SUISSE - FRANCE, C'EST DU FOOD-BALL

GASTRONOMIE Un match culinaire va mettre aux prises deux chefs étoilés, l'un suisse l'autre français, dimanche à Paris.

Suisse - France, c'est pour dimanche un match de football à Lille. Mais ce sera aussi un match de food-ball disputé le même jour à Paris, à l'initiative du Concours suisse des produits du terroir.

Cette compétition culinaire opposera deux chefs, l'un suisse et l'autre français: Georges Wenger, du Restaurant de la Gare au Noirmont dans le Jura (2 étoiles Michelin, 18 points Gault&Millau), contre Christian Pilloud, du Restaurant Mon Plaisir à Chamesol dans le Doubs (1 étoile Michelin, 14 points Gault&Millau). «Ils devront réaliser chacun 200 amuse-bouches à base des meilleurs produits du terroir de leurs pays respectifs», détaille Olivier Boillat, conseiller à la Fondation rurale jurassienne et organisateur de la rencontre des chefs étoilés. Elle se déroulera au sein de la Maison de la Suisse, installé par Présence Suisse dans l'espace Wanderlust pour toute la durée de l'Euro.

Expériences alléchantes

Les meilleurs producteurs de chaque pays seront présents pour soutenir leur chef. Avec au menu, par exemple, des fromages de brebis de Monible (BE), du pain de seigle d'Estavannens (FR), des caramels de sapin des Ponts-de-Martel (NE) ou des bricelets à l'épeautre de Saint-Légier (VD).

Le public pourra ensuite déguster et désigner le vainqueur du premier championnat d'Europe de food-ball. Les visiteurs auront également l'occasion de découvrir la Suisse à travers diverses expériences culinaires: un brunch basé sur de produits médaillés, une dégustation de Tête de Moine et de spécialités culinaires.

La manœuvre consiste à «faire émerger les produits de la périphérie», à en croire le chef jurassien Georges Wenger, convaincu que «l'alimentation et l'agriculture peuvent se passer de subventions lorsqu'elles proposent des produits d'une qualité suffisante pour justifier un supplément de prix».

VINCENT DONZÉ
vincent.donze@lematin.ch

5 QUESTIONS POUR DEUX CHAMPIONS

1. Qui part favori?
2. Quel sera votre meilleur ingrédient?
3. Peut-on simuler en cuisine?
4. Les boissons feront-elles la différence?
5. Qui gagnera sur le terrain dimanche soir à Lille?

GEORGES WENGER

1. «Il n'y a qu'un favori possible, c'est le client! C'est pour lui et lui seul qu'on travaille.»

2. «Il n'y a pas de rivalité de produits entre nos régions. Ce qui nous caractérise, c'est la simplicité, illustrée par la pomme de terre, un produit important dans les régions pauvres en céréales. Je la couperai en forme de grains de riz pour faire un risotto.»

3. «Oui, en trichant sur la provenance d'un produit. Par exemple en offrant un turbot sans préciser qu'il est d'élevage. Un saumon sauvage coûte 100 francs le kilo. Mais d'élevage, il vaut moins que le porc.»

4. «C'est facile avec des vins suisses, mais à titre de découverte. Le problème, avec les cépages autochtones, un completer ou un cornalin, c'est que ces cuvées relativement confidentielles n'atteignent pas les quantités commerciales nécessaires à l'exportation.»

5. «Restons optimistes: je vois 2-1 pour la Suisse.»

CHRISTIAN PILLOUD

1. «Nous participons à une compétition culinaire, mais notre métier, c'est de la fraternité!»

3. «La saucisse de Montbéliard, plus royale que la saucisse d'Ajoie! Magnifier les produits, les anoblir, telle est notre mission. Je prévois du hamburger, du chou et du poulet. Le consommé de volaille sera gélifié et tremblant! Mon joker, ce sera la Tête de Moine.»

3. «Non. On ne fait de la bonne cuisine qu'avec un très bon produit! Mais comme un gardien du but, nous savons rattraper des ballons improbables. Nous faisons face avec rigueur et discipline. Et beaucoup d'amour.»

4. «Les vins sont définis par le sol et le climat, si bien que le Jura français offre du Vin jaune et du Salvagnin, quand la Suisse propose une Dôle ou un Auvernier. Nous n'avons rien prévu de spécifique pour nous démarquer, mais je cuisinerai avec un alcool de poire liquoreux.»

5. «En foot, je suis très chauvin: la France gagnera.»

Olivier Born, DR