

Cuisine : la saveur des plantes

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **29 (1999)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.09.2024**

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.

La saveur des plantes

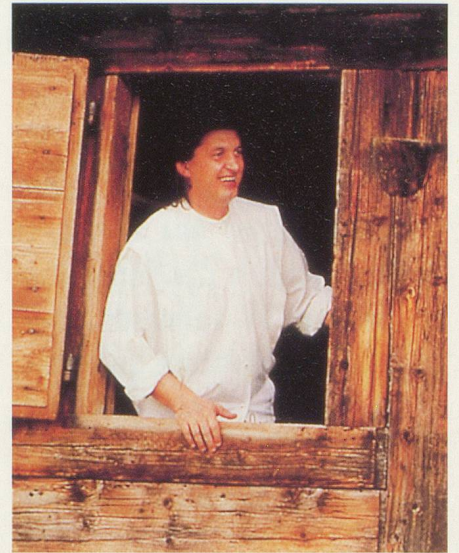
Marc Veyrat est l'enfant terrible de la gastronomie française. En fait, ce génie des alpages a tout simplement osé recréer les recettes de jadis, mêlant subtilement les plantes et les fleurs des montagnes aux produits frais du lac et de la plaine. Le résultat est surprenant, délicat, envoûtant.

La première fois où je suis entré à l'Auberge de l'Eridan, au bord du lac d'Annecy, j'ai été frappé par la carte des mets. Aux côtés des traditionnels poissons, des volailles et des viandes, on pouvait lire le nom de plantes et d'herbes aromatiques. L'arnica des montagnes, la violette des bois, la mélisse, le cresson, la verveine, la grande pimprenelle et l'ail des ours se retrouvaient dans les assiettes, non

pas en qualité de simple garniture, mais liées à des infusions subtiles qui confèrent à la cuisine de Marc Veyrat des saveurs incomparables.

Mais qui est donc ce drôle de type au chapeau noir? «Je viens d'une famille pauvre, mais d'un terroir très riche, explique-t-il. Je veux le faire connaître et le faire exploser.» Loin de renier ses origines montagnardes, ce grand chef (19,5 au Gault et Millau, deux étoiles au Michelin) les vénère au contraire. Au point de retrouver les faits et les gestes de ses ancêtres, lorsqu'il part à la cueillette matinale, avant l'aube, accompagné de son équipe.

Son marché, Marc Veyrat le fait par monts et par vaux, cueillant au passage la livèche, la bourrache ou la gentiane jaune qui accompagneront ses créations. Et l'hiver, lorsque la neige recouvre les pâturages savoyards, comment fait-il pour assaisonner ses recettes? «C'est simple, répond-il. Le surplus, cueilli durant l'été et l'automne, est soigneusement séché ou congelé. Et puis, la



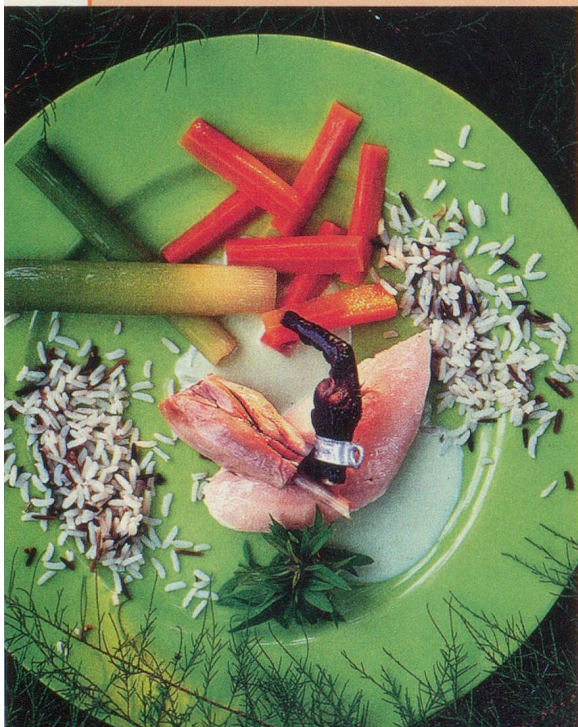
Marc Veyrat: la cuisine autrement

carte change bien sûr en fonction des saisons.»

Cette passion pour les plantes remonte naturellement à son enfance, lorsqu'il allait cueillir l'herbe verte qui servait à la préparation de la soupe. Il a appris à connaître, au fil du

Volaille de Bresse à la verveine

Pour quatre personnes



Ingédients: 1 poulet de Bresse vidé et bridé – 4 carottes – 4 poireaux – 1 petit oignon – 120 g de riz blanc et sauvage – 2,5 l de bouillon de légumes – 2 bottes de verveine – 150 g de crème fleurette – 100 g de beurre – gros sel et sel.

