

COUP DE FEU
EN CUISINE

AMUSE-BOUCHE

SUISSE ROMANDE

«Guide des auberges d'alpage 2011-2012»

La nouvelle édition du «Guide des auberges d'alpage de Suisse romande» est disponible. Elle comprend quelque 400 établissements de moyenne altitude. Au rayon nouveautés figurent les auberges des régions germanophones de Romandie et une nouvelle classification par région avec des idées d'excursion. ◉

EN LIBRAIRIE

Ode au Morbier et au Bleu de Gex



Le morbier plaît, se vend bien. Incontestablement, le fromage à la légendaire raie noire a le vent en poupe. Raconter sa longue histoire, c'est comprendre pourquoi ce beau fromage du massif jurassien est aujourd'hui en pleine conquête d'une renommée nouvelle. Paru aux éditions du Belvédère, l'ouvrage de Michel Vernus et Thierry Petit permet de saisir sur le vif le pourquoi et le comment de la si belle et si incomparable diversité de la fromagerie comtoise. Une chouette histoire de saveurs et d'arômes. ◉

FESTIVAL

Arbois se mettra à l'heure des Petites Fêtes de Dionysos

Le pays d'Arbois vivra du 7 au 10 juillet au rythme des Petites Fêtes de Dionysos. Résolument placé sous le signe du dieu grec de la vigne et du vin, le festival proposera, outre des dégustations et des dîners gastronomiques à thème, des lectures par des comédiens de renom, des concerts, des expositions, des balades littéraires, des animations pour enfants et bien d'autres choses encore. ◉

PAPILLES EN ÉMOI A deux pas de la gare de Bienne, le restaurant Palace s'est forgé en moins d'un lustre une jolie renommée grâce à la cuisine goûteuse et originale du chef Daniel Lauper.

Quand la morille joue en pointe et l'asperge ne botte pas en touche

NICOLAS BRINGOLF

Ses grands-parents étant restaurateurs près d'Aarberg, il était naturel que Daniel Lauper tombe très tôt dans une marmite. Et suive l'exemple de son frère aîné, devenu lui aussi un adepte convaincu des casseroles... «J'ai toujours su que je voulais être cuisinier. Non seulement parce que j'ai grandi dans ce monde, mais aussi par intérêt pour les produits de la cuisine. Quand j'étais petit, tout le monde aimait lorsque je faisais des gâteaux, qu'ils soient bons ou pas. C'est sûr que c'était encore mieux quand ils n'étaient pas brûlés», se remémore, un immense sourire aux lèvres, le maître queux du Palace.

Le jeune Bernois d'alors, qui a grandi dans l'Oberland zurichois, se lance donc dans un apprentissage de cuisinier. «J'aimais beaucoup la pâtisserie mais j'ai choisi la cuisine car on peut travailler une multitude de produits, comme la viande. Le pâtissier, lui, ne fera que de la pâtisserie.» Daniel Lauper fait ses premières armes dans un hôtel thermal en Appenzell. La cuisine qu'on y pratique est alors très traditionnelle, ce qui est logique au début des années 1980, l'in-



Daniel Lauper mettant la dernière main à ses tagliolini aux morilles fraîches et épinards. DAVID MARCHON

fluence des grands chefs de la génération Girardet – ou d'Eckart Witzigmann pour les germanophones – n'ayant pas encore marqué les esprits.

Sa formation initiale achevée, Daniel Lauper met le cap sur les Grisons. Ses contrats saisonniers vont l'emmenant notamment à Saint Moritz, au Suvret-

ta House. Passionné par le vin, il profite de ce long passage dans cette splendide région viticole pour approfondir ses connaissances en matière de dégustation. Des compétences qui se traduisent aujourd'hui par une carte de vins remarquablement achalandée et à prix raisonnables, laquelle met l'accent

sur les crus de la région des Trois-Lacs et des vignobles helvétiques mais n'omet pas les grands classiques étrangers.

L'escale grisonne achevée, le toqué reprend un restaurant à Lyss. Puis, en 2006, il jette son dévolu sur ce Palace biennois, situé à deux pas de la gare. Un établissement où sa cuisine de

saïson sincère, authentique et pleine de spontanéité, axée sur les produits du terroir régional, fait rapidement mouche auprès des gourmets de tous poils, tant du côté brasserie qu'en salle à manger. Ce qui n'empêche pas le chef de se permettre quelques incartades du côté des coquillages et autres volailles du Sud-Ouest de la France. «J'aime mettre en valeur le produit et en faire ressortir le caractère. Je n'apprécie pas les plats multipliant les saveurs, avec des garnitures surchargées», insiste-t-il sans ambages.

