

Zeitschrift: Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française
Herausgeber: Le messenger suisse
Band: - (1998)
Heft: 115

Artikel: Les quatre saisons de Rochat
Autor: Boyon, Jérôme / Rochat, Philippe
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-847704>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

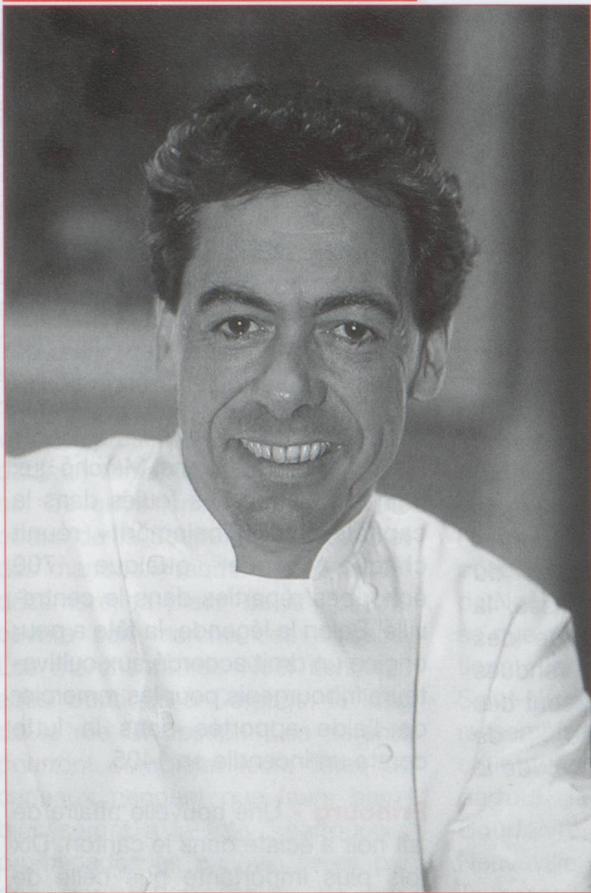
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Les quatre saisons de Rochat

Couronné cuisinier de l'année par le Gault et Millau Suisse 1999, Philippe Rochat, digne successeur de Frédy Girardet à l'Hôtel-de-ville de Crissier, met la dernière touche à sa carte d'hiver. Pour le Messenger suisse, le chef vaudois a accepté d'ouvrir les portes de sa cuisine et nous livre un menu spécial de sa composition pour le réveillon.

Jérôme Boyon

La cuisine romande attendait un nouveau chef de file. Ce pourrait bien être Philippe Rochat. Le Vaudois, qui a pris la suite de Frédy Girardet à Crissier, vient de se voir attribuer la distinction de meilleur cuisinier suisse par le Gault et Millau Suisse 1999. Du même coup, il fait son entrée dans le club très fermé des 19/20. La bible gastronomique, éditée par Ringier, souligne que le Vaudois a fait beaucoup mieux que passer les plats : «*Philippe Rochat a surmonté son lourd héritage et imposé sa propre marque. Aujourd'hui, on mange 100% Rochat à l'Hotel-de-ville*». L'intéressé n'en fait pas un fromage, accueillant ses lauriers avec bonhomie : «*La note ne m'a pas surpris. Notre qualité de travail est restée constante. La première année, Michelin nous avait enlevé la troisième étoile au moment du changement de propriétaire, pour se donner le temps de juger, avant de la remettre la même année. Et cette année, Gault et Millau nous met 19. Rigueur, respect des produits, les recettes qui ont fait notre succès n'ont pas changé d'un iota*». Cette

constance ne date pas d'hier. Enfant chéri de la cuisine, le maître queux vaudois n'a pas tardé à enfiler le tablier : «*J'ai choisi le métier à 9 ans, un âge où on est toujours attiré par les odeurs qui sortent des casseroles. Et puis surtout, comme tout cuisinier qui se respecte, j'aimais manger*». Le parcours n'a pas été doré d'or fin pour ce Vaudois originaire de la vallée de Joux, le ber-

