

# Cuisine LES RECETTES DE LA RÉDACTION

- // La poêle servira pour la suite de la recette. Les sucs de cuisson servent à aromatiser: inutile donc de nettoyer la poêle entre les étapes!
- // Faire revenir le cœur d'artichaut dans la poêle, laisser dorer en conservant un peu de croquant, réserver.
- // Placer les encornets dans le jus de cuisson qui s'est accumulé dans la poêle, dorer cinq minutes et retirer du feu.
- // Toujours dans la même poêle, faire revenir quelques minutes les morceaux de poulet et le filet mignon. Ils doivent dorer sans être complètement cuits. Oter du feu et réserver.
- // Faire revenir les poivrons. Au bout de quelques minutes, ajouter les dés de tomates et laisser confire une dizaine de minutes. Verser l'entier du contenu de la poêle dans un récipient en raclant tous les sucs de cuisson.
- // Dans la poêle, mettre les encornets cuits, la sauce tomate-poivrons et les dés d'artichaut dorés. Ajouter le persil et l'eau. Saler.
- // Laisser bouillir cinq minutes. Ajouter le safran et disposer harmonieusement la viande et les crevettes crues.
- // Après cinq à dix minutes de cuisson, baisser le feu, ajouter le riz afin qu'il soit bien réparti et couvert d'eau. Ajouter les moules par-dessus. Laisser cuire vingt minutes.
- // Ne jamais, jamais remuer!
- // Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les gambas cuites et les grosses moules décoratives pour qu'elles cuisent à la dernière minute.
- // Vérifier que le riz soit cuit et retirer du feu. Si ce n'est pas le cas, laisser reposer sur feu éteint encore quelques minutes en prenant garde à ne pas brûler le fond de la paella. *Olé!*

EN EXCLUSIVITÉ

**Gault & Millau**

Par Knut Schwander

## Le Bristol nouveau

**14/20** Dans le cadre confortable de ce restaurant fraîchement renommé et rénové, un nouveau jeune chef, Bruno Marchal, ancien second au Chat-Botté (18/20), amène avec lui beaucoup de fraîcheur et une envie de mettre du soleil dans les assiettes. Mission accomplie! Après un très fin granité au basilic servi en rafraîchissant amuse-bouche, le repas débute avec des mini-légumes, tomates et courgettes, farcis d'une délicieuse piperade et accompagnés d'un coulis de ratatouille: assaisonnement parfait et saveurs nomades. Le voyage entre Côte d'Azur et Pays basque se poursuit avec les filets de sardine, juste marinés au gros sel et à l'huile d'olive. C'est simple, efficace et gourmand. Puis

arrive le foie gras, assorti de cerises poêlées. Autre réussite, un filet de brochet en nage d'écrevisses à la cardamome, parfumé, léger et charmeur. Service souriant et prévenant. Voilà une table prometteuse dont le nouveau chef acquiert d'emblée 14 points.

### // CÔTÉ SQUARE

Rue du Mont-Blanc 10  
1201 Genève  
Tél. 022 716 57 58  
[www.bristol.ch](http://www.bristol.ch)  
**Ouvert 7/7**  
Midi: 55 fr.  
Soir: 70 à 87 fr.  
A la carte: 57 à 78 fr.

### // POINTS GAULTMILLAU

**19/20** Cuisine hors norme  
**18/20** Très grande cuisine  
**17/20** Grande cuisine  
**16-15/20** Cuisine remarquable  
**14-13/20** Cuisine recherchée  
**12/20** Bonne cuisine simple

### EN CUISINE...

La réalisation des recettes de la rédaction est signée Gabriel Serero et Julien Lerouxel. Ces deux chefs lausannois officient en tandem aux Loges du Goût à Lausanne, un lieu polyvalent consacré à la gastronomie qui propose service traiteur, team building de cuisine pour entreprises, cours de cuisine et conseils. Informations: Les Loges du Goût, rue Sainte-Beuve 9, 1005 Lausanne, 021 311 81 47, [www.conte-gouts.ch](http://www.conte-gouts.ch)



## Votre nouvelle chroniqueuse cuisine: Manuella Magnin

Dès le prochain numéro, la journaliste culinaire se mettra aux fourneaux de «L'illustré».

Accrochez vos ceintures pour un long voyage gourmand qui promet d'être épicé et semé de surprises! C'est en effet Manuella Magnin qui sera aux

commandes de cette rubrique cuisine hebdomadaire. Grâce à sa curiosité pour les nouveaux produits venant des cinq continents mais aussi pour

le meilleur du terroir suisse, chaque semaine promet de bonnes, très bonnes surprises. Mais des recettes toujours simples à réaliser chez soi.



AVEC UNE PART INFIME  
DE VOS DÉPENSES  
VOUS POUVEZ ENVOYER  
UN ENFANT À L'ÉCOLE

FXB PEUT ASSURER L'ÉDUCATION  
D'UN ENFANT AVEC FR. 1.- PAR JOUR.  
FAITES UN PETIT GESTE POUR UNE  
GRANDE CAUSE SUR [FXB.ORG](http://FXB.ORG)



**FXB**  
Association Française-Barrière D'aveugles