Cusine en quête d'émotion

Autor(en): **Cortes, Antoine**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): **- (2011)**

Heft 27

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-831971

Nutzungsbedingungen

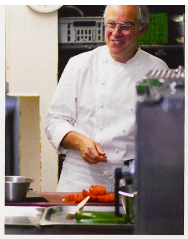
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



Cuisine en quête d'émotion

Inutile de pister *Ma Colombière* dans les guides gastronomiques. Bernard et Chantal Lonati proposent leurs voyages gustatifs hors des sentiers battus. Ils ont inventé un concept de restaurant privé... ouvert à tous.

Les critiques culinaires l'affirment haut et fort: aucune adresse ni perle gastronomique n'échappe à leur curiosité... Tous les bons plans sont référencés. Las! Ils se trompent. Des chefs de talent exercent aussi loin des conventions et des restaurants classiques. Parmi eux, un virtuose, qui tient le piano à l'enseigne de *Ma Colombière* à Lully (GE). Un trésor oublié des guides, mais pas des gourmets.

Bernard et Chantal Lonati ne sont pas des inconnus dans le monde de la haute cuisine. Pendant vingt-cinq ans, ils ont tenu leur magnifique petit restaurant, midi et soir. Ils en ont fait une des adresses les plus respectées et appréciées de Genève. *Michelin* leur a décerné une étoile; *Gault & Millau* leur a attribué 16 sur 20. Et puis en 2007, plus rien!

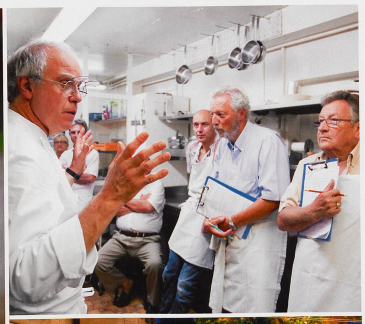
«Le stress permanent, le travail d'équipe compliqué, l'usure... J'avais juste besoin de calme et d'épure, souligne Bernard Lonati. J'ai voulu redéfinir mon travail. Faire la cuisine comme j'ai toujours aimé, avec la même exigence. Mais, fini la brigade! J'aime travailler seul en cuisine, sans être entouré de personnel.»

Un vin pour chaque mets

Le couple Lonati a donc inventé un concept qui résiste aux classifications. «Seul aux fourneaux, poursuit Bernard, il est impossible de proposer cinq repas par semaine. La préparation d'un menu me demande au minimum 48 heures de travail. Du coup, nous avons imaginé un restaurant privé, ouvert à tous.»

Le concept est simple à expliquer. Des privés ou des sociétés peuvent réserver l'ensemble du restaurant pour une soirée ou un après-midi, dès qu'ils sont un minimum de huit personnes. *Ma Colombière* est alors totalement à leur disposition avec un menu gastronomique divin et, en prime, pour chaque plat, une proposition de vin particulière faite par Chantal, la maîtresse de maison, une experte avisée.

«Cette formule convient particulièrement aux familles qui veulent fêter un événement, précise Chantal. Elles peuvent se faire plaisir avec un menu hors de l'ordinaire et garder un cadre privé ou intimiste. Mais, pour tous les autres clients qui sortent en couple ou en groupes réduits, nous organisons une ou deux fois par mois les soirées «petites tablées», ou des tables d'hôtes. Nous proposons un menu de saison à date fixe et les gens réservent une table à leur convenance.»



Le chef Bernard Lonati travaille seul en cuisine. Il n'est pourtant pas avare de recettes. Il donne régulièrement des cours dans son établissement. Des cours toujours suivis d'un repas convivial avec les vins débusqués pour l'occasion par Chantal Lonati.

Photos: Wolfgang Jerisch

Tout sur la ratatouille

«Comme beaucoup de clients sont devenus des connaissances et qu'ils sont amateurs de bons produits et de bonne cuisine, ajoute Bernard, nous proposons aussi parfois des cours de cuisine, suivis d'un repas convivial. Je dois avouer que ce sont des moments d'exception.» Au programme d'un des derniers cours proposés: l'aubergine dans tous ses états et la ratatouille.

Mais d'où vient une telle passion pour la cuisine? Rien ne semblait prédestiner Bernard, l'étudiant en psychologie, à devenir grand chef. Explication: «Avec Chantal, dès que nous nous sommes rencontrés, nous avons eu envie de travailler ensemble. J'aimais déjà faire la cuisine pour les amis. Et puis, en 1979, nous avons réservé dans un restaurant "gastro" au Tessin. Je me souviens que nous n'étions pas très en forme et avions même envisagé d'annuler. Mais, dès

Pour une vie en pleine forme.