Cinq sur sept

Sur les sept meilleures tables les mieux notées par le Gault et Millau, cinq sont situées du côté romand. Outre Philippe Rochat, le club des 19/20 comprend L'Ermitage de Bernard Ravet à Vufflens-le-Château (VD), Le Pont de Brent de Gérard Rabaey à Montreux (VD), l'Hôtel Rosalp de Roland Pierroz à Verbier (VS), le Domaine de Châteauevieux de Philippe Chevrier à Satigny (GE), la Kunstube de Horst Petermann à Küsnacht (ZH) (meilleur cuisinier de l'édition 1998) et la Fischerzunft d'André Jaeger à Schaffouse.

ceau de l'horlogerie suisse. C'est dans un buffet de gare, en 1968, que Rochat a connu des années d'apprentissage laborieuses, un temps où on prenait le temps d'apprendre les vraies bases du métier : «*Avant de toucher un homard breton à 80 francs suisses le kilo, il faut savoir faire une bonne blanquette de veau, une bonne pomme purée. C'est seulement une fois ces gammes bien maîtrisées qu'on peut commencer la haute voltige*». On ne reprend pas la toque de Girardet à la légère, même après l'avoir épaulé pendant plus de 16 ans. Disciple et grand admirateur du «*Bocuse suisse*», Rochat a vu le maître à l'œuvre, lui qui fit d'un petit bistro de mairie le fleuron de la gastronomie romande : «*Pour reprendre une maison comme celle-là, il faut vraiment avoir le feu sacré. Je ne voulais pas voir disparaître cette patte unique, artisanale, que Girardet avait su lui donner. Pour cela, j'ai pris de gros risques financiers*». Des risques qui n'ont pas tardé à porter leurs fruits. L'Hôtel-de-ville de Crissier, c'est aujourd'hui 60 places, 42 employés et une centaine de couverts par jour. On vient de France, d'Espagne,

d'Italie, d'Allemagne, mais aussi du Japon et des Etats-Unis pour déguster à la mode Rochat, même si 80% de la clientèle sont des fidèles de la région. Dans ses menus, le nouveau premier cuisinier de Suisse fait la preuve qu'on peut être une toque internationale et pra-

modestie, Rochat ne manque pas de rappeler qu'il n'y a rien de nouveau sur le feu depuis des lustres : «Aujourd'hui, le cuisinier n'est pas un inventeur, c'est un compositeur. Toutes les données sont là depuis longtemps. La grande classe, c'est d'arriver à faire des mariages heu-

«Tout ce qui peut apporter une touche locale est le bienvenue dans ma cuisine»

tiquer la cuisine de son pays : «*Tout ce qui peut apporter une touche locale, je le mets sur ma carte : omble du Lac au court-bouillon, cardons aux truffes noires, en passant par les fromages suisses ou les pommes du coin, dont on peut faire d'excellents desserts. Ceci dit, comme nous sommes un trois étoiles Michelin, les clients veulent aussi pouvoir déguster chez nous des foies gras, des coquillages, des homards, du turbot, du rouget, un agneau de Sisteron, un canard nantais, une poularde de Bresse...*».

Rochat connaît ses classiques, avoue trouver ses inspirations dans les livres. Il aime faire redécouvrir des plats traditionnels un peu trop oubliés à son goût. Comme ce lièvre à la royale qu'il servait cet automne avec des macaronis aux truffes blanches, un plat remis en selle par un certain Joël Robuchon. Tout l'art consiste à traiter ces plats mille fois cuisinés avec la sophistication et le dépouillement du moment. En toute

reux». En tenant compte des grandes tendances. Par exemple, depuis vingt ans, la recherche du plus goûteux et la chasse aux graisses inutiles. Bien malin celui qui parvient à s'en faire un style : «*La personnalité de ma cuisine se retrouve dans mes sauces, très relevées, très corsées, mais légères*». Certains, tentés par la mode du tout bio, renoncent à l'essentiel. Loin de là, Rochat se refuse à sacrifier quelque ingrédient que ce soit à sa palette : «*Pour moi, la cuisine sans beurre, sans crème ou sans huile d'olive, ça n'existe pas. Ce sont ces ingrédients qui fixent les goûts. Tout est dans le dosage*». Apôtre de la cuisine nature et de saison, il s'inquiète d'une mauvaise tendance, expérimentale à l'excès, des jeunes chefs : «*la création pour la création, ça n'a pas de sens*». Tel un grand couturier du palais, il préfère se laisser guider, comme Vivaldi - il aime les comparaisons musicales - par le cours des saisons. C'est pourquoi il

