

Le boom des tables éphémères en Suisse

De Genève à Zurich, de flamboyants dîners s'improvisent dans des lieux insolites. Virée dans ces Pop-Up Restaurants

Par Véronique Zbinden



FLOKAS LENHARD

Les Pop-Up Dinners ont surgi dans les lieux les plus insolites: friches industrielles, comme ici à Zurich, grottes ou centres d'art, jardin botanique, festivals, lofts, ou phare sur une rivière gelée.

Une cheminée géante aménagée au cœur d'une station de taxis désaffectée, de longues tablées avec des assiettes éblouissantes surgies du crépitement du feu et de la braise. Le menu? Des mets cuits à la cendre ou au secret d'un vieux fumoir traditionnel: omble chevalier du lac de Zurich, caviar d'aubergine au sumac, poivrons grillés, crème artichaut-pistache, rillettes de porclet d'Ormalingen, saucisses maison fumées à l'épicéa, cœur d'agneau à la bergamote... Une dizaine de plats issus de produits de proximité et de qualité, biologiques, autour du thème du bois.

Ces flamboyants dîners éphémères, les Smoking Pop-Up Dinners, imaginés par un trio passionné – le jeune chef autodidacte Valentin Diem et ses deux complices Laura Schälchli et Fanny Eisl – ont fait salle comble à Zurich durant un mois, en septembre dernier. Tout comme leur dernier happening, Nose to Tail – invitant à déguster un cerf entier sous de multiples déclinaisons. Ils feront bientôt une incursion en terre romande, mais reprenons...

Activiste de Slow Food, Laura Schälchli a étudié à l'Université

des sciences gastronomiques de Pollenzo et fait de mémorables tables d'hôtes durant plusieurs années. Elle aimait l'idée de surprendre, mais aussi de «partager des mets qui ont tous une histoire et s'inscrivent dans la philosophie Slow Food du bon, propre et juste – jusqu'aux vins naturels et au pain au levain cuit au feu de bois».

Les chefs les plus hype du moment n'ont pas manqué de rallier la fête

Quant à Valentin, plus connu sous le pseudo de Vale Fritz, il adore la liberté que laissent les Pop-Up Dinners: «Pas question pour le dîneur de choisir. Un concept original est toujours à la base de ces performances, mais au final l'expérience se révèle beaucoup plus fun et chaleureuse qu'intellectuelle».

Le trio s'est lancé avec bonheur dans la frénésie créatrice des restaurants éphémères dès 2010, à l'heure où ceux-ci commençaient à déferler sur l'Europe.

Il s'associe désormais à une Genevoise pour faire connaître à Zurich les produits phares de Suisse romande. Alessandra Roversi, passée elle aussi par l'Université de Pollenzo et la présidence de la section locale de Slow Food, est une foodie militante. «Nous sommes en train de sélectionner les produits les plus originaux et savoureux pour les faire connaître par-delà le Röstigraben: les vins, bien sûr, le toetché jurassien, le papet vaudois ou le chantzet du Pays-d'Enhaut, les cardons et la longéole, les charcuteries et autres spécialités de la Bénéichon. Ils seront revisités et réinterprétés par Valentin.» Trois Pop-Up Dinners sont prévus à Zurich du 26 au 28 février. Des soirées multi-kulti et conviviales, baptisées en forme de clin d'œil «Welschenschauung», autrement dit le monde selon les Welsches... La proposition sera ensuite déclinée dans l'autre sens – soit la table allemande expliquée aux Romands à la fin du printemps, à Genève ou à Lausanne.

Vous aviez raté les premières saisons du phénomène Pop-Up? On vous les résume vite fait. Pop up? Littéralement «surgir». Après la mode et ses boutiques éphémères,

la cuisine s'est emparée de l'idée. Une éclosion soudaine, une ouverture impromptue, un surgissement dans les lieux les plus insolites: friches industrielles, bureaux, garages et entrepôts, festivals, toits urbains ou lofts de Manhattan, jusqu'au phare érigé sur une rivière gelée de Winnipeg, devenant un synonyme du hype urbain.

L'Amérique du Nord mais aussi le nord de l'Europe, singulièrement la Finlande, d'où est issu le Restaurant Day en 2011, qui ritualise désormais le concept quatre fois par an, aux fins de dilérer la cuisine et la faire descendre dans la rue. Il s'est étendu à une quarantaine de pays, Suisse comprise. A Lausanne, notamment dans le cadre de la Semaine du goût, où il a pris d'assaut la flèche de la cathédrale ou les surplombs vertigineux du Grand-Pont. A Lausanne, Montreux, Fleurier, Genève ou Neuchâtel, où le collectif itinérant Feel the Food s'associe depuis 2005 à des artistes pour concocter des performances improbables, délirantes ou géniales: soirées électroniques, tête-à-tête collectif autour de la fraise et du champagne, de la Saint-Martin ou du «Goût de la morbe» voire des agapes sur le thème du «bondage»...

A Genève, les funky brunches imaginés par deux copines en 2013 avec DJ et animations virevoltent entre un hôtel et un lieu tenu secret jusqu'au dernier moment avec un succès grandissant. A Neuchâtel, la joyeuse bande des Potes and Rollmops crée des événements sur mesure.

