

TERROIR Durant dix jours, tomates, courgettes ou encore abricots locaux se tailleront la part du lion sur les cartes de restaurants romands, lors d'une action lancée par le label «Fait Maison». Exemple à Fribourg, avec Kevin Heurlin.

«Du champ à l'assiette», le défi qui titille la créativité des chefs

Dans les cuisines de Kevin Heurlin, à la brasserie Les Trentenaires aiment la bonne bière, au centre de Fribourg, la carte change presque intégralement toutes les sept semaines. Autant dire que le chef ne cesse d'imaginer de nouvelles recettes, privilégiant les produits locaux en été comme en hiver. C'est donc avec un plaisir certain qu'il a accepté le défi lancé par le label «Fait Maison»: celui-ci consiste à cuisiner des denrées «du champ à l'assiette», comme 28 autres établissements de Suisse, sur les 470 arborant d'ores et déjà cette distinction. Du 15 au 25 juin, ils élaboreront des cartes spéciales de façon à valoriser des denrées de saison, provenant de producteurs indigènes et distribuées par Léguriviera. «Ces semaines découvertes fédèrent les restaurateurs de notre label autour d'un événement commun, et ce à travers toute la Suisse, se réjouit Manuela Lavanchy, coordinatrice du projet (*lire l'encadré*). Ils proposeront aux clients des suggestions exclusives 100% maison et locales, en mettant en avant leur créativité.»

Il choisit la star de l'été

«Chaque saison est surprenante et nous pousse à réagir en fonction de ce que l'on a à disposition, se réjouit Kevin Heurlin, épaulé par quatre collègues. Ces derniers mois, on a beaucoup travaillé les racines, très goûteuses.» Cette fois, le chef de 38 ans a jeté son dévolu sur un fruit populaire, une véritable star de l'été: l'abricot. «Il a du relief, c'est un produit intéressant», poursuit-il en les découpant soigneusement en quartiers.

Kevin Heurlin a réfléchi à décliner cette denrée de trois façons, de l'entrée au dessert. «Les abricots valaisans n'étant pas encore mûrs, j'ai dû concocter mes recettes avec des fruits de France voisine, précise le cuisinier. Il faudra adapter celles-ci en fonction de l'acidité, par exemple.» Avec son équipe, à chaque dégustation, il a revu l'assaisonnement de ses plats, y ajoutant des ingrédients, modifiant le dressage des assiettes au dernier moment, toujours dans un seul but: créer de l'émotion lors de la dégustation.

Déclinaison stimulante

La gourmandise sera en tous les cas au rendez-vous, puisque le menu de Kevin Heurlin comprend un gaspacho à l'abricot et tomate ananas, rehaussé d'une touche de basilic et de menthe, suivi d'un filet de truite de Vevey en papillote, abricot frais du Valais, accompagné de riz au jasmin, de courgette râpée thaïe avec de la crème de



chanvre bio et un Abricool en dessert, c'est-à-dire un abricot confit et son sorbet arrosé d'abricotine. «Participer à ces événements est stimulant et permet d'éviter de se reposer sur ses acquis, relève le trentenaire. J'aime quand les clients sont surpris par un goût inattendu, obtenu sans avoir recours au sel ou au sucre à outrance.» Grâce à cette opération, Kevin Heurlin se réjouit de promouvoir ce label au design de planche orange qu'il a obtenu il y a trois ans et demi. Il vient également de décrocher la distinction EcoCook, saluant son

engagement pour une cuisine responsable. «Il y a une réelle demande en ce sens, explique ce natif de Bordeaux (F). Aujourd'hui, dans notre restaurant, les plats végétariens et vegan représentent un tiers de notre chiffre d'affaires.»

Du retard dans les vergers

Ses clients devront toutefois attendre pour déguster ses créations, la saison des abricots valaisans ayant pris du retard. «Cette année, la récolte débutera à la fin juin et se terminera autour du 15 août, confirme l'arboriculteur de Saxon (VS) Daniel Vouilloz, qui lui livrera ses fruits via Léguriviera. Certains restaurateurs nous appellent pour choisir une des vingt variétés poussant en Valais. Entre ceux qui les aiment acides et les autres mûrs, il en faut pour tous les goûts, même s'il est difficile de contenter tout le monde. Mais savoir que le produit de notre travail est mis en avant est toujours une bonne nouvelle.»

Il ne faudra cependant pas tarder pour savourer les abricots valaisans, car ils risquent d'être rares. La pluie et les épisodes de gel du début d'année ont fortement atteint les fleurs et les bourgeons, avec des conséquences sur la récolte à venir. «Il pourrait y avoir jusqu'à 60% d'abricots en moins cet été», indique Daniel

Le menu élaboré par Kevin Heurlin se compose d'un gaspacho à l'abricot et tomate ananas en entrée, d'un filet de truite de Vevey en papillote avec du riz et de la crème de chanvre en plat principal, et d'un sorbet abricot en dessert.



© PHOTOS LES TRENTENAIRES AIMENT LA BONNE BIÈRE

ACTIONS À L'ANNÉE

Les restaurateurs labellisés peuvent prendre part à plusieurs événements gustatifs répartis au gré des saisons. L'hiver dernier, pendant dix jours, le gruyère AOP s'est ainsi retrouvé au centre de la table lors de l'apéro. Cet automne, ce sont des légumes particuliers qui auront cet honneur, lors de la Semaine suisse du goût: les racines. Du 14 au 24 septembre, les cuisiniers auront à cœur de vous faire apprécier ces végétaux indigènes, apprêtés dans un plat 100% maison. La palette des inspirations, saveurs et recettes devrait s'avérer aussi variée que ces produits.

Vouilloz. L'arboriculteur est prêt à lancer sa saison, dès qu'il aura suffisamment de fruits mûrs à livrer. Une condition incontournable pour répondre à la demande des nombreux restaurateurs ayant choisi de travailler ses abricots une fois arrivés à maturité.

CÉLINE DURUZ, EN PARTENARIAT AVEC LE LABEL FAIT MAISON

+ D'INFOS www.labelfaitmaison.ch; www.lestrentenaires.ch



UN LABEL QUI FAIT RECETTE

L'idée de créer une marque pour distinguer «les restaurants qui cuisinent» de ceux qui privilégient les plats précuisinés par exemple, a pris forme en septembre 2017. Le label «Fait Maison» a été lancé par GastroSuisse, La Semaine du Goût, Slow Food Suisse et la Fédération romande des consommateurs. Bien implanté en Romandie, il s'étend également outre Sarine. À l'heure actuelle, 470 établissements helvétiques sont déjà labellisés et 68 sont en passe de l'être, en ville comme à la campagne ou à la montagne. De nombreuses buvettes d'alpage arborent en effet cette distinction, comme celle des Cernys à Ballaigues (VD), la buvette de Loutze à Chamoson (VS) ou Chez Boudji à Broc (FR). Ses concepteurs ne souhaitant pas s'arrêter en si bon chemin, ils se sont fixé pour but d'apposer l'autocollant à la planche orange sur la porte de 2000 restaurants, brasseries ou crèches du pays d'ici à 2027. S'ils y parviennent, cela signifiera qu'environ 10% des membres de GastroSuisse se seront ralliés à leur cause.