

**Plus de mille événements pour la Semaine du Goût qui prend une connotation tessinoise. Son parrain est le chef Martin Dalsass. Rencontre au Santabbondio.**

PIERRE THOMAS

L'endroit ne paie pas de mine, sur une colline, à mi-chemin du lac et de l'aéroport d'Agno. Le restaurant était un grotto, avant l'arrivée de Martin et Lorena Dalsass, il y a vingt-six ans. Originaire de Bolzano, dans le Haut-Adige italien, le chef a fait ses classes dans les hôtels de Gstaad, notamment au Bellevue. Récemment, il est retourné à Gstaad, au Klösterli, reprendre des cuisines quittées par la star Alain Ducasse et son équipe. Mais Dalsass n'a pas jugé l'expérience d'une saison d'hiver dans les Alpes bernoises positive.

A 55 ans, il va tourner la page tessinoise à fin octobre et prendre ses quartiers au Talvo, à Champfèr, près de Saint-Moritz, dès le 5 décembre. Il succède à un autre étoilé Michelin, Roland Jöhri. Des «sponsors», l'industriel et conseiller national UDC Peter Spühler, et l'industriel Michael Pieper, du cuisinier Franke, ont «sauvé» la maison. Même si la brigade doublera d'effectifs (de 4 à 8 cuisiniers et de 12 à 24 au service), Martin Dalsass reste un adepte d'une cuisine simple et fraîche. C'est sous cet angle, décomplexé, qu'il aimerait faire revenir les jeunes au restaurant. «Pour moi, le produit – sa qualité, sa fraîcheur, sa provenance – est au centre de la gastronomie. Pas seulement le



Photos ldd

La semaine du Goût célèbre avec générosité les produits des différents terroirs de Suisse.

## Un parrain au sens inné du partage

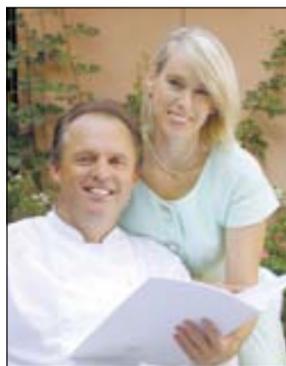
homard ou le rouget, mais aussi les pommes de terre ou l'ail, les choses simples. Un cuisinier ne peut que casser les matières premières, jamais les améliorer.»

Ce retour à la simplicité correspond aussi à la manière de travailler les mets. Plus de prépara-

tion la veille ou de lourdes mises en place: «Il faut motiver le personnel. On ne peut plus travailler 15 heures par jour en cuisine. Et s'il faut éliminer des choses inutiles, pour ne pas perdre de temps, et rester à l'essentiel, c'est évidemment la décoration des assiettes.»

### Le chef a invité des écoliers à prendre leur responsabilité

Mais n'allez pas croire que le chef tessinois de cœur prône les mini-portions ou les «tapas» revisités: «J'admire la virtuosité. Mais j'ai besoin de goûter deux fois au moins. Et je tiens à la formule classique de deux entrées, un plat principal et un dessert.» Pour lui, la cuisine moléculaire est «du blabla», une performance artistique unique, à l'opposé d'une cuisine de tous les jours. Celle qu'il veut rétablir à la maison: «C'est en formant les jeunes au goût, dès l'école, qu'ils inciteront leurs parents à faire de vrais repas à la maison». Ce printemps, pour l'ouverture de sa dernière



Martin et Lorena Dalsass.

année au Santabbondio, le chef a invité une dizaine d'écoliers et leur a laissé la responsabilité de la cuisine et du service: trente journalistes ont pu goûter à un repas simple: «C'était fabuleux!»

### Une brochette de jeunes disciples

«J'ai toujours travaillé avec de jeunes cuisiniers, à qui je laissais

la possibilité de s'exprimer, sans les brider», explique celui qui fut consacré «cuisinier de l'année 2001» (18/20 au Guide Gault Millau depuis lors). Et il cite les nombreux chefs qui sont passés par ses cuisines avant de se lancer en solo: le Fribourgeois Alain Bächler, le Bernois Erich Baumer, à Saanen, Matteo Grammatica, près de Côme (Italie), à Bellagio, et une brochette de Tessinois, Andrea Cingari à Ponte Brolla, Ambrogio Stefanetti à Sesseglio ou Matteo Rossoni à Locarno. Sans oublier sa croisade pour les huiles d'olive: avec le Schaffhousois André Jaeger et son frère Robert, le trio a lancé il y a un an une boutique de produits italiens à Zurich et en ligne. «Ca marche très bien: les gens peuvent trouver le meilleur de nos restaurants, des pâtes, des huiles d'olive, des sauces, pour le cuisinier chez eux.» Le parrain de la Semaine du Goût 2011 a le sens du partage, c'est sûr...

[www.jaeger-dalsass-jaeger.ch](http://www.jaeger-dalsass-jaeger.ch)

### Une édition qui donne la priorité aux enfants et un nouveau magazine

Le goût de demain se forme aujourd'hui. Tel pourrait être le slogan de la Semaine du Goût, un concept qui a plus de vingt ans en France, et qui a fêté ses dix ans l'an passé en Suisse.

Un site Internet et un nouveau magazine (tiré à 120 000 exemplaires), avec un cahier central détachable selon les régions linguistiques, recense les 1204 événements validés par des comités régionaux. Douze personnalités racontent leur produit fétiche.

La moitié de ces occasions de renouer avec le «goût vrai» ont lieu dans les écoles.

La Semaine, qui dure en fait dix jours, s'ouvrira par un gala, arrosé de vins suisses, le mercredi 14 septembre à Berne, avec la conseillère fédérale Simonetta Sommaruga.

