

▲ Virginie Gerhard, Siméon Calame et Gabriel Monnet.

► Des gestes déclinés pour mieux comprendre le déroulé des recettes.

Photos: © Gabriel Monnet





## LECTURE

# Romandie sucrée

*Les meilleurs pâtisseries de Suisse romande vous offrent leurs recettes! Le journaliste gastronomique Siméon Calame et la journaliste Virginie Gerhard présentent 15 talentueux artistes du sucre, à travers 30 recettes de tous niveaux, de riches interviews et des astuces de pros qui se succèdent au fil des 144 pages illustrées par le jeune Gabriel Monnet, doublement primé aux Swiss Press Photo Awards.*

## SUISSE

M. M.

**C**'est le cadeau de rêve pour les becs à sucre, et peut-être aussi une source d'inspiration pour celles et ceux qui se rêvent pâtisseries ou pâtisseries, à la tête de leur propre boutique ou dans un restaurant étoilé.

Le journaliste gastronomique Siméon Calame et la journaliste Virginie Gerhard, tous deux passionnés de douces, ont sillonné la Suisse romande à la recherche des meilleurs talents en compagnie du jeune photographe Gabriel Monnet. Le résultat de leurs pérégrinations gourmande fera saliver tous les amateurs de desserts. De Sierre à Genève en passant par Yverdon-les-Bains, La Tour-de-Peilz ou encore Rougemont, les pâtisseries, qui se sont prêtés au jeu, racontent leur rapport aux produits qui les entourent, comment ils les travaillent, ce qui les inspire...

Chacun décline un ingrédient: crème double, agrumes, coing, raisinée, miel, avoine, framboise, fleur de sureau... Plus qu'un simple recueil de recettes, Romandie sucrée est une réelle plongée dans les vergers, les champs et les

fromageries d'ici. On se retrouve ainsi embarqué dans un monde que l'on croit connaître mais qui recèle constamment de nouvelles surprises. On assiste également aux gestes des professionnels en plein travail.

### POUR TOUS LES NIVEAUX

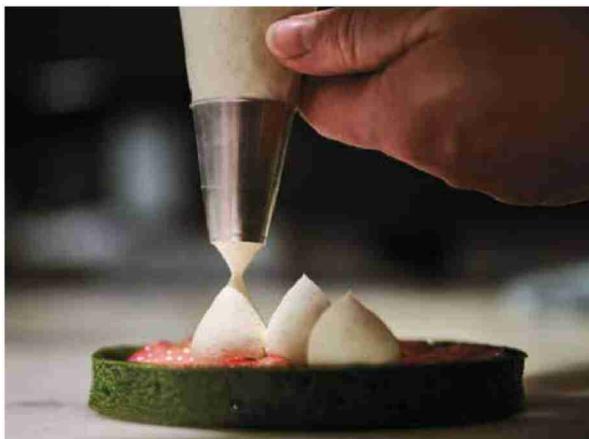
Afin de rendre la pâtisserie fine accessible, les recettes se classent en plusieurs niveaux: de la simple madeleine au citron au complexe dessert à la raisinée en passant par le flan à la mûre, la tartelette au colza ou la mousse fraise-menthe. Mais peut-être plus que pour apprendre à réaliser des recettes, on lit ce livre pour (re) découvrir un terroir d'exception: la Suisse romande.

### GRÂCE À UN CROWDFUNDING

Si les livres de cuisine nous font souvent de l'œil sur l'étal des libraires, leur confection n'est pas gratuite. Pour initier ce joli projet, 216 personnes ont mis la main à la poche à la demande des auteurs qui ont mis sur pied un crowdfunding. « Cela nous a permis de payer le travail du photographe, les nombreux déplacements, et l'envoi d'ouvrages aux contributeurs qui le souhaitaient », explique Siméon Calame.

Un projet qui a nécessité 2 années de travail. « Il était important pour nous que les pâtisseries puissent travailler les ingrédients qu'ils ont choisi de mettre en avant en saison », poursuit le journaliste. À noter l'excellent travail des auteurs qui ont fait un focus sur chacun des produits par le biais d'interviews.

*Romandie sucrée, Éditions Slatkine, CHF 39.-. En vente dans toutes les bonnes librairies et chez les pâtisseries qui ont participé à cette jolie aventure gourmande.*



## LES PÂTISSIERS DU LIVRE

- Titouan Claudet (The Woodward, Genève, Pâtissier de l'année au GaultMillau 2025)  
Vincent Christille (pâtisserie, Sierre)  
Le Duo Créatif (Patrick Bovon et Nadège Bonzon, La Tour-de-Peilz)  
Nicolas Flandin (Hôtel de Ville, Crissier)  
Thibaut Honajzer (The Sweet Sage, Lausanne)  
Josselin Jacquet (Le Valrose, Rougemont)  
Othmane Khoris (pâtisserie, Genève)  
Christophe Loeffel (Maison Décotterd, Glion, Pâtissier de l'année au GaultMillau 2021)  
Julien Maslanka (L'Atelier, Arzier-Le-Muids)  
Lukas Navickas (Njørden à Aubonne, puis Domaine de Murtoli, Sartène, France)  
Céline et Laetitia Pasche (pâtisserie Sedef, en ligne)  
Cédric Pilloud (pâtisserie, Orbe)  
Pierre-Alain Rouchon (La Réserve, Genève)  
Edwin Rousseau (Le Millenium, Crissier, puis École Nationale Supérieure de Pâtisserie, Yssingaux, France)  
Maison Gerber Wyss (restaurant, salon de thé et boulangerie, Yverdon-les-Bains)