

# heavenly



**RENDEZ-VOUS**

**NAYLA HAYEK**  
**Magical  
diamonds**

**SIGHTSEEING**

**Grandioses  
petits trains**

**PORTFOLIO**

**Mission:  
leisure**

**MONTREUX  
JAZZ FESTIVAL**

**Music in**

*Fairmont*  
LE MONTREUX PALACE

MAGAZINE

**N°7**



# Le bonheur est dans le potager



**David Lizzola**  
CEO de Léguriviera, fournisseur principal en fruits et légumes du Fairmont Le Montreux Palace.  
CEO of Léguriviera, the main supplier of fruits and vegetables to Fairmont Le Montreux Palace.

Du rayon cuisine des librairies aux tables gastronomiques, le légume est devenu la nouvelle star, réconciliant – et c'est une première – locavores, végétariens et autres tatillons de la nutrition avec tous les gourmands.

Texte: GAËLLE SINNASSAMY

« viande suisse, tout le reste n'est qu'accompagnement. » Le slogan de Proviande a marqué les esprits jusqu'à son abandon définitif l'été dernier. La star de l'assiette aujourd'hui? Le légume, qui bat en brèche la suprématie carnassière en s'imposant comme la nouvelle marotte des foodistas 2.0. Pour preuve, les restaurants végétariens essaient à la vitesse grand V, les publications consacrées aux recettes veggie cartonnent et on ne compte plus les VIP engagés dans le mouvement, de Cameron Diaz à Brad Pitt en passant par Al Gore ou Mike Tyson. Que l'on soit fervent défenseur de la cause animale, inquiet pour l'avenir de la planète ou simplement attentif à sa santé, mille et une raisons incitent à ne plus manger de la viande ou du poisson tous les jours. Une tendance qui ne pouvait échapper à la haute gastronomie. Alors que certaines tables étoilées célèbrent des veggie weeks, semaines gourmandes dédiée aux stars du potager, Fairmont Le Montreux Palace fait aussi de l'œil aux végétariens locavores avec les fameuses créations végétales du chef Florent Risser au MP's Bar & Grill.

PHOTOS: FABIANAX / FOTOLIA ET DR





#### La gastronomie à l'heure veggie

En effet, il paraît loin le temps où tout repas s'élaborait autour de la pièce de viande. «J'aime particulièrement travailler les légumes, explique le chef du MP'S Bar & Grill. Ma femme est végétarienne, autant dire que je suis sensible à cette pratique. J'ai passé plusieurs années au Canada, où le fait de ne pas consommer de protéines animales y est fréquent et totalement accepté. Si on n'en est pas encore là en Europe, les mœurs ont bien évolué.» Un constat corroboré par David Lizzola, CEO de Léguriviera, fournisseur principal en fruits et légumes du Fairmont Le Montreux Palace: «La demande a nettement évolué au cours des dix années écoulées, avec une accélération depuis cinq ans. Nombreux sont les palaces à se positionner sur le bien-être et la diététique, avec des offres tournées vers le végétal. Il y a une vraie prise de conscience.»

Sur sa carte, Florent Risser s'applique à annoncer au minimum une entrée et un plat vegan, ainsi que des propositions végétariennes. Et, surprise, il arrive que certaines de ses créations légumières se trouvent propulsées au rang de best-sellers, comme le millefeuille de chèvre frais fumé au charbon végétal et au coulis d'abricot. «Je cherche à accommoder des produits qui sortent de l'ordinaire et à les cuisiner de manière inattendue, qu'il s'agisse d'imaginer une ratatouille de légumes grillés au barbecue, de jouer avec la couleur d'une patate douce violette ou de sublimer le tempeh, spécialité indonésienne à base de soja fermenté. Le tout en tenant compte de la saisonnalité des matières premières et de leur provenance, car je veille à privilégier le terroir suisse au maximum.»

#### Des légumes et des couleurs

En Suisse, les chefs sont bien lotis. Car si le pays doit composer avec son climat, il n'en reste pas moins qu'il cultive une palette de fruits et légumes des plus diversifiées. On peut ainsi déguster des kiwis, des patates douces ou encore des yuzus vaudois, qui l'eût cru? «Nous coopérons étroitement avec les exploitants de la région, dans un souci de

qualité et d'hétérogénéité, poursuit David Lizzola. La génération actuelle de maraîchers est prête à se réinventer, tant dans la manière de produire, avec la géothermie ou la permaculture, que dans le type de plantations.» Et pour les légumes les plus spécifiques, Léguriviera a recours à des entreprises françaises ou italiennes triées sur le volet, dans l'optique de déployer une palette d'ingrédients végétaux la plus vaste possible pour nourrir la créativité sans cesse renouvelée des chefs.

Car à chaque saison ses highlights, voire ses tendances. Ainsi, après le règne des mini-légumes il y a quelques années, et celui plus récent des fleurs comestibles et des légumes racines, ce sont les pousses et les herbes aromatiques qui ont la faveur des chefs, comme le basilic rouge, les germes de graines de moutarde, la *Mertensia maritima*, la fameuse huitre de terre du littoral atlantique, la puntarelle ou encore la mizuna, variétés rares de salades aux saveurs pointues. «Le végétal est un territoire d'expression passionnant, s'enthousiasme Florent Risser. Grâce à sa pluralité et à ses mille et une façons d'être appréhendé, il gagne ses lettres de noblesse et occupe une place à part entière dans l'assiette.» Exit haricots verts extra-cuits au beurre, jardinière et autre supplément de garniture sans âme, les légumes semblent bien disposés à éclipser la viande... le temps d'un dîner, ou plus si affinités. ★



#### Le burger végétal «made in Mexico»

C'est la dernière création vegan de Florent Risser: un burger aux saveurs du Mexique. «Je n'affiche volontairement pas de burgers à la carte du MP'S Bar & Grill; en proposer un sans protéines animales est une forme de pied de nez», s'amuse le chef. En lieu et place du steak, le maestro des fourneaux a ainsi concocté une galette à base d'orge perlé, de fèves de Lima et de tortilla de maïs pilé, le tout logé dans un pain 100% vegan fait maison et accompagné d'un crémeux d'avocat ainsi que des traditionnelles potato wedges assaisonnées au paprika. Un délice!

