

Henrique Aguzzoli, une réussite tissée dans un « cocon familial »



Henrique Aguzzoli entouré d'une partie de son équipe. « Tout seul, on n'est pas grand-chose ! » Photo Le DL/M.A.C.

Le « Bib gourmand » décroché par Les Jardins du Léman à Yvoire a une saveur un peu plus particulière encore pour ses propriétaires, Valérie et Henrique Aguzzoli. Parce que c'est là qu'ils se sont rencontrés, au milieu des années 90... « On faisait tous les deux une saison ici. Valérie en tant que maître d'hôtel et moi en cuisine, aux côtés de mon frère Angelo (NDLR : ancien propriétaire des lieux) », explique Henrique Aguzzoli, qui reprendra les rênes de l'établissement en 2000, avec celle qui deviendra son épouse.

« On a fait une première saison rien que tous les deux. Ça a été très intense », se souvient ce maître restaurateur de 46 ans, passé auparavant par les cuisines de La Réserve à Genève ou du Savoy, l'un des

plus prestigieux hôtels londoniens. Entre autres. « Puis on a commencé à s'entourer. Et je dois dire qu'on a eu la chance des débutants : celle de tomber tout de suite sur des gens très bien, très performants... » Certains n'ont d'ailleurs plus quitté l'établissement depuis, comme Alban Giraud, l'un des deux seconds de Henrique Aguzzoli (avec Khalid Aït-Rchid).

« Faire mon job jusqu'au bout »

« On est ici comme dans un cocon familial. » C'est l'autre ingrédient magique du chef des Jardins du Léman. « Même si on est très fort, tout seul, on n'est pas grand-chose ! »

Un cocon familial ? Ce n'est pas Yann Beck, jeune apprenti qui prépare une mention com-

plémentaire en dessert à l'assiette aux Jardins du Léman, qui dira en tout cas le contraire... Car son formateur a posé plusieurs jours pour l'accompagner la semaine prochaine à Grenoble, où le jeune homme tentera de décrocher son billet pour la finale nationale du championnat de France junior des desserts à l'assiette, puis fin février à Paris, où il disputera la finale du concours « Jeunes talents - maîtres restaurateurs » (*). Après avoir préparé ce rendez-vous avec lui entre deux services, à Yvoire. « Je mets un point d'honneur à faire mon job jusqu'au bout », insiste le chef.

Marc-Antoine CODRON

(*) Une finale qui réunira six apprentis seulement dans les locaux de l'École Ferrandi.

SA RECETTE Rillettes de féra du Léman

> Ingrédients (pour seize portions) : 500 g de chair de féra du Léman ; 50 g d'huile d'olive ; un yaourt nature ; 250 g de beurre pommade ; un citron (jus) ; une demi-cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne ; lanières d'omble chevalier ou féra fumé du lac Léman ; 500 g de pointes d'asperges vertes ; sel/poivre vert.

Mélanger chair de féra cuite, yaourt, citron, huile d'olive, moutarde et poivre vert, puis ajouter beurre pommade et laisser mélanger 30 minutes au batteur. Vérifier l'assaisonnement.

Retirer la base des asperges (conserver 8 cm), et cuire les pointes dans une eau bouillante bien salée, quelques minutes seulement pour qu'elles restent croquantes. Les plonger ensuite dans une eau glacée pour fixer leur couleur.

Mouler la rilette dans un emporte-pièce cylindrique, chemiser avec les pointes d'asperges coupées en deux dans le sens de la longueur, puis laisser prendre.

Démouler et entourer de fines tranches d'omble chevalier ou de féra fumée.

Dresser : une virgule de crème citronnée (crème montée, sel, poivre, jus de citron et ciboulette), la rilette et un croûton de pain toasté.

Eux aussi ont les honneurs du guide Michelin...

→ Une étoile

Raphaël Vionnet à Thonon ; Ô Flaveurs à Douvaine.

→ Assiette Michelin

Le Prieuré à Thonon (rétrogradé de « une étoile » à assiet-

la Cure à Yvoire ; Les Alpes du Léman à Thonon ; L'Auberge d'Anthy à Anthy-sur-Léman ; Instant Gourmand à Évian ; Vieille Porte à Yvoire ; Tiennotlet à Habère-Poche ; Le Restaurant du Chalat à Morzine ;

Le Tilleul à Amphion ; Les Vents d'Anges à Morzine ; Savoie Léman à Thonon ; L'Ensoleillé à La Chapelle-d'Abondance ; L'Atelier des Saveurs à Messery ; La Poya à Châtel ;

joint le co
gourman
ment ap
portes. C

Quinze a les cuis

« Je ne pe
riverait si
Mais voil
43 ans po
restauran
pas un in
dans le m
mie. Il a p
aux côtés
ques" les
ques du
Martin, le
four à Pari
estampillé
2000 à 200
duquel Lu
« par hasa
patron d'
l'Auberg
connaissai
(NDLR : pé
de Coudu
poussé à
d'une sem
plique cet
hôtelière d
sera ses val
le. Le stagi
vite comm
chef de pa
cond et enf
La raison
sources ? »

Laure du ma

Le restaur
Lac à M
pas un petit
la famille d
mands". Il y
retrouvé u
avait perdu
seulement,
années...

« Le Bib
compensait
bonnes table
menu comp
pas 31 € en p
Paris, hors
nous n'av
d'autre choix
le prix du r
32 € », expl
Laurent Delir
dé cet étab
2004 dans un
restaurée, ap
cinq années
fourneaux c
Les Alpes du
non, ville n
épouse Édith
Mais ça, c'é
désormais, le
ne doit plus ex
36 à Paris). E
Le Clos du I
Bibs gourman

Toques, four
Une distinctio