La carte joue ainsi sur une sobriété créative dénuée de chichis. A l'instar de ces asperges blanches sauce hollandaise et de leur œuf poché avec crème acidulée au raifort et caviar, ou de ces tagliolini aux morilles fraîches et épinards. Deux plats qui, mariés à un étonnant vin blanc local (lire ci-contre), offrent un plaisir sans fausses notes aux fins becs les plus exigeants. ◉

INFO
Palace Lifestyle, Bienne:
Asperges sauce hollandaise, crème acidulée au raifort et caviar (30 fr.); tagliolini aux morilles fraîches et épinards (38 fr.); chasselas 2009 «Expérience» (5fr.50 le verre, 39 fr. la bouteille).

«Expérience» plus que convaincante

Etabli dans le hameau de Cerniaux (Schernez), sur la rive gauche du lac de Bienne, Charles Steiner est à la tête d'un domaine de 7 hectares situé en plein vignoble de Gléresse (Ligerz). L'encépagement de la propriété se décline ainsi: un tiers de chasselas, un tiers de spécialités blanches (sauvignon, chardonnay, pinot gris et riesling x sylvaner) et le solde en rouge, avec une dominante de pinot noir assorti d'un peu de syrah et de malbec.



DAVID MARCHON

Issue de chasselas, sa cuvée «Expérience» a la particularité d'avoir été vinifiée avec des levures datant de 1895. Des levures réactives par la station de Wädenswil après leur découverte en 2006 dans le vignoble zurichois. Il en résulte un cru racé, dont l'équilibre entre fruité et minéralité épouse admirablement les saveurs ainsi que le caractère des asperges et des morilles. ◉

PASSAGE AU GRIL

Votre première émotion gourmande, Daniel Lauper?

En goûtant un plat chez Alois Nussbaumer, à Flims. Ça a été une révélation. Je me suis alors dit que j'aimerais cuisiner aussi bien que ça. J'avais 19 ans et suis allé ensuite travailler chez lui...

Premier mets concocté avant d'entamer votre parcours professionnel?

Vers 11 ou 12 ans, des escalopes viennoises pour un repas familial.

Le cuisinier qui suscite en vous une profonde admiration?

Eckart Witzigmann, chef autrichien d'exception qui a révolutionné la cuisine allemande dans les années 1970, et Thomas Bühner (restaurant La Vie, à Osnabrück), pour sa parfaite maîtrise des divers courants culinaires et son exceptionnelle créativité. ◉

FROMAGE OU DESSERT?

La pêche Melba, un dessert fruit de deux arts

La pêche melba est un délicieux dessert fruité alliant la douceur de la pêche et de la vanille à l'acidité de la framboise. Un entremets qui résulte d'une relation amicale singulière. L'histoire débute en Australie le 19 mai 1861 avec la naissance d'Helen Porter Mitchell. Toute petite déjà, celle-ci manifeste une passion dévorante pour la musique, surtout pour le chant. Cette passion la

conduit, à peine majeure, au théâtre de la Monnaie à Bruxelles où elle se produit sous le pseudonyme de Nellie Melba: Nellie comme diminutif d'Helen et Melba en référence à sa ville natale. Le succès est foudroyant, les salles les plus réputées se l'arrachent. Lorsqu'elle se produit à Londres, la diva habite le Savoy Hôtel, dont Auguste Escoffier dirige les cuisines. Elle prend l'habi-

tude de déguster la cuisine du grand maître et une réelle amitié naît entre ces deux artistes. Un soir de 1892, alors qu'elle se produit dans «Lohengrin» de Wagner, Nellie invite Escoffier à venir l'écouter. Dans cet opéra apparaît un cygne. Pour la remercier, le chef taille dans un bloc de glace un cygne sur lequel il dépose, entre les deux ailes, une timbale en argent cou-

verte de glace à la vanille. Sur ce lit de fine glace, il dépose des pêches à chair blanche et tendre, débarrassées de leur pelure puis pochées quelques minutes dans un sirop à la vanille. Enfin, pour parfaire cet entremets, il recouvre ces pêches d'une purée de framboises fraîches et d'un léger voile en sucre filé. Ainsi est née la pêche Melba, fruit de deux arts. ◉ FRANCIS GRANDJEAN