

*Philippe Gobet, Chef exécutif,  
Ecole Hôtelière de Lausanne*



# Un col

Pascal Besnard, échetier  
Photos : Edouard Curchod

Un chef français pour des ressats placés sous l'étendard de François Rabelais... quoi de plus logique ? Mais en réalité Philippe Gobet ne ressemble guère aux personnages rabelaisiens. Et sa cuisine, élégante, raffinée est à des années-lumière des monceaux de victuailles engloutis par Grandgousier, Gargantua et Pantagruel. MOF – comprenez *Meilleur Ouvrier de France* – comme l'atteste son col tricolore, Philippe Gobet s'illustre par une simplicité qui l'éloigne du registre rabelaisien.

Ses origines plutôt modestes n'y sont certainement pas étrangères. Benjamin d'une famille de neuf enfants, il vit son enfance au rythme des grandes tablées familiales.

Sa maman est fine cuisinière, sa tante un véritable cordon-bleu. On se régale d'une cuisine qui mélange allégrement les plats lyonnais et les recettes pied-noires.

Un des grands frères de Philippe est chef cuisinier. « Mon frère revenait de temps en temps à la maison, concoc-



# tricolore à Chillon

*« J'ai découvert que les ressats constituent de grands moments de rassemblement. Les hôtes sont en véritable communion. J'aime les grandes tables, le partage. Cela me renvoie à ma jeunesse. »*

ter un plat ou deux. C'est sans doute ce qui m'a donné envie de faire ce métier : pour moi, il représentait la réussite professionnelle ». Je n'avais pas encore la moindre idée des efforts à fournir ! Philippe a neuf ans quand sa maman décède. Son papa la rejoint un an après. La grande sœur va prendre en charge les plus jeunes au sein de la fratrie.

## Des guides

Après un bac technologique, Philippe Gobet entame une formation de cuisinier. « Mon père était un grand travailleur. J'ai suivi son exemple : il fallait que je travaille dur pour obtenir quelque chose. J'ai eu la chance de rencontrer de véritables guides au cours de ma carrière ». A l'image de Georges Blanc, chez qui il entre en tant que commis. « J'y ai appris beaucoup. Par exemple que, lorsqu'on est disponible, on ne loupe rien. Il faut prendre le train qui passe. Dans ma vie j'ai beaucoup marché à l'instinct. Je fonctionne encore comme ça après plus de quarante ans de métier. »

A vingt ans, Philippe ouvre un restaurant, *Les Enfants Terribles*, rue Mercière à Lyon.

Etape suivante, à Paris, chez Joël Robuchon (MOF). « Un grand maître. Il m'a donné les outils, les clefs pour réussir. J'y ai passé quatorze ans, une étape essentielle pour moi ». Philippe Gobet accède au titre suprême, celui de Meilleur Ouvrier de France, en 1993.

« Le concours est très exigeant. Mais je ne l'ai pas fait contraint. Pour moi l'effort devenait naturel ».

Après une belle étape chez Alain Ducasse, Philippe Gobet est engagé par la célèbre Maison Lenôte à Paris. A quarante ans il devient directeur des Ecoles Lenôte. Un parcours de 18 ans et une rencontre, celle de sa future épouse, Marina, Suissesse née au Brésil. Une petite fille viendra couronner leur union.

## Destination la Suisse

La Suisse devient une destination naturelle. Consultant culinaire, il rejoint la prestigieuse Ecole Hôtelière de

Lausanne. Après Lenôte, une nouvelle école. « Ma grande sœur était professeure et directrice d'école. Elle m'a sans doute donné le goût de l'enseignement. Ce qui me caractérise, c'est la bienveillance. Parce que j'en ai beaucoup reçu dans l'enfance. Tu donnes ce que tu reçois. » Aujourd'hui Philippe dirige une équipe de près de cent personnes.