PHOTOS: FABIOX / FOTOLIA, ANPHOTOS99 / FOTOLIA, FAIRMONT LE MONTEUX PALACE ET DR

## Happiness is in the vegetable patch

From the cookery section of bookshops to gourmet restaurants, vegetables have become the new stars of the table and, for the first time, have succeeded in creating a consensus between proponents of local produce, vegetarians, dietary geeks and epicureans of every kind.

Text: GAËLLE SINNASSAMY

“Swiss meat, the rest is nothing but garnish.” The historic slogan of Proviande was gradually fizzling out until it was finally withdrawn for good last summer. Today's star on our plates? Vegetables. By imposing themselves as the new darlings of foodistas 2.0, they have dealt a mortal blow to the supremacy of meat. Vegetarian restaurants are springing up like mushrooms, publications devoted to veggie recipes are being snapped up from bookshops everywhere and countless VIPs are committed to the cause, from Cameron Diaz through Al Gore and Mike Tyson to Brad Pitt. Regardless of whether we are fervent advocates of animal rights, concerned citizens anxious about the future of the planet or simply health-conscious individuals, there are a thousand and one reasons not to eat meat or fish every single day. And it is a trend that has not left the world of gourmet cooking indifferent. While certain Michelin-starred restaurants celebrate veggie weeks and gourmet weeks dedicated to vegetable patch divas, the Fairmont Le Montreux Palace also flutters its eyelashes at vegetarians and fans of local produce with the famous vegetable creations of Chef Florent Risser at MP's Bar & Grill.

#### Gastronomy veggie style

The time when any meal worth its salt was designed around a piece of meat seems like the dim and distant past. “I thoroughly enjoy working with vegetables,” explains the chef at MP's Bar & Grill. “My wife is a vegetarian, so it's safe to say that I understand what it's all about. I spent several years in Canada where not eating animal proteins is commonplace and widely accepted. While we haven't quite reached that point in Europe, attitudes have nevertheless changed considerably.” David Lizzola, CEO of Léguriviera, the main supplier of fruit and vegetables to the Fairmont Le Montreux Palace, couldn't agree more: “Demand has increased quite noticeably over the past decade, and more particularly over the past five years. Many luxury hotels make wellness and dietetics a key aspect of their offer, with vegetables playing a major role. There has been a genuine increase in awareness.”

On his menu, Florent Risser proposes at least one starter and one main course suitable for vegans along with a selection of

vegetarian fare. And surprisingly, some of his vegetable creations are among the restaurant's best-sellers, such as the fresh goat's cheese millefeuille with apricot coulis smoked over vegetable charcoal. “I try to incorporate unusual products and to prepare them in an unexpected way, whether that means dreaming up a ratatouille of barbecue-grilled vegetables, playing with the colour of violet sweet potatoes or adapting a tempeh, an Indonesian speciality made with fermented soya. And I never lose sight of the seasonality and origin of the ingredients, as I always try to favour local Swiss produce as far as possible.”

#### Vegetables and colours

In Switzerland, chefs can count their lucky stars. Although the country has to cope with its climate, it nevertheless serves up a wide range of fruit and vegetables. The canton of Vaud proudly boasts home-grown kiwis, sweet potatoes and even yuzus – who would have thought it? “We work in close cooperation with the region's farmers to ensure a wide variety of products of the very highest quality,” continues David Lizzola. “The current generation of market gardeners are more than happy to reinvent themselves with regard to both their production methods, calling on geothermal energy or permaculture, and the type of plantation.” And where more specialised vegetables are required, Léguriviera turns to carefully selected French or Italian businesses with a view to providing the broadest possible range of vegetable ingredients in order to foster the constantly renewed creativity of the chefs.

Every season has its highlights and trends. Following the heyday of baby vegetables a few years ago and the more recent fad for edible flowers and root vegetables, it is now the turn of shoots and aromatic herbs to take pride of place, including red basil, mustard seed shoots, *Mertensia maritima*, the famous oysterleaf native to the Atlantic coast, puntarelle or mizuna, rare varieties of salad with a tangy taste. “Vegetables offer a fascinating scope for expressing yourself,” says Florent Risser with great enthusiasm. “Their credentials lie in the wide variety of products and countless means of preparing them and they merit their place on the plate in their own right.” So it's goodbye to overcooked green beans in butter, mixed vegetables and other such soulless trimmings and hello to vegetables that seem intent on stealing the limelight from their meaty rivals... for a one-off meal or maybe a longer-lasting affair. ★

#### The veggie burger “made in Mexico”

This is the latest vegan offering from Florent Risser: a burger with all the taste of Mexico. “I deliberately don't include burgers on the menu of MP's Bar & Grill; serving a version containing no animal proteins is a way of thumbing my nose at the usual variety,” jokes the chef. Instead of steak, the culinary maestro has concocted a patty made of pearled barley, lima beans and crushed corn tortilla served in home-made 100% vegan bread with avocado cream and traditional potato wedges sprinkled with paprika. Delicious!