

La tête dans les étoiles AU PONT DE BRENT



Pas facile de succéder à un chef triplement étoilé Michelin à la renommée internationale comme Gérard Rabaey. Un défi relevé le 3 janvier 2011 par Stéphane Décottert, jeune cuisinier au talent indéniable.

PROPOS RECUEILLIS PAR LOUIS-OLIVIER MAURY

Quelle est l'origine de votre vocation de chef ?

L'amour de la table et surtout du partage autour de la table. J'y ai été sensibilisé très tôt avec une famille fribourgeoise aux origines paysannes... Mon père était boucher, nous avons toujours eu un jardin-potager à la maison, j'ai donc grandi au rythme des saisons et des boucheries de campagne dans les fermes alentours. Je n'ai jamais vraiment douté de ma vocation!

Quel fut votre 1^{er} émoi culinaire ?

Je dirais le jambon à l'os fribourgeois des jours de fêtes de famille suivi de la crème double, meringues et petits fruits. C'est un souvenir culinaire marquant de mon enfance.

Et votre plus grande émotion gastronomique ?

Un repas chez le regretté Santi Santamaria au restaurant «Can Fabes» à San Celoni à côté de Barcelone. Le premier restaurant 3* Michelin où j'ai mangé hors de Suisse ou de France. J'y ai trouvé une extraordinaire cuisine de goût sans fioritures ni gadgets qui me correspondait totalement. Mais ceci sans aucune référence à la cuisine française. Une cuisine évidente avec ses propres codes, ses produits, son histoire. Cette découverte m'a ouvert de nouvelles perspectives en cuisine...

Vous avez travaillé pendant 2 ans au Canada, qu'est-ce qui a motivé cette expatriation et qu'en avez-vous retiré ?

J'ai rêvé du Canada depuis tout petit au travers des romans de James Oliver Curwood, les grands espaces, le Grand Nord... Je suis passionné également par le hockey. Aussi lorsque l'opportunité de partir à l'étranger s'est présentée, le Canada s'est imposé comme une évidence. J'y suis resté deux ans et j'y serais toujours si il n'y avait pas eu cette opportunité de reprendre Le Pont de Brent! Un pays magnifique avec une autre ouverture d'esprit... Au Québec, il

IMAGE: © PIERRE-MICHEL DELESSERT, LE PONT DE BRENT.

LE TARTARE DE FERA DU LAC LEMAN, CROQUANT DE LEGUMES PRIMEURS

Pour 4 personnes
Préparation 50 min

PROGRESSION

Retirer la croûte du pain de mie. À l'aide d'une trancheuse, détailler de fines tranches de 2 mm d'épaisseur. Badigeonner généreusement d'huile d'olive. Détailler des lanières de 2 cm sur 13 cm. Les enrouler séparément autour de cercles en inox de 3,5 cm de diamètre. Cuire 4 à 5 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Refroidir, démouler et réserver.

Tailler la chair de Féra en petits dés. Dans un saladier, assaisonner d'huile d'olive, de sel et

piment d'Espelette. Réaliser une vinaigrette avec le jus de citron et l'huile d'olive, assaisonner. Ajouter les brunoises de légumes.

Dresser un cercle de pain au centre de chaque assiette. Garnir de tartare de féra. Assaisonner les copeaux de légumes de jus de citron et d'huile d'olive et répartir avec volume sur le tartare. Terminer harmonieusement avec les petites pluches de mesclun et de fines herbes. Ajouter un filet de vinaigrette aux fèves et un trait de vieux vinaigre balsamique. Terminer avec quelques grains de fleur de sel.

Vin d'accompagnement: St.Saphorin
"Les Blassines" de Jean-Luc Leyvraz.
www.leyvraz-vins.ch

INGRÉDIENTS

4 filets de Féra
Huile d'olive
Piment d'Espelette
Sel
1 pain de mie légèrement rassi
2 carottes fanes
2 radis
1 asperge verte
1/2 avocat
1 tomate mondée en julienne
100 g de mesclun, fines herbes
(aneth, cerfeuil, roquette...)

Vinaigrette

1 jus de citron
1,5 d'huile d'olive
Sel, piment d'Espelette
2 cs de brunoise de tomates
1 cs de brunoise de fèves
Vieux vinaigre balsamique
Fleur de sel

ACCORDS
LÉMANIQUE



IMAGE: © PIERRE-MICHEL DELESSERT, LE PONT DE BRENT.



CROQUANT
FONDANT

LES FRAISES «GARIGUETTES» DE MON ENFANCE...

Pour 4 personnes
Préparation 50 min

PROGRESSION

Jus de fraises. Laver, équeuter et couper les fraises en quartiers. Mettre dans un saladier avec le sucre et laisser macérer 2 heures à température ambiante. Mettre le saladier sur un bain-marie à feu doux pendant 1 heure afin que les fraises rendent tout leur jus. Egoutter et filtrer sans presser dans une passoire fine. Réduire d'1/3 environ, réserver.

Sorbet aux fraises. Laver, équeuter et couper les fraises en quartiers. Mettre dans un saladier avec le sucre et laisser macérer 2 heures à température ambiante. Mixer le tout finement, ajouter le jus de citron et filtrer dans une passoire. Turbiner et réserver.

Gelée de fraises à la menthe.

