



Le Matin Dimanche

Le Matin Dimanche / Cultura
1003 Lausanne
021 349 49 49
<https://www.lematin.ch/>

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Magazines populaires
Tirage: 75'867
Parution: hebdomadaire

Page: 6
Surface: 90'089 mm²

Ordre: 844003 Référence: 79158066
N° de thème: 844.003 Coupure Page: 1/4

Sympathique, original et plein de bonnes idées, ce livre de recettes se présente comme un cahier d'écolier et fait le tour des poissons du Léman

Manu, le lac, la pêche et l'amitié

POISSONS C'est bien plus qu'un livre de recettes. C'est un bouquin sur l'amitié. Celle de Manu le pêcheur et de ses proches: Ouioui, la belle Vietnamiennne qui apprête ses poissons, Raidel, le Cubain qui travaille dans une boulangerie, Edouard, le sorcier qui «comme les chats a sept vies parce qu'il a failli plusieurs fois passer l'arme à gauche», David, un collègue pêcheur sur Allaman, Pauline, que l'on peut entendre les vendredis sur la Ligne de Cœur. Il y a aussi Bubu l'hyperactif, Santiago qui parle trop, tonton Gilou «le seul gars qui commence à préparer le souper à l'heure du dîner», Marc-Henry qui est vraiment gentil, Liang «les Chinois sont des milliards... mais moi je n'ai qu'un ami chinois», Jessica cheffe du Bistro Quai de St-Prex et enfin Pierrot «le pêcheur professeur Tournesol du Lac». Manu Torrent les a tous conviés autour de sa table, dans sa cabane de Tolochenaz, petit coin vaudois

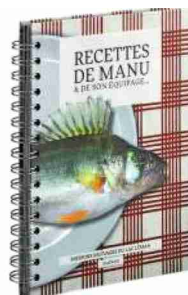
de paradis sauvage voué à disparaître et qu'il tente de préserver à tout prix.

«L'idée nous est venue de faire ce livre en buvant

l'apéro... Un photographe, Poussin, un graphiste, Kaiwa, et un pêcheur, mécol.» Emballé sous vide dans sa première version, l'ouvrage a fait sensation. Repris presque à l'identique par la maison d'Édition Slatkine, il n'a pas perdu son aspect sympathique et encore moins ses spirales de cahier d'écolier. Les photographies d'ambiance et les portraits d'amis en noir et blanc, complètent les recettes hautes en couleur.

Côté gourmand, on se plaît à effectuer une jolie revue des poissons du Léman, perche, brochet, écrevisse, truite, fêra, lotte ou omble, proposés par le biais de recettes facilement réalisables. Manu nous livre le secret de son beurre d'écrevisses, de ses tagliatelles à la fêra fumée, de ses brochettes de brochet ou encore des filets de lotte à l'oseille, en précisant qu'il est agréable de les déguster avec un rosé «Blanc & Noir» du domaine Henri Cruchon. Les autres recettes sont dévoilées par les amis, chefs ou pas chefs, bien Vaudois ou pas. Les idées originales d'ici ou d'ailleurs ne manquent pas. Comme les rouleaux de printemps de OuiOui, les acras du Léman d'Edouard, le burger de lotte de Pauline, ou encore la fameuse paëllac de Santiago. Et ceux pour qui toutes ces prépara-

tions semblent encore trop pointues, qu'ils se rassurent: Manu vend, tous les mercredis et les samedis au marché de Morges les trésors de sa pêche, ainsi que d'excellentes spécialités maison, telle que sa mousse de fêra fumée.



À LIRE

«Recette de Manu & de son équipage. Poissons sauvages du lac Léman», textes: Manu Torrent, photos: Vincent Guignet, graphisme: Greg Salmon, Slatkine, 144 p.



Le Matin Dimanche

Le Matin Dimanche / Cultura
1003 Lausanne
021 349 49 49
<https://www.lematin.ch/>

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Magazines populaires
Tirage: 75'867
Parution: hebdomadaire



Page: 6
Surface: 90'089 mm²

Ordre: 844003
N° de thème: 844.003

Référence: 79158066
Coupage Page: 2/4



BURGER DE FOIES DE LOTTE À L'ORANGE

Petits pains

500 g farine T45, 2,5 cuillères à café levure sèche, 2 cuillères à café sel, 300 ml lait, eau, 10 g miel, 1 zeste d'orange, quelques grains de coriandre moulus, 75 g beurre

Dissolvez la levure dans le miel puis dans le lait. Dans une jare, mélangez la farine, le sel et le mélange lait-levure-miel. Bien pétrir et ajoutez de l'eau si la pâte est trop sèche. Elle doit être souple. Une fois lisse, incorporez le beurre ramolli en morceaux, un à un. Puis les zestes et la coriandre. Pétrissez encore un peu et laissez reposer une heure ou plus. Boulez la pâte à la taille de vos burgers. Laissez poser encore une bonne demi-heure. Enfournez à 220°. Après 5-10 minutes, ouvrez le four, aspergez les pains avec un peu d'eau et baissez le feu à 200° et terminez la cuisson.

