

Les chefs suisses tiennent la forme

Autor(en): **Pudlowski, Gilles**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique Suisse en France**

Band (Jahr): **77 (1997)**

Heft 1

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-889295>

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.

LES CHEFS SUISSES TIENNENT LA FORME

Injustice franco-suisse : les grands chefs suisses valent décidément mieux que leur note chez Michelin. Explications à partir de trois exemples.



Gilles Pudlowski

Journaliste au Point.
Critique
Gastronomique.
Le Guide Pudlo de
Paris.



Stucki-Bruderholz à Bâle

"...la belle maison style 1930 fait depuis des années figure de leader, aux côtés de Fredy Girardet"

Les meilleurs cuisiniers européens seraient-ils helvètes? Et un « deux étoiles suisse » vaudrait-il un « trois étoiles français »? Gault-Millau ne s'y est pas trompé qui accorde quatre toques et 19/20 à des chefs comme Gérard Rabaey de Montreux (« le Pont de Brent »), Bernard Ravet de Vufflens (« l'Ermitage »), que *Michelin* relègue à l'échelon second, ou encore Roland Pierroz de Verbier (« le Rosalp ») bizarrement gratifié d'une unique étoile.

★ **Le cas plus évident d'"injustice suisse" est celui de Hans Stucki.** Ce Bernois qui tient à Bâle la belle maison style 1930 du Bruderholz, fait depuis des années figure de leader, aux côtés de Fredy Girardet, seul trois étoiles vivant dans les hautes sphères. Classique, sachant jouer de tous les registres,

usant des meilleurs produits du marché de Lyon ou de Rungis, pratiquant la légèreté à tout crin et les sauces à minima, ce sexagénaire dynamique, qui mouille sa chemise en cuisine deux fois par jour (qui peut en dire autant à son âge et à son niveau de qualité dans l'hexagone ?) sait faire son miel de toutes les modes, sans en épouser aucune.

Ces temps-ci, sa cuisine se ferait un tantinet italienne, mais c'est le goût du moment, faisant bon usage de la truffe blanche, de l'huile d'olive et du mascarpone, sans d'ailleurs en abuser. Le canard de Challans, cuit au four, puis réservé un moment pour permettre au sang de circuler dans le volatile et de rendre la chair moelleuse, est chez lui, accordé à l'orange sanguine.

C'est véritablement une « leçon



Petermann's Kunststuben à Kusnacht

"...la coqueluche de la belle société zurichoise qui aime sortir et sait manger"

de canard ». Quant aux soupes de grenouilles au persil, salades de saint-jacques crues marinées au caviar, poêlée de langoustines à l'Amigne aux salsifis et truffes noires, filet de saint-pierre grillé aux artichauts violets tapenades, ils sont des exercices de haute volée plaçant le beau produit en exergue. Les desserts (fabuleux sorbet mandarine, omelette autrichienne flambée « Kaiserschmarren » aux abricots avec glace pistache), ils rappellent que le gourmet a le bec sucré et le chef d'ici doit se donner davantage de mal que son homologue français pour le satisfaire.

★ **Autre chef lauréat par Gault-Millau et qui ronge son frein chez Michelin : Horst Petermann.**

Ce natif de Hambourg est devenu, dans le faubourg lacustre, la coqueluche de la belle société zurichoise qui aime sortir et sait manger. Son décor de taverne contiguë à une galerie ne fait guère la retape. Son service est précis, les vins de roi, les mets jouent eux aussi l'exotisme transalpin, la finesse, la légèreté et la franchise des goûts que le brio technique ne trahit pas.

Difficile de trouver le moindre accroc à son carpaccio de thon blanc relevé d'une gelée de citron et gingembre, à son risotto d'artichaut avec friture de calmars, à ses fins raviolis de légumes au jus de fenouil sauvage, à son pigeon de Toscane glacé au porto et escorté de gnocchi aux truffes noires, enfin à son vacherin glacé au mascarpone et marrons glacés sauce cannelle, à sa polenta glacée au sucre avec compote de pruneaux parfumée au rhum, à sa crêpe dentelle aux pommes et noi-

settes grillées gratinée à la crème de calva. Au seul énoncé, on salive. Et nulle sauce inutile ne pèse sur l'estomac ni n'empâte le palais. A dire vrai, les meilleurs de nos cuisiniers hexagonaux pourraient puiser là des leçons de créativité.

L'auberge du Raisin à Cully.

"Avec ses belles salles anciennes, son grand service, son maître d'hôtel italien doué d'humour, elle possède un vrai charme rétro"



★ **Même constatation au Raisin.**

Comparer une maison comme celle de Adolf Blokbergen avec une française revient à jauger le niveau d'un deux étoiles, même si la maison n'en possède qu'une (mais trois toques chez Gault-Millau): grand service, produits d'exception, cave impressionnante, technique à l'unisson des hors-d'oeuvre aux desserts, tel est le Raisin de Cully. Cette belle maison fut l'ancien hôtel de ville du bourg.

Avec ses belles salles anciennes, son grand service, son maître d'hôtel italien doué d'humour, elle possède un vrai charme rétro. Reste que c'est d'abord pour la cuisine que l'on

★ **Stucki-Bruderholz,**

Bruderholzallee 42, Bâle (Suisse).

Tél : 61/361 82 22

Menus : 65, 85 (déjeuner), 125, 185 CHF.

Carte : 90-140 CHF.

★ **Petermann's Kunststuben,**

Kusnacht (Suisse). Tél : 1/910 07 15.

Menus : 115, 160 CHF.

Carte : 100-120 CHF

★ **Auberge du Raisin,**

Cully (Suisse).

Tél : 21/799 21 31.

Menus : 65 (déjeuner), 130, 150 CHF.

Carte : 70-120 CHF.

Renseignements (Paris) :

Relais & Châteaux : 01 45 72 96 50