

Le magicien des casseroles

La cuisine est une histoire de créativité et d'originalité. À partir de ce numéro, Rolf Caviezel proposera des recettes nouvelles et étonnantes pour la rubrique «Le coup de main». Ce chef raconte son parcours atypique dans les colonnes du MENU.

Texte: Monika Schläppi Photos: Anna Schramek-Schneider

Vous êtes considéré comme le magicien des casseroles. Pour quelle raison?

Mon léger décalage. Ce surnom m'a été donné car je pose un regard neuf sur les aliments et les travaille en m'affranchissant des conventions. J'analyse les ingrédients, leurs couleurs, leur forme ainsi que leur consistance.

Cette approche n'est pas courante dans le milieu de la cuisine. Quelle philosophie se cache derrière?

Je suis adepte du «less is more». La plupart du temps, on pousse la réflexion trop loin, l'assiette devenant la cible de surenchères folles. Au final, le produit brut est oublié. Prenons par exemple le café. Notre examen nous amène à nous interroger sur les raisons de la torréfaction: pourquoi ne peut-on pas boire de café vert?

Comment procédez-vous lors de vos expérimentations?

Je conçois d'abord mon plat mentalement, puis, je dresse la liste des ingrédients et je dessine le mets. Vient ensuite le choix du matériel avec lequel je vais préparer cette recette. J'en cuisine une portion, pas plus. Avant de tester réellement, nous commençons par considérer les aliments sur le plan théorique. Les échanges avec les scientifiques tels que Helmut Jungwirth, professeur au «laboratoire du goût» à Graz, et Thomas Vilgis, professeur à l'institut Max Planck à Mayence, jouent un rôle majeur dans cette approche.

La technique culinaire utilisée n'est sûrement pas anodine?

Tout à fait. Elle est même déterminante pour le résultat de l'expérience. Il peut s'agir d'une méthode moderne, comme la mise sous vide, ou d'une pratique ancestrale, telle que la cuisson dans la terre.

«Ma philosophie: less is more!»

Les personnes qui se laissent tenter par ces préparations doivent aussi être prêtes à accepter la nouveauté, n'est-ce pas?

Oui, c'est semblable à une sortie au cinéma ou au théâtre. Nous proposons par exemple le rampon sous forme de bâtonnet de glace, alors que la tradition sert cette salade avec des croûtons. Pour revisiter cette recette, nous grillons du pain dans du beurre puis l'ajoutons avec la salade dans un bouillon. Ensuite, nous mixons le rampon avec un peu de crème et de lait, ce qui donne une sorte de panna cotta. Nous versons le tout dans un moule à glace et le plaçons brièvement au congélateur. Dans la recette traditionnelle, des lardons accompagnent la salade. Chez nous, ils sont séchés, réduits en poudre et parsemés sur le bâton de glace.

Nous ne modifions que la forme et la consistance du produit: au final, c'est toujours du rampon!

Comment les hôtes perçoivent-ils votre travail?

C'est, comme dans l'art, un exercice d'équilibriste. Certaines personnes apprécient ces expériences, d'autres non. Le dosage entre réinterprétation et respect de la tradition contribue à l'intérêt de toute l'entreprise.

Vous avez cuisiné dans des EMS. En quoi ce passage a-t-il influencé votre manière de travailler?

Pour moi, cette étape de mon parcours a été décisive. De temps à autre, je me rends dans ces établissements pour parler de la question de la consistance. Une problématique centrale pour améliorer la situation des personnes qui rencontrent des difficultés à déglutir.

La cuisine moléculaire est-elle réservée aux cordons-bleus avancés?

Non, c'est un cliché. Il est réducteur de croire qu'il s'agit seulement d'azote en fusion. A vrai dire, dès que l'on place une casserole sur la plaque, on entre dans le domaine moléculaire.

Peut-on parler de tendance?

Je n'ai jamais reçu autant de demandes qu'aujourd'hui. Lorsque l'on travaille avec constance dans le même secteur pendant



«Je suis le premier cuisinier à collaborer avec des scientifiques.»

13 ans en le développant en permanence, on devient une référence. J'occupe assurément une niche et je suis le seul cuisinier à collaborer depuis le premier jour avec des scientifiques. C'est pourquoi je suis en mesure de proposer des formations pour des apprentis. J'ai par ailleurs participé à la rédaction de l'ouvrage professionnel, où dix pages ont été consacrées aux textures, car les jeunes sont désormais interrogés sur leur utilisation lors de l'examen final.

Laissons la cuisine et la créativité de côté. Qu'est-ce qui vous ramène à la réalité?

C'est important de posséder un ancrage solide dans un contexte aussi foisonnant.

Mon épouse Célia, mon fils Nicolas et ma chienne truffière Bisquet me ramènent sur la terre ferme. Sans ma famille, je ne pourrais vivre mon rêve, c'est pourquoi je lui suis très reconnaissant.

Qu'attend un lecteur du MENU de la rubrique «Le coup de main»?

Les recettes doivent être faciles et rapides à exécuter mais aussi être ludiques. Certains ingrédients familiers peuvent se révéler extraordinaires sur le plan visuel et gustatif. J'ai à cœur de travailler les arômes de manière créative. Souvent, les plaisirs simples se perdent: c'est très dommage!

Rolf Caviezel

Après avoir suivi une formation de cuisinier au Gastrocenter de St-Gall, Rolf Caviezel (44 ans) a fait ses classes au *Grand Hotel Dolder* à Zurich, au *Quellenhof Bad Ragaz* et à la *Suvretta House* à St-Moritz. Il est diplômé de l'école hôtelière zurichoise Belvoirpark et possède une formation en restauration pour hôpitaux et EMS. Désireux de renouveler la gastronomie classique, il s'est inspiré des tentatives des pionniers de la cuisine moléculaire, Ferran Adrià et Heston Blumenthal. Leur philosophie concilie selon lui deux points centraux: une approche artistique et la joie d'expérimenter. Depuis 2010, il gère son établissement, *Station 1*, à Granges (SO). Ses nombreux ouvrages culinaires ont déjà été récompensés à plusieurs reprises. Rolf Caviezel propose aussi des cours avec son entreprise *freestylecooking GmbH* pour initier les débutants aux bases de la cuisine moléculaire.