

Un chef, un plat

Par Alain Giroud

QUADRIGE

Alliés à un fromage de montagne aussi extraordinaire que rare, asperges vertes, morilles et vin jaune font merveille.



Asperges vertes et piora

Chef du restaurant gastronomique de l'Hôtel Richemond, Le Jardin, **Philippe Bourrel** célèbre le printemps à sa façon.

PHILIPPE BOURREL est un chef bourré de talent qui a donné un nouvel élan au Jardin, le restaurant gastronomique de l'Hôtel Richemond. Originaire de Savoie, il a affûté ses armes dans deux cuisines triples étoilées parisiennes. Chez Taillevent, sous les ordres d'Alain Solivèrès, puis chez Alain Ducasse, au Plaza Athénée. Deux belles écoles qui lui permettent de s'exprimer avec bonheur dans le palace genevois.

Or, il propose un plat signature qui revient à la carte chaque printemps. A priori, rien d'original lorsqu'il dit marier des asperges vertes de cabane, du sud de la France, à des morilles fraîches. Les premières sont juste pochées et les secondes mijotées au vin jaune. Mais la vraie originalité est apportée par le troisième élément: «Il s'agit de piora. Un fromage de montagne tessinois, fabriqué dans le val Piora, dans

la Leventina. Une pâte pressée cuite aux parfums de vieille cave, de pollen, de miel, à la longueur en bouche extraordinaire. Je l'ai découvert grâce à Dominique Ryser, le fromager (Bruand) de la halle de Rive. C'est un fromage confidentiel. Ma femme Roseline, tessinoise, ne le connaissait pas!»

Concordance évidente

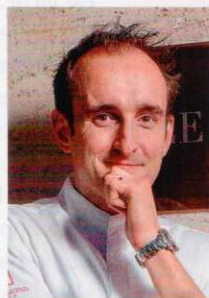
Le chef, en dégustant cette pâte exceptionnelle et rare (la production est souvent vendue un an à l'avance) et en analysant toutes les saveurs, s'est illuminé. La concordance des arômes avec le vin jaune est évident. Il ne restait plus qu'à réaliser une recette pour créer une symbiose parfaite.

Les morilles ont toujours flirté avec le fameux vin de voile jurassien. Elles constituèrent le point de départ. Les

champignons suent d'abord doucement dans un peu d'huile avant d'être déglacés au vin jaune. Une réduction complète est indispensable pour concentrer les goûts.

Au printemps, qui dit morilles dit asperges vertes. «Je les poche, puis j'élabore, avec les tiges, un condiment qui servira de base à la recette. Une purée agrémentée d'un soupçon d'ail, d'huile d'olive et d'échalotes au vinaigre.» Cette préparation apporte un relief particulier au légume dont les pointes rejoignent les morilles sur le rond de porcelaine.

Le piora, lui, est tranché en lamelles. La réussite du plat dépend alors de son dressage. Car le fromage doit être posé sur les asperges et les morilles chaudes, pour qu'il monte en température (sans fondre!) et dégage puissamment ses arômes. Élémentaire, non? ■



Philippe Bourrel

LE JARDIN, à l'Hôtel Richemond, dans le Jardin Brunswick, à Genève. Tél. +41 22 715 70 00. www.dorchestercollection.com

TRIBUNE DES ARTS

LE MAGAZINE DES ARTS ET DE L'HORLOGERIE

ENCHÈRES
JOYAUX VIP
SOUS LE MARTEAU

L'ARTISTE
MA VIE DANS
UN STORY-BOARD

EXCLUSIF
NOTRE VOYAGE
DANS UNE MINE
D'ÉMERAUDES

BVLGARI
SOUS LE CHARME
DU SERPENT D'OR

JOAILLERIE
LE ROYAUME FÉERIQUE
DE VAN CLEEF & ARPELS

MAI 2016
N°436

Ce magazine est un supplément
de la Tribune de Genève.
Ne peut être vendu séparément.