

OPINION

Ahhh! Une bonne purée avec un lac!

Vous aimez la purée? Moi j'adore. Lorsque j'étais petit garçon, ma mère réussissait une purée divine, accompagnée d'un bon ragoût ou d'un de ces morceaux de viande que l'on mijotait pendant des heures; à la fin de la cuisson, la chair devenait si tendre qu'elle fondait littéralement dans la bouche. Et la sauce était abondante, indispensable complément pour le lac. Parce qu'une purée sans son petit lac de sauce n'est pas vraiment une purée. On ne se moque pas des traditions!

J'ai grandi, mais ma passion pour la purée n'a jamais faibli, et je dois avouer que ma femme, un cordon bleu remarquable, obtient un résultat qui non seulement équivaut à celui de ma mère, mais le dépasse légèrement. Je pense que son secret réside dans le petit supplément de crème qu'elle ajoute à la fin.

Ecrasez avec votre écrasé!

Il faut dire que réussir ce plat extraordinaire n'est pas si compliqué. Comme toujours en cuisine (je ne suis pas cuisinier, mais je suis bien entouré et j'observe), il faut de bons produits, comme le scandait volontiers Jean-Pierre Coffe. De bonnes «vieilles» pommes de terre, un morceau de viande bien choisi chez votre boucher conseil (primordial, le conseil du boucher), du lait, du beurre, de la crème et beaucoup d'amour. Et puis le presse-purée. Surtout pas un mixer qui va produire un immonde ciment. Et encore moins commettre un «écrasé de pommes de terre» à la fourchette!

J'en profite pour m'insurger contre cette nouvelle tendance, que l'on trouve de plus



Souvenirs d'enfance... nostalgie.

en plus souvent dans les restaurants. Le serveur semble presque fier de vous annoncer que ce midi, votre carré d'agneau sera accompagné d'un écrasé de pommes de terre! Un peu comme si on vous présentait le dernier look découvert sur TikTok, ou le nouvel ensemble créé par Chanel.

N'allons pas jusqu'à dire que ces variantes soient immangeables. Il faut admettre que

la patate peut s'habiller de mille manières et qu'elle ne nous déçoit que rarement. Mais une purée doit rester traditionnelle. Evidemment, certains diront: «Et la fameuse recette de Robuchon (un peu de pomme de terre dans beaucoup de beurre)? C'est la préférée de mon beau-frère (appellation Tonton Michel contrôlée), qui pratique l'art culinaire avec beaucoup de talent et de matière grasse (mais attention, que du bon gras!). J'admets volontiers que la «Robuchon», pas loin, sauf erreur de celle de Philippe Chevrier, est aussi fort intéressante; je l'apprécie et la respecte, car elle figure indéniablement dans le panthéon des grandes purées. Mais ma préférence ira toujours à la traditionnelle purée de ma femme et de ma mère. C'est un peu ma madeleine de Proust à moi! ■

DANIEL HOSTETTLER



**LE LIEU PARFAIT
POUR FAIRE VOS EVENEMENTS
DANS LA CAMPAGNE GENEVOISE**

Le chef Serge Labrosse et sa brigade signent une cuisine authentique, gourmande, généreuse et subtile au restaurant La Chaumière, dans un cadre idéal au milieu de la campagne genevoise.

Laissez vous séduire par le cadre idyllique de ce restaurant étoilé, pendant le temps d'un repas, d'une soirée œnologique, ou d'une dégustation, car La Chaumière est un restaurant aux multiples facettes.





Qu'il s'agisse de votre soirée de fin d'année, communion, anniversaire, mariage, baptême, retrouvailles, occasion spéciale... Nous composons vos événements sur mesure, selon vos souhaits, avec un service attentionné et une cuisine raffinée.

La Chaumière vous offre sa terrasse bucolique et ombragée sous les platanes, ses salles de restaurant et ses salons privés pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes lors de vos événements.

À très vite à la Chaumière !



LA CHAUMIERE
by Serge Labrosse

16 Chemin de la Fondelle,
1256 Troinex

+41 22 784 30 66
info@lachaumiere.ch