100 ANS D'AVENIR

M .CH

le guide

Nutrition et Agrobiorama Expo

Bien-être et beauté au naturel

Santé et médecines complémentaires

Mednat EXPO

Expo Beaulieu Lausanne
21 - 24 avril 2016

AGRO BIO RAMA EXPO

Organisateur:

M .CH

Partenaires:

BIOSUISSE

PROGANA BIO Romande

Partenaire média:

lfm

PASCAL GAUTHIER, TOUT FOU DU TOFU

Au Restaurant du Jorat à Mézières (VD), Pascal Gauthier travaille le soja avec passion. Lors de l'atelier qu'il animera à Mednat Expo, il proposera une recette originale à base de tofu.

Il y a trois ans, Pascal Gauthier n'y connaissait rien au soja et posait même un œil critique sur la chose. Mais la rencontre avec un représentant de Swissoja en 2012 change la donne. «J'étais curieux de voir comment on fabriquait le tofu, alors je suis allé visiter leur usine à Genève. J'ai goûté leurs produits et revu tous mes préjugés.» Il est aujourd'hui l'ambassadeur des produits de cette société et utilise le soja sans complexe, du mille-feuilles de courge aux deux curry jusqu'aux glaces arômes café, chocolat et framboise. Il n'affiche pourtant pas à pleine carte l'ingrédient, pour ne pas effrayer ses convives. «Pour décrire les plats, je remplace le mot tofu par le mot végétal. Je demande juste à mes clients s'ils ont des allergies et, si c'est ok avec le tofu, je le sers sans expliquer. Ce n'est qu'après que j'avoue. J'aime qu'ils tombent dans le panneau et le goûte sans a priori. Au niveau de la cuisine, j'adore leurrer les gens visuellement. Je suis très joueur.»

L'APPEL DES SPATULES

Celui qui tout gamin préparait les sautés de bœuf, les pot-au-feu, les flans et les desserts pour toute sa famille savait déjà à quelle sauce il voulait être mangé. «A 9 ans, j'écoutais l'éditorial du Gault&Millau à la radio. J'étais convaincu qu'un jour, je serais dans ce guide et que j'aurais mon restaurant.» Et il a vu tout juste. Après une expérience de quelques années en France, il débarque en Suisse à 23 ans pour rejoindre la brigade de Carlo Crisci à Cossonay. Il y restera six ans, dont quatre comme sous-chef, avant de quitter celui qui l'a affiné, comme il dit. En 1997, il reprend le Restaurant du Jorat à Mézières (VD), noté 16/20 au Gault&Millau depuis 2010. «J'ai toujours travaillé comme j'ai ressenti, jamais pour les points. Mais c'est à double tranchant, parce que, une fois qu'on l'a, on fait tout pour le garder.» Une consécration qui ne l'empêche pas de prendre des risques parce que, là où s'amuse Pascal Gauthier, c'est en travaillant des produits qui n'existent pas ailleurs. Et grâce à lui, le tofu est enfin entré dans les cuisines des chefs.

JOËLLE LORETAN

Cuisine de Mednat, dimanche, 13 h

© Restaurant du Jorat

LA CUISINE, C'EST…

... La libération, le faire plaisir, un enjeu... C'est beaucoup de choses, en fin de compte.

Un péché mignon? Le bien-être en paix et la découverte de l'autre.

Un compliment qui vous touche? Ce sont plutôt les ressentis que j'aime: le regard des clients ou une bonne poignée de main me font plus plaisir que des mots.

Votre plus grande réussite? C'est ma fille et le fait de l'accompagner dans sa construction.

Un ingrédient indispensable en cuisine? La folie.

Un dicton ou une phrase que vous affectionnez? «Avoir ses racines, mais laisser tomber ses barrières.» Je m'adresse là à la relève: ce n'est pas parce que vous voyez des jeunes chefs de cuisine s'exprimer à travers les médias qu'ils n'ont pas leurs bases. Aujourd'hui, la jeunesse cherche à avoir le couronnement avant d'être bien ancrée. Mais un arbre sans racines ne peut pas donner de fruits.