«Ces soirées essaient via les réseaux sociaux sur le modèle des food trucks, note Alessandra Roversi. On se fait connaître par le bouche-à-oreille puis par tous ces canaux alternatifs», avec l'envie de créer la surprise, de capter l'attention de dîneurs blasés via des thèmes porteurs, marginaux, généreux ou malicieux.

«Il s'agit d'abord de raconter une histoire avec le goût pour les médias, explique Yann Kerloc'h, l'âme du collectif Feel the Food. La structure d'un restaurant est trop contraignante pour permettre l'éclosion de nos projets. Nous évoluons selon le thème choisi, avec des partenaires différents, à chaque fois dans d'autres lieux: grotte, usine désaffectée, jardin botanique, centre d'art ou festivals».

Un phénomène souterrain, aux marges de la légalité parfois, des allures nomades et la créativité

collée aux basques, cousin rebelle des tables d'hôtes.

Les chefs les plus hype du moment n'ont pas manqué de rallier la fête: on a vu ainsi Thomas Keller, le très célèbre chef de la French Laundry poser temporairement ses couteaux chez Harrod's, ou René Redzepi, du fameux Noma, à Copenhague, s'envoler avec sa brigade de 50 personnes pour cuisiner en ce moment même au Mandarin Oriental de Tokyo. Des exemples certes moins spontanés, qui ont toutefois tous en commun cette notion clé du manger aujourd'hui: vivre une «expérience» hors norme, qui transcende le quotidien...

Une envie de Pop-Up?

www.welschenschauung.ch
www.funkybrunch.ch
www.lestablesdumarche.ch
<http://feelthefood.com/performances-culinaires>
www.potesandrollmops.com
www.downtothelleft.ch
www.valefritz.ch/annasfinest.ch/tafelrunden/wellenberg5
www.eatgreen.ch
www.woodfood.ch
www.sobre-mesa.com

TOUT CRU

Neuchâtel au sommet des pinots «parkerisés»

Par Pierre-Emmanuel Buss

Ce n'est pas la quantité qui fait la qualité. Le truisme prend tout son sens en matière viticole, avec une excellence souvent confinée à de petites productions. Le pinot noir est emblématique de cette réalité: les grands bourgognes sont produits en quantité si réduite qu'ils atteignent des prix stratosphériques. Parmi les 50 vins les plus chers du monde, 37 sont bourguignons, selon le hit-parade du site WineSearcher.com. En Suisse aussi, qualité rime avec rareté, comme le soulignent les notes données à la fin de décembre à une sélection de pinots noirs par *The Wine Advocate*, la revue créée par Robert Parker. C'est une première: le magazine avait déjà parlé



des vins suisses, mais jamais il ne les avait évalués en utilisant le fameux pointage sur 100.

La dégustation réalisée par Stephan Reinhardt a mis en évidence la domination de petites régions

viticoles. Parmi les 18 vins qui ont obtenu une note supérieure à 90, Neuchâtel en a placé cinq. Jacques Tatasciore, du Domaine de la Rochette, à Cressier, a fait très fort avec trois cuvées (!) dans les cinq premiers: Les Rissieux 2011 obtient la note la plus élevée (95 points), juste devant Les Margiles 2011 (94). Les Chanex 2010 est lui crédité de 92+. Neuchâtel est encore représenté par le Domaine de Chambleau (91+) et la Maison carrée (90).

Les Grisons ont placé sept vins dans le cercle fermé des «parkerisés» 90 et plus, avec des producteurs de référence comme Thomas Studach (92+) et Daniel Gantenbein (91+). La Thurgovie a

également brillé avec quatre crus parmi l'élite, dont deux pour le Schlossgut Bachtobel (92+ pour le N° 4 et 92 pour le N° 3, tous deux dans le millésime 2011).

Et les grands cantons viticoles, me direz-vous? Vaud sauve l'honneur avec les 93 points du Domaine Cruchon pour le Raissenaz 2012. Le Valais, lui, est absent du top 18. Un constat qui confirme la difficulté de produire de grands pinots sous le soleil du Vieux-Pays, même si le cépage occupe encore le tiers des 5000 ha de vigne. Ce n'est pas fini. Avec le réchauffement climatique, il y aura de moins en moins de millésimes frais permettant au pinot noir d'exprimer son élégance naturelle.

PUBLICITÉ

Je vous emmène...

... en Iran
Terre de légendes

3 au 17 mai 2015, CHF 6'750, chambre double
12-16 pers., guide suisse, vols de ligne, hôtels 3-4*,
pension complète, transports, visites et excursions.

"Je vous emmène" également en Chine, Ouzbékistan, Géorgie, Russie, Ladakh, Inde, Pamir, Égypte, Routes de la Soie.
Programmes détaillés, informations, réservations:
Voyages et Culture, Rue de Bourg 10, CP 7699, 1002 Lausanne
Tél. +41 21 312 37 41 - info@voyages-et-culture.ch
Découvrez tous nos programmes sur www.voyages-et-culture.ch