



Sympathique, original et plein de bonnes idées, ce livre de recettes se présente comme un cahier d'écolier et fait le tour des poissons du Léman

# Manu, le lac, la pêche et l'amitié

**POISSONS** C'est bien plus qu'un livre de recettes. C'est un bouquin sur l'amitié. Celle de Manu le pêcheur et de ses proches: Ouioui, la belle Vietnamiennne qui apprête ses poissons, Raidel, le Cubain qui travaille dans une boulangerie, Edouard, le sorcier qui «comme les chats a sept vies parce qu'il a failli plusieurs fois passer l'arme à gauche», David, un collègue pêcheur sur Allaman, Pauline, que l'on peut entendre les vendredis sur la Ligne de Cœur. Il y a aussi Bubu l'hyperactif, Santiago qui parle trop, tonton Gilou «le seul gars qui commence à préparer le souper à l'heure du dîner», Marc-Henry qui est vraiment gentil, Liang «les Chinois sont des milliards... mais moi je n'ai qu'un ami chinois», Jessica cheffe du Bistro Quai de St-Prex et enfin Pierrot «le pêcheur professeur Tournesol du Lac». Manu Torrent les a tous conviés autour de sa table, dans sa cabane de Tolochenaz, petit coin vaudois

de paradis sauvage voué à disparaître et qu'il tente de préserver à tout prix.

«L'idée nous est venue de faire ce livre en buvant

l'apéro... Un photographe, Poussin, un graphiste, Kaiwa, et un pêcheur, mécol.» Emballé sous vide dans sa première version, l'ouvrage a fait sensation. Repris presque à l'identique par la maison d'Édition Slatkine, il n'a pas perdu son aspect sympathique et encore moins ses spirales de cahier d'écolier. Les photographies d'ambiance et les portraits d'amis en noir et blanc, complètent les recettes hautes en couleur.

Côté gourmand, on se plaît à effectuer une jolie revue des poissons du Léman, perche, brochet, écrevisse, truite, fêra, lotte ou omble, proposés par le biais de recettes facilement réalisables. Manu nous livre le secret de son beurre d'écrevisses, de ses tagliatelles à la fêra fumée, de ses brochettes de brochet ou encore des filets de lotte à l'oseille, en précisant qu'il est agréable de les déguster avec un rosé «Blanc & Noir» du domaine Henri Cruchon. Les autres recettes sont dévoilées par les amis, chefs ou pas chefs, bien Vaudois ou pas. Les idées originales d'ici ou d'ailleurs ne manquent pas. Comme les rouleaux de printemps de OuiOui, les acras du Léman d'Edouard, le burger de lotte de Pauline, ou encore la fameuse paëllac de Santiago. Et ceux pour qui toutes ces prépara-

tions semblent encore trop pointues, qu'ils se rassurent: Manu vend, tous les mercredis et les samedis au marché de Morges les trésors de sa pêche, ainsi que d'excellentes spécialités maison, telle que sa mousse de fêra fumée.



## À LIRE

**«Recette de Manu & de son équipage. Poissons sauvages du lac Léman», textes: Manu Torrent, photos: Vincent Guignet, graphisme: Greg Salmon, Slatkine, 144 p.**



Le Matin Dimanche

Le Matin Dimanche / Cultura  
1003 Lausanne  
021 349 49 49  
<https://www.lematin.ch/>

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Magazines populaires  
Tirage: 75'867  
Parution: hebdomadaire



Page: 6  
Surface: 90'089 mm<sup>2</sup>

Ordre: 844003  
N° de thème: 844.003

Référence: 79158066  
Coupage Page: 2/4



## BURGER DE FOIES DE LOTTE À L'ORANGE

### Petits pains

500 g farine T45, 2,5 cuillères à café levure sèche, 2 cuillères à café sel, 300 ml lait, eau, 10 g miel, 1 zeste d'orange, quelques grains de coriandre moulus, 75 g beurre

Dissolvez la levure dans le miel puis dans le lait. Dans une jare, mélangez la farine, le sel et le mélange lait-levure-miel. Bien pétrir et ajoutez de l'eau si la pâte est trop sèche. Elle doit être souple. Une fois lisse, incorporez le beurre ramolli en morceaux, un à un. Puis les zestes et la coriandre. Pétrissez encore un peu et laissez reposer une heure ou plus. Boulez la pâte à la taille de vos burgers. Laissez poser encore une bonne demi-heure. Enfournez à 220°. Après 5-10 minutes, ouvrez le four, aspergez les pains avec un peu d'eau et baissez le feu à 200° et terminez la cuisson.