Manger ce dont on a envie sans se priver et se sentir bien dans sa peau, c'est possible grâce aux produits Coop Weight Watchers! Equilibrés et légers, ils vous aident à garder la ligne ou à perdre quelques kilos superflus. Découvrez sans attendre le saumon sur lit de légumes! Pour en savoir plus: www.coop.ch/weightwatchers

WeightWatchers®

coop

Pour moi et pour toi.

que nous sommes entrés dans l'établissement, ce fut l'éblouissement. La cuisine n'était séparée de la salle à manger que par une baie vitrée. On pouvait voir la brigade, les toques s'affairer. Et, à chaque plat, c'était la fête. En cuisine, ils regardaient nos visages s'illuminer de plaisir. Le personnel avait compris que nous n'étions que deux jeunes pas bien riches, et il nous a proposé un petit vin pas cher, mais magnifique. Ce soir-là, nous nous sommes dit que c'est cela que nous voulions faire. Ce repas a quasiment été un *flash* thérapeutique. Fatigués, un peu *bluesy*, nous sommes sortis de là avec une banane d'une oreille à l'autre. C'est vraiment beaucoup plus que de juste nourrir les gens... On les touche.»

Trouver l'alchimie

Décision est prise. Chantal se lance dans une brillante formation à l'école hôtelière. Bernard, lui, peaufine sa préparation avec des stages, notamment chez Marc Veyrat. Finalement le 2 mars 1983, ils ouvrent leur restaurant. «Au début, se remémore Bernard, j'ai fait ce que je savais faire pour les copains. Puis, je me suis pris au jeu. Crocheur, tenace, je me suis découvert travailleur.»

«J'ai couru après les plats, poursuit le cuisinier. J'ai fait mes expériences, mes essais. Des tonnes d'essais pour faire mieux, trouver le Graal. Il y a bien sûr l'aspect technique: quelle température, combien de temps. C'est rationnel. Mais il y a surtout l'émotion, totalement subjective. Cette émotion est une valeur universelle qui évolue à chaque époque, chaque lieu. C'est une émotion devant le beau, l'unique. Nous avons tous besoin d'intuitions qui nous émeuvent. C'est une fonction vitale. C'est pour sentir cette émotion que je cherche, j'essaie, je passe des heures à deviner une formule qui n'existe pas.»

Et foi de journaliste, non de critique gastronomique, les menus de *Ma Colombière* touchent à la perfection. Ceux qui ont goûté aux voyages gastronomiques proposés par Bernard et Chantal n'en sont toujours pas revenus... **Antoine Cortes**

www.colombiere.ch
Cours de cuisine +repas: 150 fr.
Menus gastronomiques de 180 à 275 fr.
Repas et toutes boissons comprises

Notre concours
Ma recette de famille

***Générations Plus* met les petits plats dans les grands. Pour cette rentrée, c'est le lancement de notre concours de cuisine. Sans chichis, il est dédié à des plats simples, pourquoi pas du terroir, qui ont été transmis de génération en génération. Des recettes écrites le plus souvent à la main, que l'on a recopiées au fil du temps parce qu'elles sentent bon le savoir-faire maison.**

C'est un secret jalousement gardé ou du moins qui ne se divulgue pas si facilement que ça. On le tient généralement de sa mère qui avait elle-même été initiée par sa maman. La recette de famille, celle qu'on fait pour les amis, les proches. Pas forcément compliquée, mais éprouvée au fil des générations. Elle ne déçoit jamais. A table, les convives se régalent toujours et n'en laissent pas une miette. Des tomates farcies, une poêlée de champignons, un risotto aux légumes, une bonne soupe à la courge, voire une tarte inimitable qui vous replonge immédiatement dans les saveurs de votre enfance...

Et vous? Vous avez une recette de famille qui fait votre fierté? Alors, pourquoi ne pas la partager avec les lecteurs de *Générations Plus*. Qui sait: vous serez peut-être sélectionné pour voir votre recette présentée dans votre magazine. Avec, à la clé, une invitation pour une soirée d'exception à *Ma Colombière*.

Comment participer? Tout simplement en nous envoyant votre recette par écrit, avec la **liste complète des ingrédients**, la **procédure étape par étape**, le **temps de cuisson** et la **température**, sans oublier le **petit truc personnel** qui fait toute la différence, et bien sûr, **vos coordonnées**.

POUR PARTICIPER, ENVOYEZ VOTRE RECETTE À:
Générations Plus
Ma recette de famille
Rue des Fontenailles 16, 1007 Lausanne
Délai d'inscription: 31 octobre 2011