



Lollies au curry, accompagnés de pralinés au poulet et de poussière au popcorn (le tout préparé dans un Multi-Cutter «Swissbidone» de la maison Brunner AG).



Dans la «Mecque de la cuisine moléculaire» de Suisse allemande: le maître-cuisinier moléculaire Rolf Caviezel au restaurant l'EMS «Kastels» à Grenchen.

Le maître de la cuisine moléculaire Rolf Caviezel au centre médico-social (EMS) «Kastels» à Grenchen:

La magie des molécules

La «Mecque de la cuisine moléculaire» de Suisse allemande ne se trouve pas dans un établissement pour gourmets arborant maintes distinctions du genre «d'El Bulli» de Ferran Adrià mais dans l'établissement médico-social très sobre «Kastels» à Grenchen. C'est ici que travaille le chef de cuisine Rolf Caviezel qui met un peu de dynamisme dans le milieu national et international de la cuisine avec des activités centrées sur la cuisine moléculaire organisées dans le cadre de sa société Freestylecooking GmbH. Ce maître-cuisinier est un magicien dans le royaume des molécules et dégage de nouvelles voies à la gastronomie orientée aux seniors. Un tour d'horizon exclusif dans les coulisses de la cuisine naturelle et moléculaire de Rolf Caviezel.

Par René Frech, rédacteur en chef

Il n'y a guère de gastronome et de cuisinier qui ne connaisse Ferran Adrià et son restaurant «El Bulli», situé sur la côte espagnole de la Méditerranée. Son nom est sur toutes les lèvres bien que, souvent, seuls des privilégiés ont eu l'occasion de goûter à sa gastronomie extravagante basée sur la cuisine moléculaire. «El Bulli» reste ainsi la «Mecque mondiale de la cuisine moléculaire».

La «Mecque» de Denis Martin

Le restaurant «Le Château» et son chef Denis Martin à Vevey sont les deux références romandes correspondant à «El Bulli» et à Ferran Adrià. Ce restaurant à 18 points

GM est la référence romande de la cuisine moléculaire et la Bible rouge des gourmets précise, à son sujet: «En raison de la présence dans les médias, on pouvait craindre que Denis Martin ne perde le contrôle de ses multiples activités. Mais c'est mal connaître ce grand professionnel qui réalise en permanence une nouvelle idée, un nouveau projet. Tout cela entre deux appels téléphoniques à Ferran Adrià ou à This Hervé auprès desquels il va parfois chercher de l'inspiration. Il a beaucoup repris du cuisinier du «El Bulli» et du bricoleur scientifique au fourneau. Mais il n'a pas oublié sa formation artisanale de base et le tout débouche sur un mélange hautement explosif.»



Bouillon au safran avec soupe au cresson, dès de poivrons et chips aux raves rouges (le tout tranché et réduit dans une trancheuse «Anliker» de la maison Brunner AG), présenté sur une lame de la trancheuse «Anliker» résistant au nettoyage en lave-linge et déployant un effet antimicrobien.

avec tant de virtuosité les alginates, la lécithine, le chlorure de calcium et l'azote et sait faire preuve d'une telle créativité et d'une telle fantaisie qu'il tient des cours à l'Université et donne des conférences, des cours et des démonstrations d'art culinaire tout en publiant des livres de recettes pour de nouvelles textures sans pour autant négliger sa véritable tâche, à savoir assurer une alimentation saine et adaptée aux pensionnaires de l'EMS «Kastels».

Science et créations de cuisine

La bonne réponse est ainsi la suivante: la «Mecque de la cuisine moléculaire» en Suisse allemande se trouve à l'EMS «Kastels» à Grenchen. Et tout comme Denis Martin, Rolf Caviezel réalise également sa cuisine moléculaire sur la base des inspirations du grand maître espagnol lui-même tout en comptant sur la collaboration avec l'un de ses amis scientifiques, à savoir Christoph Bieniossek, titulaire d'un doctorat en sciences naturelles et chargé de cours en biochimie et en microbiologie à l'Université de Grenoble.

Rolf Caviezel, né en 1973, a fait ses écoles à St. Gall avant de faire son apprentissage de cuisinier auprès de Kurt Hanselmann au Gastro Center de St. Gall. Il a par la suite travaillé dans les cuisines d'établissements réputés tels que le Grand Hotel Dolder à Zurich, l'ancien Quellenhof Bad Ragaz et le Suvretta House St. Moritz avant de suivre une formation complémentaire de cuisinier gastronomique pour Hôpital&Homes et des cours à l'École hôtelière Belvoirpark à Zurich.

La «Mecque» de Rolf Caviezel

Mais où donc, s'il vous plaît, se trouve en Suisse allemande la «Mecque de la cuisine moléculaire»?