La capitale du Tessin, Bellinzona, ville suisse du goût 2011, organisera deux fêtes populaires, les week-ends du 17 et 18, puis du 24 et 25 septembre.

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

## Les médailles pleuvent sur les vins

**C'est le temps des concours de vins. Trois épreuves, bien fréquentées, viennent de se dérouler.**

PIERRE THOMAS

Plus il y a de concours, plus il y a de participants! Expovina, à Zurich, affiche 15% de concurrents en plus (pour 2319 échantillons), le Grand Prix du Vin Suisse (GPVS), à Sierre, 12% (3019 échantillons), le Mondial du Pinot Noir, à Sierre aussi, 15% (1310 échantillons). Derrière les trois compétitions, on retrouve l'association VINEA, basée à Sierre et son système électronique de gestion des dégustations, utilisé à Zurich, alors que le GPVS est coorganisé, notamment dans sa phase



Fotolia

### L'association Vinea multiplie l'organisation de concours.

finale, avec le magazine Vinum et que le Mondial du Pinot est une marque propre à VINEA, qui vient de reprendre le Mondial du Mer-

lot (en novembre). Qui dit concours sous-entend vainqueurs et médaillés. En général, les lauréats se limitent à 30% des participants,

mais la proportion des médailles d'or et d'argent varie. A Zurich, où des vins étrangers concourent aussi, 176 médailles d'or ont été attribuées, dont 99 à des vins suisses (312 médailles d'argent). A Sierre, le GPVS a remis 250 médailles d'or (660 d'argent). Impossible de résumer ces palmarès, sinon par des statistiques. Chaque concours se met en évidence avec une particularité. A Expovina, le prix le plus prestigieux revient cette année au meilleur chasselas: les frères Manfred et Damian Cina (Fernand Cina SA), de Salquenen, l'emportent avec leur fendant de Sierre Les Bernunes 2010.

Les résultats finaux du GPVS seront proclamés à Berne, le 25 octobre. 66 vins, soit six pour 11 catégories, sont qualifiés et le résultat final n'est pas dévoilé, même s'il a été scellé par la

dégustation à Sierre, début juillet. On notera qu'aucun fendant ne figure parmi les six chasselas finalistes (cinq vaudois, un du Vully), mais que les Valaisans n'ont laissé aucune chance aux autres Confédérés dans les vins liquoreux. 25 vins valaisans (sur 1174 au départ) et 18 vaudois (sur 787) sont nommés au Gala, pour 23 du reste de la Suisse.

Outre les tiercés par catégorie, on désignera à Berne le «vigneron de l'année 2011». Trois Valaisans paraissent bien placés, Diego Mathier, premier vigneron de l'année, il y a cinq ans, les frères Jörg et Damian Seewer, Leukersonne à Susten, bien placés dans trois catégories, comme Claude Fournier et fils, de la Cave des Deux Rives, à Brignon. La combinaison de quatre critères rend difficile à dire qui aura le meilleur résultat d'ensemble du GPVS.

### Pêle-mêle

#### Là-haut sur les vins des montagnes

Le 19e concours international des vins des montagnes organisé par le Centre de recherche, d'études, de sauvegarde pour la viticulture a dévoilé ses lauréats (CERVIM). Cette année à Aoste, 525 vins ont été présentés, 162 ont été primés. La Suisse a envoyé 53 échantillons répartis entre le Valais (37), Vaud (10) et le Tessin (6). La cave valaisanne Provins remporte le prix spécial CERVIM 2011 pour la qualité globale de sa sélection. Les Sierrois de Rouvinez Vins décrochent le Prix excellence (meilleure note absolue des vins suisses) avec son Grains Nobles AOC 2004. aca

#### La raclette à l'honneur à Evolène



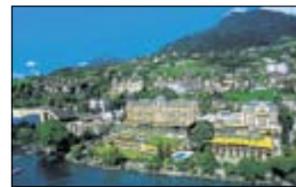
ldd

La raclette sera à l'honneur samedi dans le village valaisan d'Evolène où se tiendra le Chapitre de l'Ordre de la Channe de l'authentique raclette du Valais AOC. La manifestation débutera à l'église pour la cérémonie d'intronisation. Le «Procureur» y prononcera une «harangue» de circonstance et procédera au sacre des nouveaux «Chevaliers et Dignitaires.» Dès 12 heures 30, la raclette sera servie – «avec grand soin», précise le programme – par les brigades des restaurants «Le Refuge» et la «Pension d'Evolène.» mh

#### Le Gruyère bio a du succès Outre-Manche

Deux Gruyères bio de Daniel Maurer, fromager à Chézard-Saint-Martin (NE) viennent de recevoir une distinction internationale. La foire internationale de Nantwich en Grande-Bretagne leur a remis une médaille d'or. Dans le quotidien «L'Express» le fromager a déclaré: «C'est une reconnaissance autant pour le producteur de Gruyère que je suis que pour les producteurs de lait.» Alimenté par cinq producteurs de lait bio de son village, ce fromager s'est lancé dans l'aventure en 2000, avec 50 tonnes par an. C'est le grossiste Emmi qui a présenté ses fromages à la foire internationale. aca

#### Des vélos de marque au Montreux Palace



ldd

Les clients du Fairmont Le Montreux Palace peuvent désormais utiliser des vélos de marque pour découvrir la région. Comme tous les hôtels du groupe Fairmont dans le monde, le cinq-étoiles montreu-sien met, en effet, gratuitement à leur disposition des vélos du modèle Cruise Bikes conçus par le producteur allemand BMW dans le cadre de son «programme environnemental». Un casque et un antivol sont également fournis. Fairmont Hotels & Resorts compte quelque soixante établissements de luxe dans le monde. mh