La Suisse

championne du monde

L'équipe de la société suisse des cuisiniers a remporté deux médailles d'or lors de la Coupe du Monde culinaire. L'épreuve s'est déroulée à Luxembourg et mettait en compétition 20 équipes nationales. La Suisse a remporté le pompon dans la catégorie des menus à trois plats et dans celle des plats froids. Composée de cinq membres, l'équipe victorieuse était dirigée par Carlos Egli, de l'école professionnelle de Baden et par Kurt Kühni du restaurant «Bären» d'Attiswil.

présente chaque année quatre nouvelles cartes : printemps, été, automne, hiver. «*Ma philosophie, c'est le respect du produit et la cuisine de saison. Et exit le foie gras ou les truffes noires en plein été*». Alors que les fêtes approchent, l'homme de Crissier met la dernière main à sa carte d'hiver, qui sera sur les tables à partir du 20 décembre. Parmi les mets attendus, un caneton rouennais à l'orange, une tourte de truffes noires aux cardons de Crissier, sans oublier les traditionnels volailles, foies gras et Saint Jacques de décembre. Avec des hommes en blanc comme Rochat et le tir groupé du dernier Gault et Millau, qui s'inquiéterait de l'avenir de la gastronomie romande ? Rochat lui-même : «*Nos écoles hôtelières - Lausanne, Glion - sont remarquablement bien structurées, mais ne forment que des technocrates. On manque cruellement de personnel en cuisine et en service. Et l'avenir de la cuisine suisse, ce ne sont pas les managers. C'est encore et toujours l'apprentissage*». Chaque année, les cuisines de l'Hotel-de-ville accueillent un nouvel apprenti. Un jeune que Philippe Rochat convertira sans nul doute à la seule cuisine qui vaille : la cuisine des saisons.

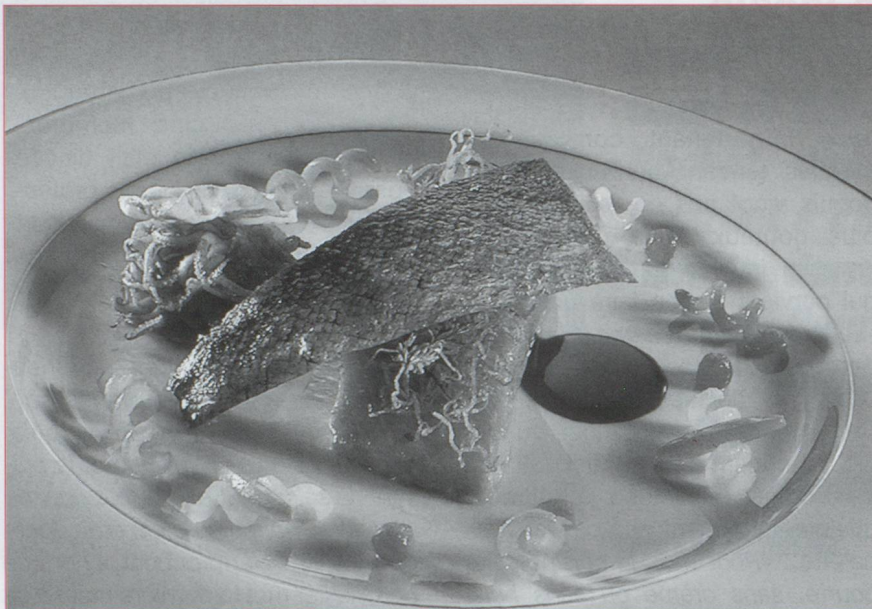


«Pour reprendre une maison comme l'Hotel-de-Ville de Crissier après Girardet, il faut vraiment avoir le feu sacré.»

