

Rencontre gourmande

HENRIQUE AGUZZOLI

Mariage de saveurs à l'italienne

Avec sa cuisine locale et moderne, le restaurant Les Jardins du Léman, à Yvoire, a décroché cette année un "Bib gourmand" au guide Michelin. Henrique Aguzzoli aime y marier ses origines italiennes aux racines jurassiennes de son épouse.

« **S**e régaler sans se ruiner », dixit le guide Michelin. Voilà ce que certifie le "Bib gourmand" octroyé au restaurant Les Jardins du Léman cette année. Repris en 2000 par Henrique Aguzzoli, l'établissement affiche une identité claire et ne désemplit pas. Inspiré par son frère Angelo, de 14 ans son aîné et qui détenait auparavant le restaurant, Henrique Aguzzoli est l'avant-dernier d'une famille de sept enfants élevés dans l'amour de la cuisine, notamment italienne. « Je suis originaire de Picardie mais mon papa, Fedele, est italien. Une de mes tantes, Rosa, a travaillé pour Fabiola, la reine des Belges, lorsque celle-ci était de passage près de Milan. Quand nous allions en Italie, il n'y avait certes pas beaucoup d'argent, mais il y avait beaucoup d'amour, avec des repas très goûteux, des produits de la ferme. » À 47 ans, le chef retranscrit cette passion de la cuisine dans ses assiettes, épaulé



« Quand nous allions en Italie, il n'y avait certes pas beaucoup d'argent, mais il y avait beaucoup d'amour, avec des repas très goûteux », se souvient Henrique Aguzzoli aux côtés de son épouse Valérie.

au vin jaune. Le vin jaune, c'est une dédicace à ma femme et à mes amis du Jura ! Un produit extraordinaire, avec une vraie valeur ajoutée. »

« J'adore travailler

modernité. La mise en valeur des produits s'accompagne d'un dressage design, dans l'air du temps, pour que cela "flashe" au premier regard. La principale difficulté est donc de gérer le volume car, que l'on cuisine pour 10 ou pour 150, ce

du restaurant. Son chef apprécie particulièrement : « J'adore travailler cette entrée et, en général, tout ce qui demande de la technique, comme le pigeon ramier. »

M.G.