### Préparation de la garniture

Par exemple salade frisée, cignons, légumes grillés, fruits corlits, suprêmes d'agrumes, rondelles d'oranges...

### Astuces

Un peu d'amertume équilibre le gras du foie et les pickles ou légumes lacto-fermentés se marient bien avec la saveur si particulière des foies de lotte.

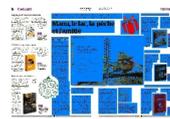
**Le burger de foies de lotte à l'orange, la recette de Pauline bien connue des auditeurs de La Première.** *Yvain Genevay*



Le Matin Dimanche

Le Matin Dimanche / Cultura  
1003 Lausanne  
021 349 49 49  
<https://www.lematin.ch/>

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Magazines populaires  
Tirage: 75'867  
Parution: hebdomadaire



Page: 6  
Surface: 90'089 mm<sup>2</sup>

Ordre: 844003  
N° de thème: 844.003

Référence: 79158066  
Coupage Page: 3/4

## Les plats fétiches des chefs

**PHOTOGRAPHIE** Judith Baumann, Philippe Chevrier, Denis Martin, Jacques Bovier... cinquante chefs et cheffes de Suisse romande ont accepté de poser pour le photographe Dominique Derisbourg. Les portraits en noir et blanc sont saisissants de naturel.

Pris de face, sans fard et épaules dénudées, ils sont vrais, eux-mêmes. L'exercice a été encore plus loin. Tous ont aussi ouvert leur jardin secret en

partageant leurs plats fétiches: les fraises du potager de sa grand-mère pour Marie Robert, la volaille rôtie pour Damien Coche ou l'encornet pour Jérôme Manificier. Et là, les plats qu'ils ont préparés sont hauts en couleur.



### À LIRE

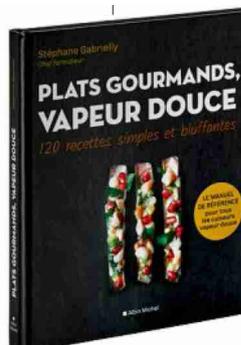
«La madeleine du chef», photographies et édition Dominique Derisbourg, rédaction Anne-Frédérique Rochat, 120 p.

## À toute vapeur

**CUISSON** Tagliatelles de carottes de couleurs, vinaigrette d'agrumes au sésame, voilà un plat très représentatif de cet ouvrage consacré à la vapeur douce.

Cette méthode de cuisson permet de garder le croquant des légumes, le moelleux de l'œuf, le fondant de la viande ou la texture des poissons. Elle

développe également les saveurs, accentue les teintes, respecte la qualité des produits et préserve leurs propriétés gustatives et nutritionnelles. Bref, que du positif. À propos: mais qu'est-ce que la vapeur douce? Réponse dans l'ouvrage.



### À LIRE

«Plats gourmands, vapeur douce», Stéphane Gabrielly, Albin Michel, 160 p.



Le Matin Dimanche

Le Matin Dimanche / Cultura  
1003 Lausanne  
021 349 49 49  
<https://www.lematin.ch/>

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Magazines populaires  
Tirage: 75'867  
Parution: hebdomadaire



Page: 6  
Surface: 90'089 mm<sup>2</sup>

Ordre: 844003  
N° de thème: 844.003

Référence: 79158066  
Coupage Page: 4/4

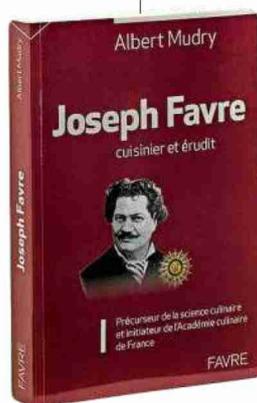
## Joseph Favre, homme de goûts

**BIOGRAPHIE** Natif de Vex, Joseph Favre (1844-1903) est méconnu. Et pourtant il n'était

autre qu'un cuisinier émérite, l'initiateur de l'Académie culinaire de France, précurseur de la science culinaire et auteur du fameux «Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire». Le professeur Albert Mudry, historien de la médecine et fin gastronome, lui

consacre une savoureuse biographie. Entre une vie mouvementée, un sérieux dans son

travail, celui qui sera le cuisinier des grands de ce monde et écrivain mourra dans l'indifférence. Pourquoi?



### À LIRE

«Joseph Favre»,  
Albert Mudry,  
Favre, 424 p.