

Le chef broyard Pierrick Suter sera l'ambassadeur du Salon des dégustations à Payerne

# L'attrait des goûts d'antan

« LISE-MARIE PILLER

**Gastronomie** » Avec leur forme biscornue, les topinambours n'ont pas de quoi mettre l'eau à la bouche. Et pourtant, ces racines constituaient un ingrédient phare par le passé. Elles reviennent aujourd'hui en force: tout comme d'autres variétés d'antan, on les trouve dans des restaurants réputés. Le chef cuisinier de l'Hôtel de la Gare à Lucens Pierrick Suter (16 points sur 20 au GaultMillau) les a utilisées pour créer un plat.

Composée de chanterelles, de ris de veau poêlés et d'un velouté de topinambours, la préparation sera servie dimanche à Payerne. Elle s'inscrit dans le cadre du Salon des dégustations, une manifestation destinée à faire goûter aux visiteurs des produits artisanaux. La manifestation se déroulera ce week-end à la Halle des fêtes (voir ci-après). Pierrick Suter amènera les plats et procédera aux dernières finitions sur place, le dimanche entre 15 h et 16 h. Il fera ensuite goûter le mets au public.

**«Les variétés anciennes ont beaucoup de succès depuis dix ans» Pierrick Suter**

En tant qu'ambassadeur du salon, le chef s'est inspiré du thème du salon, Retour à nos racines, pour imaginer son plat. Il faut dire que le dépoussiérage culinaire est à la mode dans les restaurants d'un certain standing. Le phénomène serait lié à une soif de nouveauté car, selon Pierrick Suter, les restaurateurs doivent sans cesse évoluer afin de surprendre leurs clients.

## L'art de laisser mijoter

«Les variétés anciennes telles que les tomates ont beaucoup de succès depuis une dizaine d'années», raconte le chef. Cette tendance concerne surtout les fruits et les légumes. On trouve aussi le cas d'aliments que les restaurateurs utilisent davantage qu'auparavant, comme les choux-raves», poursuit le Broyard. Selon lui, les marchands de légumes permettent de se procurer ces denrées. «Les chefs n'ont souvent pas le temps de courir les marchés», précise-t-il. Quant aux prix, ils ne sont pas si élevés en comparaison avec les variétés classiques.

Concernant le retour aux racines, les techniques culinaires ne sont pas en reste. Pierrick Suter donne l'exemple du mode de cuisson: «Les



Patron de l'Hôtel de la Gare à Lucens, Pierrick Suter se prépare pour le Salon des dégustations à Payerne. McFreddy

## IL Y A 57 EXPOSANTS CETTE ANNÉE

Pour sa deuxième édition, le Salon des dégustations s'est doté d'un thème, *Retour à nos racines*, ainsi que d'un ambassadeur, le chef étoilé Pierrick Suter. De demain à dimanche à la Halle des fêtes de Payerne, la manifestation rassemblera 57 exposants venant de Suisse et d'Europe, contre 41 l'année passée. Ces derniers feront goûter des produits artisanaux allant de la charcuterie aux vins en passant par les caramels. Pour la société organisatrice Chassot Concept, l'objectif sera d'accueillir 4000 visiteurs. Un défi de taille car, par rapport aux prévisions, le public avait été moins nombreux que prévu en 2015.

Les portes s'ouvriront de 17 à 22 h le jeudi et vendredi, de 10 à 22 h samedi, et de 11 à 18 h dimanche. Pour les enfants, un atelier de création végétale aura lieu le samedi et le dimanche après midi. Entrées: de 10 à 13 francs, gratuites pour les enfants jusqu'à 16 ans. Plus de renseignements sur [www.salon-degustations.ch](http://www.salon-degustations.ch). LMP

clients apprécient les viandes qui ont mijoté durant plusieurs heures ou des plats confits comme les épaules d'agneau», illustre-t-il, précisant que ces méthodes sont utilisées depuis la nuit des temps.

Et le Broyard de donner un cas concret: «Dans les restaurants, certains chefs abandonnent les cuissons minute pour leur préférer des cuissons longues.» La méthode consiste à mettre les aliments dans un sachet sous vide, puis à faire chauffer à la vapeur. «De cette manière, les saveurs restent dans le sachet et ne se perdent pas», précise-t-il.

