

À la rencontre de trois professionnels

Autor(en): **Praud, Catherine / Praud, Gérard / Soldati, Jean-Marc**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Défis / proJURA**

Band (Jahr): - **(2018)**

Heft 8

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-823831>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

À la rencontre de trois professionnels



Catherine et Gérard Praud, restaurant Château de Pleujouse 15/20 Gault & Millau 2019

En s'installant au château de Pleujouse il y a 17 ans, Catherine et Gérard Praud souhaitaient un endroit à eux pour s'exprimer pleinement selon leur philosophie. Bien leur en a pris. Le restaurant séduit les gourmets d'ici et d'ailleurs. «Nous jouissons d'une clientèle de proximité, mais aussi d'une clientèle zurichoise ou encore lausannoise.»

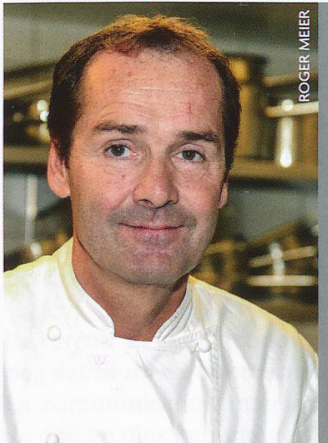
Preuve en est que l'implantation n'est pas la clé, mais bel et bien ce qui est proposé. Car un mot d'ordre anime les deux passionnés: redonner de la richesse au terroir. «Nous proposons une cuisine juras-

sienne entièrement cuisinée maison avec des matières premières qui se situent à moins de 20 km à vélo autour du restaurant, hormis certains produits de la mer et épices, bien sûr.» Les plats ne sont pas pour autant traditionnels. Ici, la mission est de sublimer les produits locaux. Et les fines bouches de tous âges ne s'y trompent pas, puisque la jeune génération des 20-25 ans aussi fréquente les lieux à diverses occasions. «C'est important, car c'est cette génération qui va transmettre le patrimoine.» Car que l'on ne s'y trompe pas: de plus en plus de clients sont sensibles

au travail de qualité: «Je ne pense pas qu'opter pour la facilité avec des produits pré-travaillés soit payant. Je suis persuadé qu'il existe une place pour les petites structures comme les nôtres, car c'est aussi une manière de rendre attentif chacun sur le fait que nous avons un patrimoine et qu'il faut le préserver. Et puis, il faut soutenir le monde paysan. Pas dans dix ans, mais maintenant.»

Respecter le travail du secteur agricole, découvrir ses produits, se fournir auprès de lui, l'encourager, une évidence pour Catherine et Gérard Praud.

Jean-Marc Soldati Hôtel-Restaurant du Cerf, Sonceboz 16/20 Gault & Millau 2019



ROGER MEIER

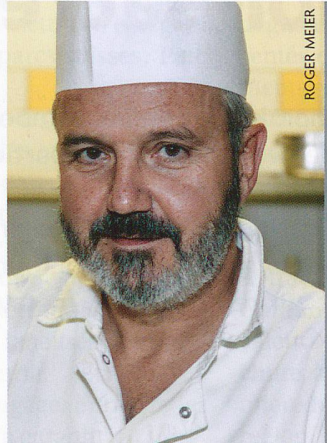
Adepte de la pureté des goûts, des saveurs et des cuissons, Jean-Marc Soldati prône une cuisine magnifiée dans la simplicité, «au-delà de trois saveurs dans une assiette, les sens sont troublés», confie le professionnel chez lequel se pressent gourmands et gourmets de tous horizons. Il faut dire qu'ici on ne parle plus de cuisine, mais bel et bien d'art culinaire. De fait, les produits locaux se

font régulièrement une place dans les plats proposés par le chef, au côté d'autres produits comme ceux de la mer, à l'instar des crustacés et autres coquillages. «Toutes les matières premières et produits de base sont de la région, détaille notre interlocuteur. Comme par exemple les œufs, les chanterelles, le lard, le fond de volaille, etc.» Les poissons du lac aussi se font la part belle une fois travaillés par le maestro. «C'est aussi selon la pêche du jour des deux professionnels qui nous livrent.»

Car chez Soldati, on ne badine pas avec de nombreuses exigences, dont deux en particulier : la traçabilité et le fait maison de A à Z. Des mets authentiques et non transformés de manière industrielle sont le leitmotiv de cette adresse hors norme. «Il est illusoire de croire que les produits déjà faits sont moins chers et permettent un gain de temps. C'est un faux calcul, que ce soit dans un restaurant comme à la maison, d'ailleurs.»

Proximité avec les éleveurs et les agriculteurs locaux, pérennisation des marchés, gestion des déchets alimentaires, les sujets ne manquent pas dès lors qu'on engage la conversation avec le cuisinier de renom. «Nous essayons à notre niveau de transmettre l'appréciation des saveurs et le goût des bonnes choses.»

Fabien Mérillat Hôtel-Restaurant de l'Étoile, Perrefitte 13/20 Gault & Millau 2019



ROGER MEIER

Avec un niveau d'exigence placé haut et une attention particulière à la qualité et à la provenance des produits, Fabien Mérillat prône une cuisine authentique. «Je ne pourrais jamais donner à déguster à mes clients des plats que moi-même je ne mangerais pas. C'est inconcevable», explique notre interlocuteur. à la question de savoir quelle est sa définition de la gastronomie, le professionnel sourit : «Elle

englobe la cuisine qui se pratique dans les restaurants, mais forte d'un savoir-faire, de très bonnes connaissances culinaires et d'une solide formation. C'est davantage que simplement cuisiner.»

Voici précisément la philosophie du chef qui sélectionne uniquement des produits frais, non dénaturés et travaillés maison. «Vous savez, les gens voyagent, testent des tables à l'étranger, regardent des émissions culinaires, comparent. Ils ne sont pas dupes. La qualité et la fraîcheur sont cruciales, tandis que miser sur les mets locaux est aussi un autre avantage indéniable.»

Dans une région qualifiée de verte, où la nature prédomine, la proximité s'inscrit comme une valeur ajoutée : «Nous pouvons facilement transformer cet atout au quotidien en avantage à la fois pour la clientèle, pour les acteurs agricoles et pour les producteurs», explique Fabien Mérillat, qui n'hésite pas à noter les provenances locales de ses différents mets, à l'instar du rôti de veau de Chevenez.

Pourtant, un bémol vient ternir le tableau : le manque de restaurants dans la région. «Une dynamique est indispensable et la concurrence saine dans notre qualité de restauration est importante pour une région comme la nôtre afin d'inciter les gens à sortir ici, se faire plaisir, découvrir, tester, etc. Les raisons sont diverses, mais le manque de cuisiniers et de formation est un des points évidents de ce constat.»

Mais alors, malgré tout, est-ce que l'avenir de la restauration est local ? «J'aimerais en être persuadé!»