

L'Auberge du Cheval-Blanc

L'Italie gourmande

Reprise par le groupe M3, l'Auberge du Cheval-Blanc, à Vandoeuvres, écrit une nouvelle page gourmande de son histoire, débutée en 1972. Aux fourneaux, le chef Matteo Guida prépare une cuisine généreuse, 100% italienne, à déguster cet été sur la superbe terrasse ombragée.



Le chef Matteo Guida.



Une cuisine généreuse, 100% italienne, à déguster sans modération.



Matteo Guida a la modestie des grands chefs et le parcours qui l'accompagne. A 19 ans, il commence à travailler avec «il Maestro» Gualtiero Marchesi dans son restaurant de Milan aux deux étoiles Michelin. «C'est le père de toute une génération de chefs, précise Matteo Guida. C'est lui qui a simplifié la cuisine italienne. J'ai eu la chance de faire partie de ses équipes». De la chance, certes, mais surtout du talent, de la rigueur et une vraie passion pour ce métier que Matteo Guida a véritablement découvert alors, lui qui était au début davantage attiré par le service.

Après deux ans et demi passés chez le Maestro, convaincu de l'importance de voyager, Matteo Guida boucle ses valises, direction l'Angleterre, où il travaille notamment avec le célèbre chef Heston Blumenthal. Il part ensuite en Suisse où il arrive en 2010, en tant que sous-chef du restaurant italien «Il Lago» du *Four Seasons* avant d'occuper le même poste au Domaine de Châteauevieux (2 étoiles Michelin). Mais Matteo Guida n'en a pas fini avec l'envie de voyager et, en 2014, il s'envole pour Moscou en tant que sous-chef exécutif, pour préparer l'ouverture du *Fours Seasons*. Deux ans plus tard, ce sera Saint-Petersbourg, avant de revenir en Suisse où il prend la direction de l'Auberge du Cheval-Blanc. «J'avais toujours entendu parler de

l'auberge comme d'une bonne adresse, elle a beaucoup de potentiel».

Une cuisine authentique

Mais pas question pour le chef de tout bousculer. Matteo Guida entend bien garder l'esprit de la véritable *dolce vita* à l'italienne qui règne au Cheval-Blanc. «Je vais faire une cuisine gourmande et généreuse, en travaillant des produits que l'on trouve en Italie. Je ne vais pas utiliser d'avocat ou de fruit de la passion, par exemple. L'authenticité et la qualité des produits sont primordiales. Ma grand-mère cuisinait toute la journée quand on allait la voir avec mes parents. J'ai le souvenir des beaux produits qu'elle utilisait. Je travaille beaucoup avec des fournisseurs locaux, nous avons une vraie collaboration, nous goûtons, nous faisons des tests...».

Le risotto que Matteo Guida prépare selon la technique du chef Gualtiero Marchesi est appelé à devenir un incontournable de la carte. «Je ne mets pas d'oignons crus au début, mais des oignons confits et je termine avec un beurre acide. Il faut aussi trouver un bon équilibre avec le parmesan; s'il y a en trop, on altère le goût des autres ingrédients. Le risotto est plus rond, avec davantage de caractère». Pour s'en convaincre, il suffit de goûter le risotto aux crevettes rouges de la Méditerranée.

L'artichaut fait partie des légumes préférés du chef, qui le décline cru en salade avec du *parmigiano reggiano*, à la romaine avec des amandes toastées, de l'ail rose et de la menthe, ou encore *alla giudia*. L'artichaut frit, qui s'ouvre comme une fleur, est accompagné d'une fondue de *pecorino* et d'une sauce aux anchois et à l'ail.

Pour sa part, la pizza prend une dimension gastronomique. «J'ai retravaillé les garnitures, mais aussi la présentation et la perception même que l'on a de la pizza dans un restaurant», explique le chef.

Trois pizzas étonnantes figurent parmi les spécialités du Cheval-Blanc: pizza au thon cru, burrata et pistache de Bronte; pizza homard, asperges vertes et tomates cœur de bœuf; pizza mortadelle, champignons et burrata fraîche. Des pizzas bien dans l'esprit de la *dolce vita*.

L'Auberge du Cheval-Blanc accueille aussi une pâtisserie Sofia. Sur deux étages, celle-ci prend des airs de maison de poupée à l'atmosphère douillette. Le chef Dominique Costa décline l'Italie avec des pizzettes et des entremets qui cohabitent aux côtés des classiques de la maison, tels que le Miss Sofia composé de framboises, litchis et d'une crème légère à la vanille, et enfin, l'Acidulé: pâte sucrée, biscuit amande aux zestes de citron, crème aux deux citrons, meringue et jus de yuzu. ■

VIRGINIA AUBERT