



Bio express

Au bénéfice d’une double formation (cuisinière et pâtissière-confiseuse), Elodie Schenk a travaillé dans plusieurs maisons prestigieuses. Championne suisse des apprentis cuisiniers en 2008, elle a fini 2^e de la Sélection suisse du Bocuse d’Or en 2014.

❶ *LE TOURBILLON, PLAN-LES-OUATES (GE)*

Trilogie multicolore du potager

Dans quelques semaines, elle disputera, à Baden (AG), la demi-finale du Cuisinier d’Or, l’un des concours les plus prestigieux du pays. Mais Elodie Schenk n’a pas hésité une seconde à relever notre défi consistant à imaginer une création à base des trois ingrédients imposés (miso, pâte feuilletée et purée de fruits). «L’élaboration de nouveaux plats, les essais avec mon équipe – le second Jeremy, le chef de partie Guilhem, l’apprenti de deuxième année Baptiste –, tout cela fait partie de mon quotidien. C’est même l’une des facettes les plus fascinantes et gratifiantes de la profession», lance la jeune Vaudoise, gérante et cheffe de cuisine du restaurant Le Tourbillon, à Plan-les-Ouates (GE), projet de la Croix-Rouge genevoise. Sa création? Une entrée végétarienne articulée autour d’une trilogie particulièrement colorée: panna cotta de courgettes de la ferme d’Inserres, feuilleté caramélisé au miso de Mme Kim, et carpaccio tricolore assorti, yaourt à la presse, graines de moutarde infusées au mis vaudois, vinaigrette perlée d’abricots et huile tagète passion du potager. Si le jeu des couleurs et des textures passe d’abord par la courgette, déclinée en plusieurs variétés et servie crue,

séchée ou encore crémeuse, les triangles de pâte feuilletée offrent au regard une composition tout aussi bigarrée. Quant au miso, un ingrédient qu’elle a toujours chez elle, il est présent sous la forme d’une soupe et d’une sauce salade, et en remplacement du sel. Pour cette recette, elle se l’est procuré auprès de Terra Soja, qui le produit sur La Côte, mais elle en achète toute sorte de variétés. De même, lorsqu’elle prépare ses purées, elle privilégie les fruits frais mais n’hésite pas à recourir à des coulis déjà prêts, en veillant toutefois à leur teneur en sucre. «La pâte feuilletée, en revanche, nous ne la faisons qu’à des fins pédagogiques, lorsqu’il faut expliquer le processus à un jeune en formation.»

Une mission passionnante

La notion de transmission, d’ailleurs, est au cœur de la mission du restaurant Le Tourbillon, qui vise l’intégration socioprofessionnelle des jeunes. «C’est un outil formidable, avec vue sur le Jura et la pointe du jet d’eau, grâce auquel nous pouvons transmettre notre amour du métier. La mission est passionnante.» Tout comme la perspective du Cuisinier d’Or, en vue duquel elle peaufine son programme. •



Panna cotta de courgettes, feuilleté caramélisé au miso, et carpaccio tricolore assorti, yaourt à la presse, graines de moutarde infusées au mis vaudois, vinaigrette perlée d’abricots et huile tagète passion du potager.