



## A RISING STAR CHEF

Dominique Gauthier, Chef at the Chat Botté located in the hotel Beau-Rivage in Geneva, is already having a spectacular year, consecrated Chef of the Year 2009 by GaultMillau and earning 18 points out of 20. Interview with a rising star whose colorful cuisine exudes authenticity and joy.

*What does it mean to be named Chef of the Year?*

A long and stressful life as a chef! It represents 20 years of work. We all hope to be recognized, but to be named Chef of the Year is a true consecration, and especially a huge

surprise. This award is also a form of thanks to my mother, who has always supported me, as well as to my wife and children. It's also important to have received 18 out of 20 points. It's a reward for my entire team, for their hard work and constant search for the best products. It's huge.

*How has it changed your life?*

Added pressure and a heavier timetable. There are events to attend, interviews to do... It's stressful being a chef, and I am nervous as the next person, but the award hasn't necessarily increased my anxiety; what has made things more stressful

is having other great chefs discover my cooking. At first, I tried to present new creations, but then I realized that it wasn't such a good idea. I found it was better to stick to dishes that I knew well and mastered perfectly, and that were typical of my style of cuisine.

*How would you define your style?*

It's a reflection of my personality and my rather atypical career. I grew up in France, in the countryside. My mother also cooked simple but very tasty meals, and my father took care of our vegetable garden. When I was a kid, I helped my



> DOMINIQUE GAUTHIER AND HIS TEAM PREPARE A NEW MENU TWO MONTHS AHEAD OF TIME, SELECTING PRODUCE AND TESTING DIFFERENT FLAVORS. "IT'S LIKE A PUZZLE MADE OF THREE PARTS: PRODUCE, TASTE, AND COLORS."

> DOMINIQUE GAUTHIER ET SON ÉQUIPE PRÉPARENT UN MENU DEUX MOIS À L'AVANCE, CHOISSANT LES PRODUITS ET FAISANT DES ALLIANCES DE GOÛTS. «C'EST COMME UN PUZZLE À TROIS MORCEAUX: PRODUITS, GOÛTS ET COULEURS.»

My ideas come from long walks, looking around, talking with people... On holiday, for instance, I like to sit down on the beach for a few hours, or have a beer, and jot down a few ideas. Asia, especially Thailand where I go every year, are also sources of inspiration. I like the spontaneity of Thai cuisine, and its fragrance. Actually, I am working on a recipe consisting of slipper lobster, lemongrass, coconut oil and ginger [ed.note: the dish appears on the menu as a "Tartar of slipper lobster with lime and ginger, coco milk and citronella gaspacho."]

*Do you have any cult dishes?*

I don't personally, but I know my clients do. They particularly like three specific items that I keep on the menu year-round: Dublin Prawns from Le Cap in Kadaïf, citrus vinaigrette, and basil chiffonade; frogs legs from Vallorbe in gigot and tempura, mousseline of spinach sprouts, and garlic cream; and a thick slice of roasted foie gras with glazed black olives.

*What's your favourite produce?*

Shell fish, certainly, but especially vegetables. When I worked for Jacques Chibois, I spent a year only on vegetables. In fact, they're often a starting point when conceiving a new creation. Carrots, for instance, which I associate with char fish, can be served as carpaccio, purée, in strips, or as a sauce. I have started to acquire zucchini flowers from a horticulturist in Geneva, Pierre Rossiaud, in France, near Geneva. We've developed a great relationship ▶

parents and local farmers. So I know instinctively what fruit and vegetables are in season, and more importantly their different flavors. I think my particular approach to cooking involves colors and taste. I always try to adapt dishes to a specific season. I want each flavor to be just right. A carrot and vanilla purée must taste like carrots. When I cook for my children, I want them to experience the same flavors that my mother's daily cooking had. I often test my new creations

on them and on my wife, because they will always give me a straight answer.

*Where do your ideas come from?*

I start preparing a new menu two months ahead of time. I select my produce and then test different flavors together—three per dish, never more. In fact, it's like a puzzle made up of three parts: produce, taste, and colors. I do sketches first, which allow me to visualize the dish and how it is laid out.