Le réveillon trois étoiles

de Philippe Rochat

Tronçon de truite du lac Léman rôti en peau Fricassée d'encornets et vinaigre de Modène



Ingrédients (4 personnes) :

4 tronçons de truite du lac de 90 g, chacun avec la peau
2 carottes
1 petit céleri
150 g d'encornets
1 concombre
2 tomates
100 g de beurre
0,5 dl de vinaigre de Modène
0,5 dl de vinaigre de vin rouge
vinaigre de xérès
4 petites pommes de terre nouvelles
1 dl de fond de poissons
1 échalotte émincée + 1/2 cuillère à café hachée
1 feuille de laurier
1 brindille de thym
un peu de ciboulette ciselée

Préparation : 1. Nettoyer les encornets sous l'eau courante, séparer la tête du corps, garder les têtes entières, couper le corps en trois et fabriquer 4 petites brochettes. Couper le restant en petits dés.

2. Après avoir épluché les carottes et le céleri, couper en losange ou en spirale (voir photo). A l'aide d'une

petite cuillère à parisienne, faites de petites boules dans la chair du concombre et des tomates que vous aurez préalablement pelés. Réservez le tout.

3. Faites fondre dans une petite casserole 15 g de beurre, versez votre échalote ainsi que les parures de carottes et de céleri coupées en matignon, ajoutez une petite feuille de laurier, la brindille de thym. Déglacez avec le fond de poissons, 0,5 dl de vinaigre de vin rouge et le vinaigre de Modène. Laissez réduire de moitié puis passer à l'étamine dans une petite casserole. Réservez.

4. Pelez vos pommes de terre en leur donnant une forme bien ronde, coupez un petit chapeau de 2 mm d'épaisseur et creusez l'intérieur à l'aide de votre cuillère à parisienne. Cuissez le tout à la vapeur.

5. Chauffez une cuillère d'huile dans une poêle, sautez à feu vif les encornets durant 20 s, ajoutez 10 g de beurre, 1/2 cuillère à café d'échalote hachée, salez, poivrez, égouttez et réservez.

6. Coupez l'intérieur de vos pommes de terre en fine brunoise, mélangez

avec les encornets en y ajoutant une pincée de ciboulette ciselée, puis farcissez l'intérieur de vos pommes de terre que vous recouvrirez avec le chapeau. Réservez.

7. Mettez votre réduction à cuire, montez au beurre en y incorporant, à feu vif, 60 g de beurre par petits dés. Rectifiez l'assaisonnement en sel, poivre, sucre et quelques gouttes de vinaigre de xérès.

8. Sautez vos carottes et céleri au beurre clarifié à feu vif, salez, poivrez et ajoutez 10 g de beurre ainsi que les boules de concombre blanchies et celles de tomates crues. Rectifiez l'assaisonnement.

9. Chauffez une poêle antiadhésive, rôtissez au beurre clarifié vos tronçons de truite côté peau environ deux minutes (la peau protégeant de la cuisson trop vive). Finissez la cuisson en glissant votre poêle au four à 150° durant deux minutes. Sortir la poêle du four, retirez les tronçons sur un plat, ôtez la peau des tronçons que vous remettez aussitôt dans la poêle pour les rendre croustillants. Lorsque la peau est croustillante, égouttez la sur une feuille de papier de ménage, salez, poivrez et versez une giclée de vinaigre de Modène sur chacune de ces croustilles. Sautez également dans la même poêle les brochettes d'encornets dix secondes de chaque côté après les avoir assaisonnées en sel et poivre.

10. Placez vos légumes autour de l'assiette, les pommes de terre farcies préalablement chauffées, les tronçons de truite avec leur peau croustillante et une partie de la sauce au vinaigre (le reste étant servi dans une saucière). Piquez votre brochette d'encornets à l'aide d'un hatelet sur votre tronçon de truite du lac.

Vin conseillé : un sancerre blanc

Epaule d'agneau confite aux citrons

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 épaule d'agneau de 1,8 kg (laisser la souris)
- 3 citrons jaunes non traités
- 5 gousses d'ail épluchées sans germe
- 3 cuillères à soupe de persil hâché
- 2 branches de fleur de thym
- 3 dl de jus de viande ou jus de rôti + 2 dl de fond de volaille blanc ou d'eau
- 80 g de beurre
- 1 petite mirepoix (carottes, céleri, petit oignon, laurier, 1 gousse d'ail, 1 petite branche de thym, romarin, queue de persil)

Préparation :

1. Prélevez le zeste d'un citron avec un éplucheur de façon qu'il ne reste pas de peau blanche, mettez de côté. Pelez votre citron à vif et prélevez en les quartiers à l'aide d'un couteau fin entre chaque lamelle.
2. Epluchez la branche de thym pour en récupérer les petites feuilles ainsi que les deux gousses d'ail.

