

Effluves sans alcool

Anne-Sophie Pic, au Beau-Rivage Palace, propose *kombuchas, infusions et jus* avec des saveurs complexes.

Alexandre Caldara

Cela commence par vos mains qui se laissent humecter par un spray à l'eau de genièvre. Cela se poursuit par un kombucha en apéritif du Pays basque d'Ama Brewery, à la citronnelle. Au restaurant Anne-Sophie Pic, au Beau-Rivage à Lausanne, on peut voyager intégralement à travers un accord entre mets et boissons sans alcool, qui va crescendo et réserve bien des surprises. Le service sur mesure commence à peine, la prise de commande effectuée, on vous amène le menu fraîchement imprimé que vous venez de commander.

Après le vaporisateur, voici la fumée de cône de pin qui sort d'une cloche en verre et qui enrubanne la tomate entière rose

de Berne, de Mathieu Cuendet, recouverte de fleurs. La fraîcheur et la longueur en bouche impressionnent, cela apporte une giclée de fraîcheur à la tomate. Pour l'accompagner, un thé vert genmaicha, aromatisé au géranium et adouci au sirop de sencha, recouvert d'une petite mousse blanche dans l'esprit d'un gin fizz.

Gruyère caramélisé et jus de poire

Dans l'autre plat, un très beau montage de haricots verts dressés en rosace. Une aromatisation à la lavande et au baume de Galaad du jardin de l'hôtel, l'encornet de Méditerranée et le brochet du lac Léman



donnent un côté fondant à chaque bouchée. La lavande semble occuper la bouche entière tout en donnant de la vigueur aux étonnantes textures. L'équilibre de ce grand plat impressionne, le chef exécutif vaudois Kevin Vaubourg semble trouver parfaitement sa voie dans les saveurs d'Anne-Sophie Pic. En accord, le Riesling sans alcool allemand de Leitz dérouté, il amène de l'acidité et une sorte de compotée un peu amère. La boisson suivante va mobiliser l'attention par sa délicatesse: un thé de vigne composé par les bourgeons de vigne de Gilles Wannaz infusé à froid. Elle calme le palais que les berlingots à la fondue moitié-moitié agitent.

Comme dans un traditionnel accord mets et vins, le liquide peut calmer ou clamer haut et fort sa prise de risque. Voici un Negroni sans alcool à la camomille, au verjus et aux agrumes. Il ne se contente pas de son amertume, mais propose aussi une déflagration de sucre, un peu comme le boisé d'un vin. Cela électrise les papilles du retour de pêche du lac Léman, un mélange de poissons accompagné de feuilles de combawa puissantes. A l'inverse, un accord peut aussi prolonger le goût d'un plat par une saveur proche. Les betteraves et l'étonnante

rhubarbe Victoria poursuivent leur élan sur un jus de grenade non filtré de la maison Retter, en Autriche.

Un kombucha maison à l'aromatique franche

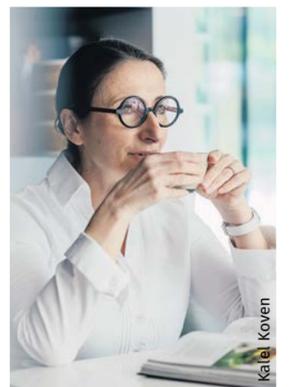
Autre grande trouvaille du repas, les fromages, avec une version brute du Gruyère caramel de Jacques Duttweiler, dont l'élégant service rappelle qu'il fut baptisé ainsi par le critique Jean-Pierre Coffé pour son côté cassant. Puis une fois le goût installé sur le palais, on peut goûter le crémeux de fromage à la légère sucrosité

«Comme dans un traditionnel accord mets et vins, le liquide peut calmer ou clamer sa prise de risque»

de la plante mélilot. Cela s'accompagne d'un jus de poire caramélisé.

Il faut attendre l'arrivée des desserts du pâtissier Thibaut Honajzer pour retrouver un kombucha, maison celui-ci, à l'aromatique très franche de tagette et de pêche blanche. On aime cette densité et ce côté iodé sauvage, qui fait l'effet d'une liqueur. L'abricot de Crissier, dans ses effluves assumées de safran et de café, peut laisser faire sa volupté. Cette série d'accords audacieux envire par tant de parfums. Une telle diversité permet d'oublier l'heure, on voit à peine les équipes changer pour permettre le repos avant le service du soir.

