

Concours

Avec **ALIGRO**
bienvenue à tous les gourmands

Marisa Feusi, dans la cuisine du Café de la Place, à Saint-Légier, où elle travaille avec le chef Benoît Lüginbühl qui a relancé le restaurant. VANESSA CARDOSO

Marisa a la passion culinaire

La jeune cuisinière chablaisienne est la finaliste romande du concours La cuisine des jeunes. Elle ne veut pas y faire de la figuration

David Moginier

Elle est la seule femme en finale du concours de Viande Suisse, La cuisine des jeunes (*lire ci-contre*). Elle est aussi la seule Romande. Mais cela n'a pas l'air de la troubler plus que ça. Sous sa timidité apparente, Marisa Feusi possède une passion chevillée au corps: la cuisine. Une évidence depuis que, toute petite, elle suivait ce que préparait sa mère, juchée sur un tabouret, avant de l'aider. «J'allais naturelle-

ment chercher des mûres au jardin et je me faisais des milk-shakes avec du yoghourt», sourit-elle. Elle avait à peine 12 ans quand sa mère lui a glissé, après un repas: «Tu devrais faire cuisinière.»

La compétition

● C'est déjà la 14^e édition du concours qu'organise Viande Suisse, l'association faîtière de la branche. Chaque cuisinier professionnel peut faire acte de candidature jusqu'à cinq ans après son apprentissage. Le thème est forcément en relation avec la viande, comme cette année «Clash of Pans: la plus forte des créations avec de la viande de veau suisse» (traduction officielle...)

Des stages confirment cet amour absolu, avant un apprentissage à l'Hôtel Rive-Reine, à La Tour-de-Peilz. Et comme elle a les meilleures notes pratiques de fin d'apprentissage, Nestlé lui offre

Les quatre finalistes ont été choisis sur dossier et se retrouveront lundi 12 septembre à Interlaken, en direct devant le public. Ils auront alors deux heures et demie pour réaliser leur recette pour quatre personnes, afin de convaincre le jury de quatre chefs, dont la Vaudoise Marie Robert (Café Suisse, à Bex).

Le vainqueur remporte 2000 fr.

d'abord un stage de six mois à l'Alimentarium, puis des cours d'anglais à Bristol. C'est là que le chef Benoît Lüginbühl lui propose de le rejoindre dans ce Café de la Place, à Saint-Légier, qu'il est en train de reprendre.

Marisa est une battante, et elle n'a toujours pas digéré de n'avoir terminé «que» deuxième au concours de fin d'apprentissage, à l'Ecole professionnelle de Clarens-Montreux. C'est pour cela qu'elle s'est inscrite à La cuisine des jeunes.

Fan de «Game of Thrones»
Elle peaufine pendant son temps libre le plat qu'elle va proposer au jury, qu'elle a intitulé *Autumn is coming*, en bonne fan de *Game of Thrones*. On n'en saura pas beaucoup plus, secret oblige, mais elle avoue qu'elle y utilisera des filets mignons, du ris et de la queue de

veau. «J'ai fait des essais et mon chef me suggère des idées. Mais c'est bien mon plat que je défendrai. Chez moi, tout commence par le dessin, par beaucoup de dessins. J'esquisse le plat visuellement et je choisis ensuite les ingrédients pour y arriver.»

Marisa aime cuisiner tous les ingrédients, des légumes à la viande ou au poisson. Mais ce qu'elle aime par-dessus tout, ce sont les plantes sauvages, qu'elle va chercher elle-même. «M. Lüginbühl me permet de les intégrer au restaurant, c'est super.» Cette admiratrice de Judith Baumann compte bien gagner, évidemment. Auquel cas, son chef pense lui offrir un stage dans un restaurant gastronomique. C'est bien ce que la jeune Chablaisienne vise. Et, pourquoi pas, ouvrir sa propre adresse un jour. «Un endroit original, des cabanons reliés par des passerelles par exemple.»

Une étude pour réduire les déchets au bistro

La chaire F & B de l'Ecole hôtelière de Lausanne a étudié le gaspillage des cuisines professionnelles

On le sait, un tiers des aliments sont gaspillés chaque année, perdus par la production et la distribution, ou jetés par le commerçant ou le client. En Suisse, l'industrie de la restauration envoie 289 650 tonnes de déchets à la poubelle chaque année, soit 124 g en moyenne pour chaque repas servi. La chaire F & B de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) a donc mené une étude pour proposer des solutions qui limitent le gaspillage, puisque 70% de cette perte pourrait être évitable. De la restauration rapide jusqu'à la gastronomie, des bars à la restauration collective, les solutions existent, que l'étude liste dans une petite brochure très didactique et simple, pour autant que les restaurateurs s'y investissent.