Tremper la feuille de gélatine à l'eau froide. Egoutter et la diluer dans le jus de fraises chaud. Laver, équeuter et détailler les fraises en petits dés. Répartir les fraises et la menthe dans 4 cercles de 6 cm de diamètre et couler la gelée dessus. Laisser prendre au frais.

MONTAGE

Tailler les meringues en petits dés et répartir au fond de 4 assiettes creuses. Surmonter d'un disque de gelée de fraises, combler avec la double crème et lisser. Recouvrir d'une rosace de fines tranches de fraises. Glacer au pinceau avec le jus de fraises réduit. Garnir d'une quenelle de sorbet aux fraises.

Vin d'accompagnement: Le Maraboubou (Vin rouge passerillé) de Henri et Vincent Chollet, Domaine Mermetus à Aran sur Villette.

www.mermetus.ch

INGRÉDIENTS

Jus de fraises
400 g de fraises bien mûres
25 g de sucre
Sorbet Fraise
500 g de fraises
100 g de sucre
1 demi jus de citron

Gelée de fraises à la menthe

2 dl de jus de fraises
1 feuille de gélatine
100 g de fraises
4 feuilles de menthe ciselées

Montage

200 g de fraises «gariguettes»
4 coques de meringue
200 g de double crème
de La Gruyère

IMAGES: © PIERRE-MICHEL DELESSERT, LE PONT DE BRENT.

y a également plein de petits producteurs passionnés avec de très beaux produits! (viandes, fromages, cidres, légumes).

Quelles sont pour vous les étapes les plus marquantes de votre parcours professionnel?

- Mon apprentissage chez André Minder.
- La découverte des cuisines d'un hôtel de luxe au Lausanne-Palace où je suis passé par tous les postes, du room-service au banquet en passant par la brasserie et le restaurant gastronomique.
- L'arrivée au Pont de Brent en 1998. Gérard Rabaey venait d'y décrocher la 3^e étoile et ce fut pour moi le début de tout. La découverte, puis la compréhension d'une formidable cuisine de goût. Deux ans plus tard j'y ai rencontré ma femme et je n'en suis plus reparti. (Si ce n'est mon escapade de deux ans au Québec.)
- En 2009, les finales mondiales du Bocuse d'Or, où j'ai terminé à la 5^e place.
- L'obtention de la 2^e étoile au Guide michelin en 2012.

Qu'est-ce qui a motivé votre décision de reprendre les rênes du Pont de Brent?

Devenir restaurateurs, c'était un objectif commun pour mon épouse et moi-même. Aussi, lorsqu'une telle opportunité s'est présentée, nous n'avons pas hésité longtemps. C'est une chance formidable de pouvoir continuer d'écrire l'histoire d'une telle maison!

LE PONT DU BRENT, SUR LES HAUTEURS DE MONTREUX (VD).



IMAGES: © PIERRE-MICHEL DELESSERT, LE PONT DE BRENT.



STÉPHANE DÉCOTTERT
ET SA FEMME STÉPHANIE.

LA CUISINE DU MARCHÉ

Fribourgeois élevé à la Tour-de-Peilz, Stéphane Décottert est un faux-calme qui ne rechigne jamais à l'ouvrage. Discret par nature, il devient plus prolixe sur son blog au travers duquel il dévoile une grande culture en plus de son talent culinaire incontesté! Solidement épaulé par sa femme Stéphanie, le jeune chef aux commandes du Pont de Brent depuis janvier 2011 vise les sommets depuis cette table perchée au-dessus de Montreux, à travers une cuisine pleine de fraîcheur et d'instinct. Stéphane Décottert travaille avec des produits de superbe qualité, mis en forme grâce à une technique irréprochable. Un bel exemple de cuisine du marché à (re) découvrir sans faute cet été! ●

*Restaurant Le Pont de Brent
Route de Blonay 4
1817 Brent
Tél. 021 964 52 30
www.lepontdebrent.ch*

Cet été, quels sont les ingrédients vedette de votre cuisine?

Les produits locaux, les herbes aromatiques, légumes, champignons, poissons du Léman...

Etes-vous plutôt un «cuisinier instinctif» comme votre formateur André Minder ou un «cuisinier encyclopédique» comme votre prédécesseur Gérard Rabaey?

Je pense combiner les deux, en tout cas j'essaye... Il est indispensable d'être très rigoureux afin d'avoir une régularité deux fois par jour. Mais une touche instinctive permet d'être plus créatif et aussi plus réactif pour coller au plus près du rythme des saisons.

Comment envisagez-vous l'avenir au Pont de Brent?

À moyen terme, nous avons une quantité de projets: changement du décor, réfection de la cuisine, etc... Mais surtout continuer à se faire plaisir et à faire plaisir aux gens qui nous rendent visite. L'obtention d'une 3^e étoile reste également un rêve et un objectif...

Vous avez organisé un concours de recettes autour de l'agneau pour fêter le 1^{er} anniversaire de votre blog. Qu'est-ce qui a motivé sa création?

J'ai lancé ce blog dans le but de partager avec le plus grand nombre des astuces et des recettes accessibles. Il ne s'agit donc pas d'une vitrine du savoir-faire du Pont de Brent mais d'un instrument de partage. Du coup, faire participer les lecteurs m'a semblé une bonne idée. J'aime bien cet échange qui permet aussi de donner une image plus accessible aux restaurants tels que le nôtre. ●