- > DOMINIQUE GAUTHIER FIRST DOES SKETCHES, WHICH ALLOWS HIM TO VISUALIZE THE DISH AND HOW IT IS LAID OUT.
- > DOMINIQUE GAUTHIER PART TOUJOURS D'UN CROQUIS, QUI LUI PERMET DE VISUALISER LE PLAT ET SA DISPOSITION.



and slowly started to grow our own garden. Now I have my own personal zucchini flower garden!

*What do think of other types of cuisine, such a molecular cuisine?*  
Molecular cuisine has really given a great impetus to cooking. It's not something I know how to do, but it can be an inspiration. I've been

fortunate in that respect to have worked with real geniuses, like the French chef Jacques Chibois, who taught me how to really match flavors, or the Spanish chef Ferran Adria and his molecular cuisine.

*You don't consider yourself a leader in your domain?*  
Not at all! I am not extraordinarily



gifted. There are many chefs out there just like me.

*Many chefs publish books, launch their own product line, or host television shows. Would you do something like that?*

Oh, yes! I'd love to do recipes on TV, or take part in a radio show on cooking. First, because I enjoy having people discover what I do; and then, because it is important to share your passion if you want to help the next generation of chefs. Cooking is such a demanding profession, and requires a huge amount of dedication, but it can offer so much also. As for a product line, I have already come up with a range of 15 jams, and am working on several other basic concoctions such as tomato preserve or crushed tomatoes.

*Does a great chef like yourself still get invited to dinner?*

Of course! And the last thing I want to do is eat a five-star meal—I do that all week. Kidneys or beef tongue is fine with me. I love traditional dishes. ■

ODILE HABEL



# DOMINIQUE GAUTHIER, ÉTOILE MONTANTE DE LA GASTRO

*Chef de l'année 2009 et noté 18 sur 20 au GaultMillau. C'est l'année de la consécration pour Dominique Gauthier, le chef du Chat-Botté, le restaurant de l'hôtel Beau-Rivage, à Genève. Une cuisine colorée et joyeuse, aux goûts authentiques. Interview.*

*Vous avez été nommé chef de l'année. Qu'est-ce que cela signifie pour vous?*  
Une longue vie pas vraiment tranquille comme chef de cuisine. C'est vingt ans de travail! On espère tous être découverts, mais être nommé chef de l'année, c'est la consécration et surtout une immense surprise. Recevoir cette distinction, c'est aussi une manière de remercier ma mère, qui m'a toujours soutenu, ainsi que ma femme et mes enfants. Quant au 18 sur 20 au GaultMillau, c'est très important. C'est la récompense, pour toute une équipe, pour sa rigueur et sa recherche constante du meilleur produit. Passer au 18 au GaultMillau, c'est vraiment gros!

*Est-ce que ça changé quelque chose dans votre vie?*

> "MY IDEAS COME FROM LONG WALKS, LOOKING AROUND, TALKING TO PEOPLE... ON HOLIDAY, FOR INSTANCE, I LIKE TO SIT DOWN ON THE BEACH FOR A FEW HOURS, OR HAVE A BEER, AND JOT DOWN A FEW IDEAS."

> «LES IDÉES ME VIENNENT EN ME PROMENANT, EN REGARDANT AUTOUR DE MOI, EN DISCUTANT AVEC LES GENS... PENDANT LES VACANCES, PAR EXEMPLE, J'AIME BIEN M'INSTALLER UNE HEURE OU DEUX À LA PLAGE OU DEVANT UNE BIÈRE POUR JETER QUELQUES IDÉES SUR LE PAPIER.»

*Un cuisinier est toujours très stressé. J'ai le trac du chef, mais il n'a pas augmenté avec la consécration. Simplement, je dois participer à des événements, répondre aux médias... Mais la vraie pression, supplémentaire, c'est de faire découvrir ma cuisine à d'autres grands chefs. Au début, j'essayais de présenter de nouveaux plats, mais j'ai réalisé que ce n'était pas une bonne idée. Mieux vaut faire des plats que je maîtrise parfaitement et représentatifs de mon style de cuisine.*