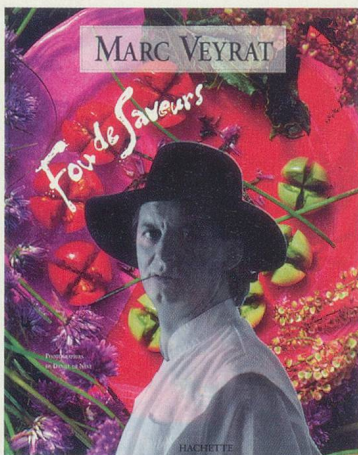
Préparation: Mettez la volaille dans un faitout, couvrez-la à hauteur de bouillon de légumes, salez avec du gros sel et ajoutez une botte de verveine. Couvrez et faites cuire à très petits frémissements pendant 2 h 30. Epluchez et lavez les carottes et les poireaux et coupez-les en bâtonnets. Faites-les cuire séparément dans du bouillon de légumes à pleine ébullition et gardez-les au chaud. Préparez le riz avec l'oignon pelé et finement haché. Prélevez 25 cl du bouillon de cuisson de la volaille, dégraissez-le soigneusement, faites-le réduire de moitié, ajoutez la crème et laissez cuire jusqu'à ce que la sauce prenne une consistance légèrement sirupeuse. Effeuillez le reste de la verveine et ajoutez-le à la sauce hors feu. Couvrez et laissez infuser quelques minutes. Vérifiez l'assaisonnement. Egouttez la poularde, découpez-la et retirez la peau. Disposez-la sur les assiettes, garnissez de carottes, poireaux et riz. Nappez de sauce et décorez avec un brin de verveine.

Bon appétit!

temps passé dans la montagne, les saveurs de toutes les plantes que ses ancêtres lui ont transmis. Chez les Veyrat, on était agriculteur de père en fils, depuis dix générations. Marc a d'ailleurs connu cette vie jusqu'à l'âge de vingt ans et il revendique fortement ses origines paysannes. «Mes premiers souvenirs s'attachent aux odeurs et aux saveurs qui emplissaient notre ferme», dit-il avec une pointe de nostalgie.

L'Auberge de l'Eridan est une maison de rêve, toute bleue, élégante et cossue, située à Veyrier-du-Lac, quelques kilomètres après Annecy (sur la rive gauche en arrivant de Genève). Une visite à ce lieu enchanteur reste naturellement un événement exceptionnel et il vaut mieux faire quelques économies avant de s'attabler dans l'une des salles décorées avec un goût très sûr, où dominant les tons pastel. Chez Marc Veyrat, les menus ne sont pas donnés. Mais le plaisir des papilles n'a pas de prix.

Rémy Jottet



A lire: «Fou de Saveurs», de Marc Veyrat, Editions Hachette.

Auberge de l'Eridan
F-74290 Veyrier-du-Lac
Tél. 0033/450 60 24 00
Réouverture le 5 février

Concours

Etes-vous une bonne cuisinière?

Testez vos connaissances culinaires en répondant à notre questionnaire. Et puis fouillez dans vos archives et dans votre mémoire pour retrouver une recette d'antan. Notez-la sur une feuille. Les meilleures seront publiées et récompensées. Bonne chance!

Questionnaire

1. Comment nomme-t-on la culture des huîtres?
2. Quel champignon pousse à la base des chênes?
3. Quel est le poisson qui donne le vrai caviar?
4. De quelle fleur est tirée la poudre de safran?
5. Quel est le nom donné à la chicorée de Bruxelles?
6. Quel est le principal ingrédient du curry indien?
7. Quelle est la partie du porc nommée palette?
8. Qu'est-ce qu'on appelle un «sot-l'y-laisse»?
9. Où se trouve l'aloïau sur un bovin?
10. Quelle est la particularité du reblochon?
11. De quel canton est issu le fromage schabziger?
12. Comment obtient-on le sirop d'érable?
13. Quelle est l'origine du mot Moka?
14. Quel est l'ingrédient de base de la vodka?

Ma recette préférée

Inscrivez votre recette pour quatre personnes, en déterminant les ingrédients et la préparation précise. Envoyez-la, accompagnée du questionnaire ci-dessus, à:

«Général», rédaction, case postale 2633, 1002 Lausanne.

Les gagnants recevront des bons de repas dans un restaurant de leur région.