A l'EHL, Philippe Gobet rencontre le directeur général Michel Rochat (\*) « Un humaniste, un visionnaire, comme Georges Blanc, Joël Robuchon, Alain Ducasse et Gaston Lenôte. »

C'est Michel Rochat qui incite Philippe Gobet à relever le défi des ressats de la Confrérie du Guillon au château de Chillon. « Petit-fils de vigneron et frère d'une vigneronne dans le Beaujolais, je suis amoureux du vin. Le vin est fédérateur, il incite au partage. J'ai évidemment dit oui ». ■

(\*) Michel Rochat présidera l'Office des Vins Vaudois dès janvier 2019



Soulevons le couvercle

# Trio de Saint-Jacques *sur une fondue de poireaux et sauce chasselas*

## **Ingrédients pour 4 personnes**

12 noix de Saint-Jacques	4 échalotes grises	Huile pour friture
500 g de blancs de poireaux	2 dl de crème liquide	2 cl d'huile d'olive
3 dl de chasselas	Sel de mer gros/baies roses	Sel et poivre
3 dl de fumet de poisson	100 g de beurre frais	

## **NOIX DE SAINT-JACQUES**

Décoquiller et séparer les barbes et le corail, nettoyer minutieusement de manière à retirer le sable.

Dégorger les barbes dans une eau claire. Conserver les coquilles la plus creuses qui serviront de contenant.

## **SAUCE CHASSELAS**

Faire suer les échalotes et les barbes de Saint-Jacques dans 50 g de beurre sans coloration, déglacer avec 50 cl de vin blanc. Réduire de moitié puis ajouter le fumet de poisson, réduire de moitié et ajouter la crème. Cuire à frémissement jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse. Rectifier l'assaisonnement puis passer au chinois étamine. Ajouter 50 g de beurre, mixer et réserver au chaud.

## **FONDUE DE POIREAUX**

Emincer 300 g de poireaux puis les blanchir dans une eau salée, rafraîchir

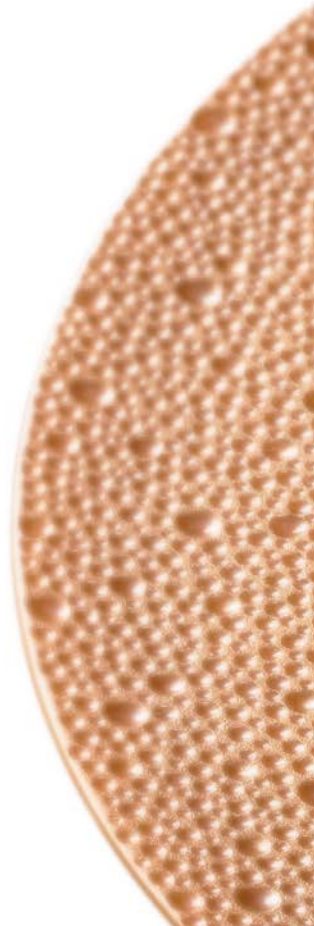
et bien égoutter. Faire réduire la sauce chasselas à 1 dl, assaisonner et ajouter les poireaux, mélanger et réserver au chaud.

## **POIREAUX FRITS**

Tailler le reste des poireaux en julienne, blanchir rafraîchir et bien les égoutter. Les faire frire à 140°C, égoutter sur papier absorbant et assaisonner.

## **DRESSAGE ET FINITIONS**

Poêler les noix de Saint-Jacques avec un filet d'huile d'olive. Dans la coquille, mettre la fondue de poireaux, disposer 3 noix de Saint-Jacques et déposer dessus la julienne de poireaux frits. Ajouter un cordon de sauce Chasselas. Mettre au fond de chaque assiette le gros sel comme support puis la coquille remplie.



Pour accompagner ce plat, Samuel Boissy, chef sommelier de l'EHL a choisi un Calamin Grand Cru 2015 « Ilex », de chez Louis Bovard. Samuel Boissy met en avant *le côté minéral du calamin, dans un millésime chaleureux, 2015. Il présente des arômes de fruits très mûrs et en même temps un côté iodé que l'on retrouve dans les coquilles Saint-Jacques. Il est riche, rond et crémeux. Le vin et le plat sont en symbiose. C'est une belle alliance terre et mer... ou lac !*