Première solution: adapter les portions. Chacun n'a pas le même appétit, et le restaurant pourrait proposer ses plats à prix réduits selon le désir du client. L'impact sur les déchets alimentaires est direct, avec la possibilité de séduire aussi le consommateur par des réductions de prix. Dans le monde de la restauration rapide, de l'emporter, l'étude suggère également d'utiliser une méthode employée par des supermarchés ou des boulangeries: proposer des plats à prix réduits juste avant la fermeture, soit sur place soit par téléphone portable. Moins de déchets, un revenu additionnel pour le commerçant.

L'EHL revient aussi sur le *doggy bag*, le client emportant à la maison le reste de son plat ou de sa bouteille de vin. L'étude souligne combien le matériel du contenant doit être étudié, combien la solution doit être élégante pour donner une bonne image du restaurant. Cela marche dans beaucoup de pays, mais la Suisse a de la peine à s'y mettre. On parle également d'une cuisine sans déchets - où tout est utilisé d'une manière ou d'une autre -, d'emballages organiques, du remplacement des détergents par de l'eau électrolysée, etc. Un vaste champ d'actions pour la planète. **D.MOG.**

Le coup de fourchette

Quand la Suède et l'Italie partent à l'assaut des Dents-du-Midi

C'est la plus italienne des adresses montagnardes tenues par un Suédois dans le Chablais valaisan. Ces paradoxes posés, les gourmets savent que cela fait quelques années que l'on mange bien au Communal, en plein Val-d'Illiez. A la philosophie «slow food» s'est ajoutée depuis quelques mois une touche transalpine. Une réussite.

Le chef Claudio Rota - absent le soir de notre visite - et son second sicilien Moreno D'Ostillo s'amusent donc à concocter des plats de la Botte en travaillant également avec les producteurs du coin. Ils proposent notamment un menu dégustation de cinq plats (70 fr.) qui puise son inspiration dans la carte.

Dans les coups de cœur, cette suave sucette de foie gras «panée»

aux noisettes avec sa confiture de pêche ou cet onctueux velouté de parmesan dans lequel nage un œuf cuit à 63 degrés surmonté d'une lamelle de truffe noire légèrement poivrée (16 fr. à la carte). Plus déroutant, ce risotto au safran (16/24 fr.) - crémeux et croquant comme il se doit - sur lequel on a râpé de la réglisse. Choc des couleurs, choc des saveurs. Qui se marie parfaitement avec le côté cuir de ce pinot noir bio vieilles vignes non filtré, millésime 2013, du domaine biodynamique de Beudon cher à feu Jacques Granges à Fully (49 fr.).

Ce qui nous permet de saluer les choix pointus et assumés de la carte des vins du directeur, Per-Henrik Mansson, ancien journa-



Per-Henrik Mansson, le directeur suédois d'une maison qui fait se rencontrer l'Italie et le terroir chablaisien. CHANTAL DERVEY

liste pour la revue *Wine Spectator*. Sans oublier les très belles bières artisanales de la Brasserie 7Peaks - rapport aux sept sommets des Dents-du-Midi - à Morgins.

Après une joue de veau convaincante (40 fr.) - elle est longuement confite et s'acquine avec du raisin et de l'ananas -, quelques bémols. Les raviolis au homard (18/26 fr.) sur leur coulis d'aubergine mentholé sont un brin secs. Tout comme le filet de sériole sauvage (32 fr.) - poisson à chair blanche rappelant le thon - au feu de bois. Et le dessert, un parfait au foin (qui décore l'assiette) sous lequel les myrtilles manquent de goût et sur lequel une chantilly sent au contraire trop l'alcool fort.

L'adresse

Le Communal
Place du Village 1,
1873 Val-d'Illiez.
Tél. 024 477 29 31.
www.lecommunal.ch
Fermé le dimanche soir.



Excellente cuisine mariant l'Italie et le terroir local



Entre 90 et 120 fr. par personne avec boissons



Choix limité mais composé de jolies raretés

Nos adresses sur le guide et sur mobile: cdf.24heures.ch