*Justement, comment le définiriez-vous?*

*Ma cuisine est le reflet de ma personnalité et de mon parcours plutôt atypique. J'ai été élevé en France, en campagne. Ma mère a toujours cuisiné des plats simples mais savoureux, aux goûts justes, et mon père s'occupait de son potager. Quand j'étais enfant, je donnais un coup de main à mes parents et aux paysans du coin. J'ai appris naturellement quelle était saison des fraises ou celle des champignons, et surtout à connaître leurs saveurs. Je crois que ma signature en cuisine, c'est le goût et les couleurs. J'essaie toujours de les accorder avec le plat et la saison. En ce qui concerne le goût, je veux qu'il soit juste. Une purée de carottes à la vanille doit avoir le goût de carottes. Les gens doivent immédiatement savoir ce qu'ils mangent. Quand je fais à manger pour mes enfants, je veux qu'ils retrouvent dans mes plats les goûts de la cuisine quotidienne que fait leur mère. Je teste souvent mes plats avec eux et ma femme, car ils ont une approche tout à fait neutre.*



Comment créez-vous vos plats?

*Je commence à préparer ma carte deux mois à l'avance. Je sélectionne mes produits et, ensuite, je fais les alliances de goûts, trois par plat, jamais plus. En fait, c'est un puzzle: produits, goûts et couleurs. Je pars toujours d'un croquis qui me permet de visualiser le plat et sa disposition. Les idées me viennent en me promenant, en regardant autour de moi, en discutant avec les gens...*

*Pendant les vacances, par exemple, j'aime bien m'installer une heure ou deux à la plage ou devant une bière pour jeter quelques idées sur le papier. Je m'inspire aussi de l'Asie, et notamment de la Thaïlande où je vais chaque année. J'aime la spontanéité et les parfums de cette cuisine. J'ai, du reste, imaginé une recette de cigale de mer à la citromnelle, lait de coco et gingembre. Avez-vous des plats fétiches?*

*Moi, peut-être pas, mais les clients oui. Ils sont très attachés à trois plats que je propose toute l'année: la langoustine du Cap en kadaïf, vinaigrette aux agrumes, chiffonnade de basilic; la grenouille de Vallorbe en gigotin et tempura, mouseline de pousses d'épinards, crème d'ail; et, enfin, le foie gras de canard trussé et poêlé en tranche épaisse et olives noires confites.*

Vos produits préférés?

*Les crustacés, mais surtout les légumes. Chez Jacques Chibois, j'ai travaillé un an uniquement sur les légumes. Du reste, ils sont souvent mon point de départ quand je crée un plat. Pour la*

*carotte, par exemple, que j'associe à un omble chevalier, je la décline en carpaccio, purée, lamelles et en sauce. J'ai commencé à me fournir en courgettes fleurs chez un horticulteur, Pierre Rossiaud, en France, près de Genève. Petit à petit, nous avons développé ensemble un vrai potager. Maintenant, j'ai mon jardin personnel!*

Quel regard portez-vous sur les autres cuisines, notamment la cuisine moléculaire?

*La cuisine moléculaire a vraiment fait évoluer la cuisine. Ce n'est pas une cuisine que je sais faire, mais on peut s'en inspirer. Heureusement qu'il y a des Einstein de la cuisine comme le Français Jacques Chibois, avec qui j'ai eu la chance d'apprendre à faire les alliances de saveurs, ou l'Espagnol Ferran Adria et sa cuisine moléculaire.*

Vous ne vous considérez pas comme un chef de file de la cuisine?

*Pas du tout! Je ne suis pas un surdoué. Il y a plein de chefs comme moi.*

Beaucoup de chefs publient des livres, lancent leur gamme de produits ou animent des émissions TV. Seriez-vous tenté par ce genre d'aventure?

*Oh oui! J'adorerais faire des recettes à la TV ou participer à une émission de radio sur la gastronomie. D'abord, parce que j'ai du plaisir à faire découvrir ce que je fais; ensuite, parce qu'il est*

*important de transmettre sa passion si on veut assurer la relève. La cuisine est un métier tellement prenant, qui demande beaucoup d'engagement, mais qui offre aussi de belles satisfactions. Pour les produits, j'ai déjà imaginé une gamme de 15 confitures et je travaille sur d'autres préparations de base, comme les tomates confites ou le concassé de tomates.*

Peut-on encore inviter à dîner un chef aussi célèbre que vous?

*Bien sûr! Et je n'ai aucune envie de manger gastro, j'en fais toute la semaine. On peut me préparer des rognons, de la langue de bœuf... Je raffole des plats traditionnels. ■*

ODILE HABEL