Hâchez le tout et ajoutez 2 cuillères à soupe de persil hâché. Réservez sous papier film.

3. Partagez les gousses d'ail en deux et les mettre à l'intérieur de l'épaule ainsi qu'une branche de thym, assaisonnez de sel et poivre puis ficelez en lui donnant une forme bien ronde.

4. Préchauffez votre four à 200° en bas et 220° en haut. Faites rôtir votre épaule dans une lèche-frite pendant environ 30 minutes jusqu'à l'obtention d'une belle couleur. Ajoutez votre mirepoix, laissez la colorer 7 à 8 minutes en remuant assez souvent sans qu'elle devienne trop brune. Dégraissez votre ustensile au maximum, déglacez l'épaule avec le jus des deux citrons et les 2 dl d'eau en raclant bien le fond de la lèche-frite pour en détacher les sucs. Laissez réduire d'un tiers puis ajoutez le jus de viande.

Baissez la température de votre four à 100° en bas et 80° en haut, faites glacer votre épaule en arrosant très

souvent pendant que celle-ci mijote (une heure à une heure quinze). Si, durant cette période, votre jus vous semble trop épais, éclaircissez le, soit avec le reste du jus de viande, soit avec un peu d'eau.

Retirez l'épaule d'agneau du four et réservez la au chaud. Détachez bien les sucs de votre lèche-frite. Passez la sauce à l'étamine ou à la passoire très fine, dans une casserole. Si elle vous paraît trop épaisse, rectifiez la consistance en ajoutant un peu d'eau, pour qu'elle soit à votre goût. Avant de servir, montez avec 30 g de beurre. Rectifiez l'assaisonnement.

5. Faites fondre le reste du beurre avec le mélange hâché du 2. plus les zestes de citron nappés sur l'épaule et garnissez de quartiers de citrons.

Ce plat s'accompagne très bien d'un petit gratin de cardons ou d'endives braisées ainsi que de carottes, céleri ou oignons glacés.

Vin conseillé : un cornalin du Valais

Frivolités meringuées et crème glacée au rhum

Ingrédients (pour 4 personnes)

Barquettes aux fruits :

- 100 g de pâte feuilletée
- 4 moules en forme de barquettes de 10 cm de large
- 80 g d'ananas coupé en dés
- 80 g de coing coupé en dés
- 1 figue violette de 50 g coupée en dés

- 1 jus de citron
- 2 blancs d'œufs
- 140 g de sucre

Crème glacée au rhum :

- 2,5 dl de lait
- 2,5 dl de crème
- 0,75 dl de rhum brun
- 4 jaunes d'œufs
- 125 g de sucre
- 40 g de raisins de Corinthe gonflés dans un sirop au rhum

Décoration : pâte de coing et coulis de framboise

four pour donner du croustillant. Faire la même chose à l'extérieur.

2. Dans une poêle antiadhésive, chauffer 20 g de beurre, sauter vos dés d'ananas avec une cuillère à thé de sucre semoule. Faire caraméliser puis déglacer avec le jus de citron. Procéder de même avec les coings

douille n° 2. Masquer en formant de petites pointes régulières comme un hérisson. Saupoudrer de sucre glace et glisser au four à 220° pendant 7 minutes.

Préparation de la crème glacée :

1. Porter à ébullition le lait, la crème et le rhum. Blanchir (battre ensemble

les jaunes et le sucre). Mélanger les deux préparations. Cuire à la rose, refroidir, turbiner, ajouter les raisins en fin de tournage.

Finitions :

Décorer le tour de l'assiette avec de petites boules de coing confites, quelques points

et mélanger. Ajouter en dernier les dés de figue. Laisser refroidir.

3. Avec les blancs, faire une meringue à l'italienne.

4. Remplir les barquettes du mélange de fruits, mettre la meringue dans un sac à dresser muni d'une

de coulis de framboise. Dresser la frivolité et placer la quenelle de glace (on peut remplacer celle-ci par une glace vanille de bonne qualité).

Vin conseillé : Grain noble (Valais)