Préparation de la garniture

Par exemple salade frisée, cignons, légumes grillés, fruits corlits, suprêmes d'agrumes, rondelles d'oranges...

Astuces

Un peu d'amertume équilibre le gras du foie et les pickles ou légumes lacto-fermentés se marient bien avec la saveur si particulière des foies de lotte.

Le burger de foies de lotte à l'orange, la recette de Pauline bien connue des auditeurs de La Première. *Yvain Genevay*



Le Matin Dimanche

Le Matin Dimanche / Cultura
1003 Lausanne
021 349 49 49
<https://www.lematin.ch/>

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Magazines populaires
Tirage: 75'867
Parution: hebdomadaire



Page: 6
Surface: 90'089 mm²

Ordre: 844003
N° de thème: 844.003

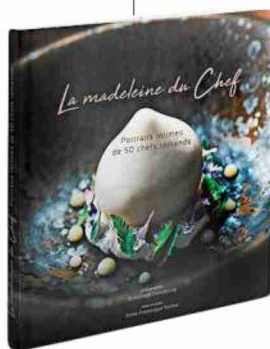
Référence: 79158066
Coupage Page: 3/4

Les plats fétiches des chefs

PHOTOGRAPHIE Judith Bau-
mann, Philippe Chevrier, Denis
Martin, Jacques Bovier... cin-
quante chefs et cheffes de
Suisse romande ont accepté de
poser pour le photographe Do-
minique Derisbourg. Les por-
traits en noir et blanc sont sai-
sissants de naturel.

Pris de face, sans
fard et épaules dé-
nudées, ils sont
vrais, eux-
mêmes.
L'exercice a
été encore
plus loin.
Tous ont
aussi ouvert
leur jardin
secret en

partageant leurs plats fétiches:
les fraises du potager de sa
grand-mère pour Marie Robert,
la volaille rôtie pour Damien
Coche ou l'encornet pour Jé-
rôme Manificier. Et là, les plats
qu'ils ont préparés sont hauts
en couleur.



À LIRE

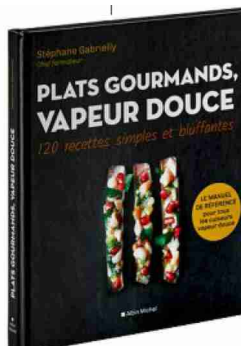
«La madeleine
du chef»,
photographies et
édition Dominique
Derisbourg,
rédaction Anne-
Frédérique
Rochat, 120 p.

À toute vapeur

CUISSON Tagliatelles de
carottes de couleurs, vi-
naigrette d'agrumes au
sésame, voilà un plat très
représentatif de cet ou-
vrage consacré à la va-
peur douce.

Cette méthode
de cuisson
permet de gar-
der le cro-
quant des lé-
gumes, le
moelleux de
l'œuf, le fon-
dant de la
viande ou la
texture des
poissons. Elle

développe également les sa-
veurs, accentue les teintes, res-
pecte la qualité des produits et
préserve leurs propriétés gus-
tatives et nutritionnelles. Bref, que
du positif. À propos: mais qu'est-
ce que la vapeur
douce? Réponse
dans l'ouvrage.



À LIRE

«Plats gourmands,
vapeur douce»,
Stéphane Gabrielly,
Albin Michel, 160 p.



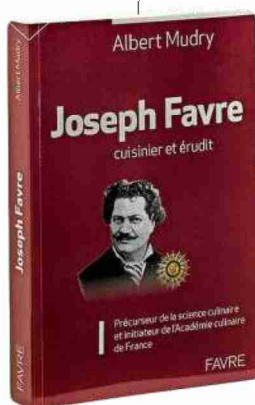
Joseph Favre, homme de goûts

BIOGRAPHIE Natif de Vex, Joseph Favre (1844-1903) est méconnu. Et pourtant il n'était

autre qu'un cuisinier émérite, l'initiateur de l'Académie culinaire de France, précurseur de la science culinaire et auteur du fameux «Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire». Le professeur Albert Mudry, historien de la médecine et fin gastronome, lui

consacre une savoureuse biographie. Entre une vie mouvementée, un sérieux dans son

travail, celui qui sera le cuisinier des grands de ce monde et écrivain mourra dans l'indifférence. Pourquoi?



À LIRE

«Joseph Favre»,
Albert Mudry,
Favre, 424 p.