**Une préparation plus compliquée** Pierrick Suter évoque encore les traditions revisitées, telles que la bénichon ou la Saint-Martin. Celles-ci ne sont plus le seul apanage des tablées villageoises: elles ont désormais investi les nappes blanches des grands restaurants.

Mais retourner aux racines culinaires n'est pas si simple. Il faut du

temps et un nombre d'employés suffisant. Car les variétés, les techniques ou les traditions revisitées demandent un soin particulier: leur mode de préparation est souvent plus compliqué. Dans son Hôtel de la Gare, Pierrick Suter disposerait des moyens nécessaires, mais il ne veut pas que la cuisine d'antan devienne une priorité. Il utilise occasionnellement des fruits et des légumes anciens, comme les panais, qui servent d'accompagnement. Car il se verrait mal faire un plat uniquement à partir de topinambours, par exemple.

## Ancien ne veut pas dire bon

«Je pense que ce retour aux racines est un effet de mode, comme la cuisine moléculaire, estime le chef. Cuisiner un gratin de légumes oubliés paraît en effet plus sexy que de préparer un gratin de banales pommes de terre. Mais ce n'est pas parce qu'un légume provient d'une espèce ancienne qu'il est meilleur, affirme-t-il. Le plus important est que les assiettes soient simples, bonnes et digestes.» »

## La directrice des EMS a été nommée

**Broye fribourgeoise** » Une directrice a été nommée à la tête des établissements médico-sociaux (EMS) de Domsdidier, Estavayer-le-Lac et Montagny-la-Ville. Sandra Lambelet Moulin, âgée de 47 ans et domiciliée à Châtillon, coordonnera également l'offre de prestations médico-sociales du district de la Broye fribourgeoise, indique la préfecture dans un communiqué. La Broyarde a été choisie parmi une trentaine de candidatures et entrera en fonction le 1<sup>er</sup> février prochain.

Au bénéfice d'un diplôme d'infirmière en soins généraux, Sandra Lambelet Moulin a travaillé pendant plus de quinze ans à l'Hôpital cantonal de Fribourg. Elle a quitté le milieu hospitalier en 2008 pour rejoindre les soins à domicile à Estavayer-le-Lac, puis à Payerne. Elle travaille actuellement pour l'Association broyarde pour la promotion de la santé et le maintien à domicile (ABSMAD), à Payerne. »

CHANTAL ROULEAU

## PAYERNE

### GÉOMATIQUE À DÉCOUVRIR

Le laboratoire mobile Swiss-GeoLab fera une halte dès lundi au Gymnase intercantonal de la Broye, à Payerne, et ce pour quatre mois. Créé par l'Office fédéral de topographie swisstopo, l'association Ingénieurs-Géomètres Suisses et la Conférence des services cantonaux du cadastre, ce laboratoire a pour but de faire découvrir la géomatique à la population, indique swisstopo dans un communiqué. CR

## BROYE

### RÉORGANISATION À L'HIB

Le Service d'orthopédie de l'Hôpital intercantonal de la Broye (HIB) se réorganise. A la suite du départ à la retraite du D<sup>r</sup> Georges-Edouard Barraud, le D<sup>r</sup> Olivier Caramello, chirurgien orthopédiste et directeur médical de l'HIB, a repris la direction. Le service, qui compte actuellement trois médecins-chefs, a en outre engagé deux nouveaux chirurgiens, indique l'hôpital dans un communiqué. CR

VOTRE SCOOP NOUS INTÉRESSE!

SCOOP LECTEUR LA LIBERTÉ

PUBLICITÉ

[www.visilab.ch](http://www.visilab.ch)

68%  
Bernhard Russi

25%  
Lara Gut



VOTRE ÂGE  
=  
VOTRE %  
de réduction  
sur votre monture\*

VISILAB

\* à l'achat d'une paire de lunettes optiques (monture et verres correcteurs) à choisir parmi une sélection de marques. Valable jusqu'au 30 octobre 2016. Non cumulable avec d'autres avantages. Voir conditions en magasin.

VISILAB LABEL DE QUALITÉ SUISSE

Visilab dans votre région > Fribourg : Pérolles Centre • Villars-sur-Glâne : Centre commercial Fribourg Sud