

Promoco Développement SA
1227 Carouge GE
022/ 827 71 00
www.trajectoire.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 23'510
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 571.128
Abo-Nr.: 3002047
Seite: 152
Fläche: 113'100 mm²

À BOIRE ET À MANGER

EDGARD, À TABLE!

Voilà douze ans déjà que le talentueux chef Edgard Bovier règne avec bonheur et talent sur les fourneaux du **Lausanne Palace & Spa**. Ses recettes méditerranéennes, tout en délicatesse, expriment l'excellence du goût authentique des produits frais et de saison. Nous l'avons cuisiné.

Interview **Patrick Galan** | Illustration **Carine Bovey**

Né dans une famille de cuisiniers, Edgard Bovier a toujours été passionné par la création d'assiettes qui mettent les papilles en éveil. Très vite, il parcourt le monde et laisse son empreinte dans de prestigieuses adresses de Saint-Moritz à Bahreïn, de Corfou à Gstaad, où il dirigera les cuisines de l'Olden. Les stars, têtes couronnées et personnalités du monde entier s'y pressent pour découvrir les subtilités culinaires de ce Valaisan amoureux du Sud. Puis, à 34 ans, Edgard Bovier devient chef de cuisine à l'Ermitage de Küsnacht, où il œuvrera pendant treize ans et où il obtiendra sa première étoile. Que ce soit en servant la soupe populaire sur la place Saint-François ou en nous recevant dans son restaurant gastronomique, d'emblée le ton est cordial; l'homme est sympa, sait mettre ses hôtes à l'aise, tout en gardant un œil sur la cuisine vitrée, qu'il surveille depuis la salle.

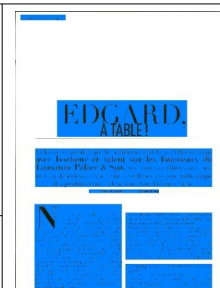
Peut-on dire que Dominique Le Stanc, au Château Eza, puis au Negresco à Nice, est pour quelque chose dans

vosre passion pour la cuisine méditerranéenne?

Bien sûr! Dominique Le Stanc, qui était alors au Negresco, venait chaque mois comme consultant à l'Ermitage, à Küsnacht, et là, j'ai découvert les premières fleurs de courgette, le stockfish à la niçoise, les haricots coco, etc. A Zurich, j'étais le seul chef suisse dont toute la carte tournait autour de l'huile d'olive et de la Méditerranée. A l'époque, ce n'était pas à la mode. J'ai aussi découvert cette cuisine à Corfou, où j'ai travaillé pour la famille Gauer.

Mais pourquoi utiliser particulièrement les olives taggiasca?

Parce qu'elles sont typiques de la Ligurie et que ce sont les meilleures du monde! D'ailleurs, je vais bientôt aller à Arma di Taggia pour faire des dégustations d'huile d'olive...



Promoco Développement SA
1227 Carouge GE
022/ 827 71 00
www.trajectoire.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 23'510
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 571.128
Abo-Nr.: 3002047
Seite: 152
Fläche: 113'100 mm²

Vous vous êtes aussi fait une réputation avec le porcelet d'Ormalingen, rôti en deux cuissons. Le porc est assez rare sur la carte des grands restaurants, non ?

Un de mes amis, importateur des volailles Miéral, avait découvert un petit élevage de porcelets près de Bâle. A l'époque, il m'en livrait deux par semaine et j'ai toujours gardé cela sur ma carte depuis vingt-cinq ans. C'est un peu ma viande signature, que je fais évoluer au gré des saisons.

Que représentent pour un Suisse l'évolution et la renommée de la gastronomie française ?

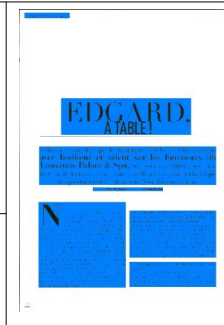
J'ai eu la chance d'avoir un parcours différent des autres ; j'ai été baigné dans l'ambiance palace et grande cuisine française. Et généralement, en Suisse, on est influencé par les bases de cette cuisine, surtout en Suisse romande. La Suisse alémanique est plus influencée par l'Allemagne et l'Alsace, et le Tessin par l'Italie. D'ailleurs, le 21 mars 2015, j'ai participé, avec mille chefs, à l'opération « Goût de France », pour célébrer la gastronomie française sous la forme d'un dîner sur les cinq continents. Pour moi, l'excellence de la cuisine française fait intégralement partie de mon travail.

Peut-on vous demander quel est votre plat préféré dans la cuisine française ?

Il y en a tellement ! (*Hésitations*) J'aime beaucoup la blanquette de veau à l'ancienne... tous ces plats mijotés que peu de monde maîtrise. Mais je me souviendrai toute ma vie, comme si c'était hier, de mon premier repas gastronomique à la fin de mon apprentissage – j'avais alors 19 ans –, chez le chef français Jacques Lacombe, au Lion d'Or à Cologny. On a mangé une mousseline de truite du lac au coulis d'écrevisses, et ensuite poulet au vinaigre, gratin dauphinois et épinards feuilles. Extraordinaire ! Pour moi, c'était la révélation !

Aujourd'hui, les cuisiniers sont devenus des stars. En existe-t-il un que vous admirez particulièrement ?

Je vais souvent dans les restaurants, et la cuisine que j'aime le plus, c'est celle de Ducasse. Je n'aime pas trop cette cuisine confusion, moléculaire, à la mode, dans laquelle on fait tout et n'importe quoi, je suis plus classique. A Paris, je suis allé dernièrement chez Passard : c'était juste génial !



Promoco Développement SA
1227 Carouge GE
022/ 827 71 00
www.trajectoire.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 23'510
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 571.128
Abo-Nr.: 3002047
Seite: 152
Fläche: 113'100 mm²

Alors, à quand la deuxième étoile pour récompenser votre inventivité?

On y travaille tous les jours! On essaie de marquer notre passage dans la gastronomie. On a un super produit, de bons restaurants, un bon service et on nous donne les moyens de réussir. Alors...

Avez-vous une anecdote à nous raconter?

Quand j'étais à l'Olden, à Gstaad, j'ai cuisiné pour David Niven, qui était très malade. Son chauffeur venait chaque jour de Château-d'Ex pour chercher son repas, que je préparais spécialement, sous forme de croquettes, car avec un cancer de la gorge, il ne pouvait plus se nourrir normalement. La veille de sa mort, l'acteur a tenu à venir lui-même et m'a serré la main, en me remerciant pour le bonheur que je lui avais procuré.

Et enfin, où allez-vous en vacances?

J'adore les Antilles mais, cette année, je visiterai le Québec fin septembre. Je vais aussi chaque année en Grèce. Parce qu'à l'âge de 23 ans, j'y ai découvert pendant la même saison les trois éléments fondamentaux de ma vie: la subtile cuisine méditerranéenne à l'huile d'olive, Jean-Jacques Gauer – qui est mon patron et mon ami – et enfin l'amour de ma vie, ma femme, Déborah! –