Bio



Anne-Sophie Pic est propriétaire du restaurant la Maison Pic, à Valence. Elle totalise pour ses six restaurants dix étoiles Michelin, ce qui en fait la femme cheffe la plus étoilée au monde. Elle ouvre le restaurant Anne-Sophie Pic, à Lausanne, en 2009, qui totalise 18 points au GaultMillau et deux étoiles Michelin. Depuis 2018, elle collabore avec la sommelière Paz Levinson sur l'ensemble de ses établissements. A Lausanne, Kevin Vaubourg occupe le poste de chef exécutif depuis l'été 2020. Le restaurant semble maintenant au sommet de son art, combinant l'inventivité de la cheffe avec la pureté des produits régionaux. Sans oublier de servir un classique créé par son père Jacques Pic en 1971, un bar de ligne au caviar, croquant et fondant, recouvert d'une émulsion, cela s'intègre parfaitement dans un menu audacieux.

Publicité

PORTEUR D'AVENIR
FORMATEUR DE L'ANNÉE

CATÉGORIE : CUISINIER/CUISINIÈRE

WWW.PORTEURDAVENIR.CH



MICHEL IFF

Caserne de Moudon
Inscrit par Guillaume Fournier

«Michel Iff est passionné par son métier. Son engagement m'impressionne, et il est toujours disponible pour nous, les apprenti-es», relate Guillaume Fournier. De plus, il a le don d'intégrer de nouvelles personnes dans l'équipe de cuisine. Le principal défi des apprenti-es à la caserne de Moudon est la différence entre deux styles de cuisine, constate Michel Iff. «Un jour, nous cuisinons en grosses quantités pour toute une troupe, jusqu'à 600 personnes, et le lendemain, nous préparons un repas gourmet pour 25 personnes», explique-t-il. «Suivre le développement des apprenti-es du premier jour d'apprentissage jusqu'au diplôme me fascine toujours.»



ROBERT HUBMANN

GZO Spital Wetzikon
Inscrit par Chiara Grana

«Je viens d'une autre entreprise et je constate de nombreuses différences positives dans ma formation avec Robert Hubmann», déclare l'apprentie Chiara Grana à propos de son maître d'apprentissage. Ainsi, Robert Hubmann accorde beaucoup de temps à ses apprenti-es, ce qu'elle apprécie beaucoup et qui l'a beaucoup aidée. «Les nombreux entretiens avec lui m'ont énormément apporté. Ils m'ont redonné de l'assurance ainsi que le plaisir du métier», ajoute-t-elle. «J'accorde beaucoup d'importance à la responsabilité personnelle. En contrepartie, j'offre un environnement de travail qui tient compte de l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée», déclare Robert Hubmann. Ce qui lui plaît tout particulièrement dans son rôle de formateur, c'est de «transmettre le savoir-faire et les recettes, et de faire passer la flamme».



RETO BLASER

Wohn- und Arbeitsgemeinschaft für Körperbehinderte Gwatt
Inscrit par Lina Wismer

«Le savoir-faire artisanal est la base du métier, mais le développement personnel des apprenti-es est presque encore plus important», explique Reto Blaser en sa qualité de formateur. Il est particulièrement important d'accompagner les jeunes gens, de construire avec eux une relation basée sur la confiance et de leur donner de l'assurance afin qu'ils puissent avancer. «Il s'agit d'éveiller l'enthousiasme, le plaisir du métier, et de créer des perspectives», ajoute-t-il. Lina Wismer confirme: «J'ai appris à travailler de manière plus méthodique et plus indépendante, ce qui m'a permis de gagner de l'assurance. Reto Blaser a toujours cru en moi et m'a toujours aidée. Sans lui, je ne serais jamais allée aussi loin.»

PARRAINAGE



PATRONAGE



SPONSOR-OR



SPONSOR-ARGENT



PARTENAIRE PRINCIPAL DES MÉDIAS



PARTENAIRES DES MÉDIAS

