



CONCOURS À VOS FOURNEAUX

Stéphane Décotterd, le chef du Pont de Brent (18/20), relance son concours pour cuisiniers amateurs! Les huit candidats retenus cuisineront leur recette de volaille de la Gruyère et d'asperges du Valais pour un jury de professionnels chevronnés au Lab, à Corseaux. A la clé: des photos signées Lena Ka, un repas pour deux au Pont de Brent et un cours de cuisine au Lab. Tenté? Envoyez votre recette avec une photo à info@hc-lelab.ch. Informations et règlement du concours: www.stephandedcotterd.com, www.lepondebrent.ch, www.hc-lelab.ch



À DÉCOUVRIR LE PILIER DE CLAUDE LEGRAS

Le chef du magnifique **Floris**, à **Anières** (15/20), vient d'ouvrir une antenne en face de Globus, à la place du Molard: on y découvre des plats simples, gourmands, modernes et raffinés (pizza végétarienne, salade de produits genevois, toasts irrésistibles et pâtisseries à tomber).

Le Pilier

Place du Molard 11, 1204 Genève, 022 810 80 55, www.lepilier.ch



NOUS AVONS **TESTÉ** La Brasserie Valaisanne, à Sion

De la bière à boire et... à manger!

Déco urbaine et cuisine gourmande, cette brasserie et «taproom» vient d'ouvrir avec un concept prometteur.

La Brasserie Valaisanne, c'est d'abord une marque de bière dont les origines remontent à 1865. Depuis le 12 mars, c'est aussi un restaurant. Le local affiche un look urbain et branché, avec un labyrinthe de tuyaux de cuivre au plafond, des lampes en cages métalliques et d'élégants bancs contemporains en chêne blond. C'est joli, agréable, animé et le service est aussi efficace qu'avenant.

Aux fourneaux, un géant barbu fribourgeois, **Maxime Terrapon**, apprête des plats savoureux, gourmands, équilibrés et parfois très originaux, majoritairement



basés sur des produits régionaux. Le pain à la bière qui habille son parfait «Burger de la brasserie» est une délectation avec ses arômes puissants et sa belle amertume. Amertume subtile que l'on retrouve dans le risotto à la bière. Là aussi, c'est une réussite:



cuisson idéale et saveurs toniques, avec quelques pousses pour le clin d'œil végétal. Puis il y a la souris d'agneau à la bière et les glaces et sorbets à la bière. Envie de découvrir l'endroit? Rendez-vous le 27 avril pour la journée portes ouvertes. ■

Brasserie Valaisanne

Route du Vieux-Moulin 52, 1950 Sion, 027 322 18 65, www.valaisanne.ch



Ballottine de caille au foie gras

4 personnes

Ingrédients

2 cailles entièrement désossées (une pour deux personnes), 4 feuilles TYJ spring roll (pâte à nems), 2 x 60 g de foie gras cru, 8 lamelles d'oignon, 2 pincées de poudre de thym, 4 c. c. de farine, 8 c. s. d'oignons rouges compotés au vin rouge

Sauce

3 cl de jus de volaille, 1 bouchon de cognac

Oignons compotés au vin rouge

500 g d'oignons rouges émincés, 125 g de sucre, sel, poivre, 1/2 l de vin rouge, thym, laurier

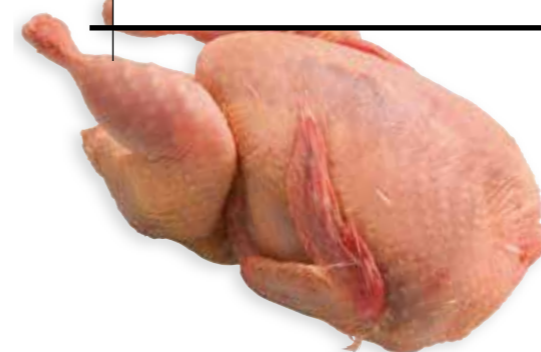
1. Réaliser la compotée d'oignons puis laisser refroidir. A froid, avec la pâte à nems, réaliser 4 nems longs et fins d'oignons d'environ ½ cm de diamètre puis les frire.
2. Assaisonner les cailles désossées des deux côtés avec sel, poivre et poudre de thym, puis les disposer bien à plat sur du papier film beurré.
3. Assaisonner le foie gras cru, le disposer sur les cailles puis rouler le tout dans le papier film afin d'obtenir deux cylindres.
4. Cuire ensuite les cailles en sac rétractable spécial cuisson en four vapeur

à 80 °C ou dans un cuiseur vapeur pendant 25 minutes. Faire refroidir puis tailler en quatre chaque ballotine de caille.

5. Fariner les lamelles d'oignon, faire frire puis saler.
6. Pour la sauce, faire chauffer le jus de volaille avec un bouchon de cognac.
7. Dresser comme sur la photo. ■



Bruno Marchal
Hôtel Bristol, restaurant Côté Square,
rue du Mont-Blanc 10, 1201 Genève,
022 716 57 58, www.bristol.ch



ALIGRO
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.