



5 CHEFFES ET CHEFS ROMANDS RACONTENT LEUR AUTOMNE

La saison rousse arrive dans nos marmites, avec son lot de produits et de plats emblématiques. Quelques-uns des fourneaux régionaux nous parlent de cette drôle de période de l'année, entre beaux jours et premiers frimas.

PAR JÉRÔME ESTÈBE ET CÉCILE COLLET

Le calendrier est formel: on est en automne. L'humeur se tamise, la forêt rougeoie, le premier feu de bois crépite dans la cheminée. Tout ça, quoi. Et puis, dans nos cabas, revoilà coings et bolets, gibier et courges, châtaignes et figues. Belles promesses. Car, voyez-vous, c'est aussi une formidable saison pour la popote qui démarre ces jours-ci. D'ailleurs, on a demandé à cinq cheffes et chefs romands de talent de nous raconter leur automne à eux.

← ELODIE SCHENK, LES BOLETS DANS LA PEAU

La pétillante cheffe vaudoise Elodie Schenk a des médailles plein le tablier. Meilleure apprentie de son canton, meilleure apprentie de Suisse et troisième meilleure apprentie d'Europe, elle raffait en février dernier le prix du public et la 3^e place au plus important concours culinaire suisse, le Cuisinier d'Or. La jeune femme tient les rênes du Tourbillon à Plan-les-Ouates, restaurant atypique qui, sous l'égide de la Croix-Rouge, participe à la réinsertion de jeunes en difficulté.

Alors, l'automne?

«J'adore. Notre restaurant est au sixième étage, face au Jura. Quel spectacle de voir les couleurs des arbres qui changent. C'est magique.»

Un produit de saison?

«J'adore les champignons, et plus particulièrement les bolets, dont la saveur et la texture remplacent avantageusement la viande. Aller les cueillir en forêt, c'est ma passion.»

Une recette?

«Je fais une panna cotta avec une variété particulière de courge, associée à une brochette de champignons laqués, avec un sorbet aux bolets. Oui, je fais des glaces salées aux champignons. C'est super!»

Un souvenir d'automne?

«Plusieurs! Les vendanges entre amis. La chasse aux châtaignes avec mes parents dans la forêt près de Nyon. Et mon père qui sort sa casserole avec des trous pour les griller dans la cheminée. Et puis, ma toute première récolte de bolets en forêt, que tu te cuisines le soir venu, avec une échalote et du beurre. J'en ai l'eau à la bouche rien que d'y repenser.»

Un vin?

«Il y a pas mal de vigneronnes à Genève dont j'essaie de mettre le travail en avant. J'aime beaucoup le merlot de Sophie Dugerdil, qui me semble adapté à cette saison.»

PHOTO: SERGE RUSSELL