, à Chenaux (VD), donne des explications sur les vins servis et sert aussi, ici la soupe à la cuchaule.

AMUSE-BOUCHE

Margaretha Jüngling met la dernière touche aux bricolets à la crème de cardon et aux meringues au sang.



PLAT N° 3

Le gigot d'agneau issu du troupeau de la transhumance. Un mets rare.



DESSERT

Les poireaux sont marinés dans le jus des poires à Botzi. Ils accompagnent un parfait de moutarde de Bénichon.