Au pied du Jura, dans une région dont la densité d'établissements de gastronomie de pointe n'est pas particulièrement grande, entre Soleure et Bienne, plus précisément dans l'ancienne ville horlogère de Grenchen, dans un centre appelé «Kastels», un EMS (!), et l'on doit cette «Mecque moléculaire» au chef de cuisine Rolf Caviezel, âgé de 36 ans, qui sait manier

Quand les concours d'art culinaire servent de tremplin

Durant les premières années de ce nouveau millénaire, cet ambitieux jeune professionnel a également participé à des concours d'art culinaire nationaux et internationaux et il a aussi occupé la fonction de Team-Captain d'équipes régionales telles que celles des cuisiniers appenzellois et des Chefs de Cuisine de St. Gall.



Dans la cuisine de la «Mecque de la gastronomie moléculaire»: le maître-cuisinier moléculaire Rolf Caviezel présente son livre alors que Rolf Aebi, responsable régional des ventes de la maison Brunner AG, présente la trancheuse «Anliker».



La sous-chef Ana Garcia est plutôt attirée par le côté naturel de la gastronomie de l'EMS: elle sait utiliser à la perfection la trancheuse universelle «Anliker».

Rolf Caviezel à l'Igeho 09

Le dimanche 22 novembre 2009, 13.15 h le «magicien des molécules» Rolf Caviezel sera l'invité de l'arène de cuisine Kocharena de la société suisse des cuisiniers.

Lors de telles manifestations, Rolf Caviezel et ses collègues étaient régulièrement confrontés à des questions de conservation, de couleur, de forme, de textures et de consistance des plats et des mets présentés lors des concours d'art culinaire – ce qui contribue à expliquer pourquoi il en est arrivé à s'intéresser aux secrets de la cuisine moléculaire.

Les activités de la société Freestylecooking GmbH

Avec son épouse Célia et son frère Roman Caviezel, le magicien des molécules gère sa propre entreprise, la société Freestylecooking GmbH, qui organise des conférences, des cours, des formations, des démonstrations de cuisine tout en proposant des appareils, des textures, des ustensile et des livres liés à la cuisine moléculaire. Aujourd'hui, Rolf Caviezel fait une présentation en Allemagne; demain, il donne un cours à l'Université de Berne; un jour il transmet son savoir à l'école ménagère de Berne, un autre il est mandaté par une grande banque suisse de garantir des surprises sensorielles lors d'une manifestation VIP pour clients afin d'impressionner tous ceux qui, au cours de leur vie, disent avoir déjà tout vu et tout vécu sur ce monde.

Il est également invité par la société suisse des cuisiniers et par l'association des homes et institutions sociales suisses Curaviva pour un transfert de savoir-faire. Finalement, le voilà qui dispense un cours de cuisine moléculaire auprès de Gastro St.Gall ou dans l'une des fameuses écoles-clubs.

Distinctions répétées pour la «cuisine moléculaire»

Son livre «Molekulare Küche (cuisine moléculaire) – do-it-yourself», publié en 2008 par les éditions Fona-Verlag, a été distingué d'une médaille d'argent par la Gastronomische Akademie Deutschlands (GAD) à l'occasion de la foire du livre de Francfort 2009 qui s'est terminée récemment. Historia Gastronomica Helvetia a également décerné le laurier d'or au cuisine moléculaire Rolf Caviezel. De plus, le livre destiné aux cuisiniers moléculaires amateurs a été nommé dans la catégorie «Meilleur livre de recettes innovateur» dans le cadre des Gourmand World Cookbook Awards.

La cuisine moléculaire dans la gastronomie pour seniors

Bref, le maître de la cuisine moléculaire en Suisse allemande s'appelle Rolf Caviezel. Mais permettez une question: quel lien y a-t-il entre la cuisine moléculaire et une alimentation saine et diversifiée à l'EMS «Kastels»? Rolf Caviezel n'hésite pas un seul instant pour répondre à cette question: «La cuisine moléculaire ne poursuit pas

Filet de perche rôti sur gelée tiède aux concombres, variation de courgettes blanchies (coupées et réduites dans une trancheuse «Anliker» de la maison Brunner AG), présenté sur une lame de la trancheuse «Anliker» résistant au nettoyage en lave-linge et déployant un effet antimicrobien.



l'objectif de remplacer la cuisine traditionnelle, bien au contraire. C'est la réalisation d'une symbiose idéale qui constitue l'objectif à atteindre. La cuisine moléculaire est encore loin d'être mûre et au terme des innovations possibles. Elle ne se trouve au contraire qu'au début de son développement.»

Quant au lien entre cuisine moléculaire et alimentation destinée tout spécialement aux seniors, Rolf Caviezel souligne avec conviction: «Un énorme potentiel réel de



Quelques impressions de l'EMS «Kastels» à Grenchen avec Christine Boos, responsable de la section hôtellerie (à gauche sur l'image), la sous-chef Ana Garcia et le magicien moléculaire et chef de cuisine Rolf Caviezel.

Mousse aux marrons combinée à des poires au jus de cranberries et à de l'air à la vanille avec caviar de cassis, présentée sur une lame de la trancheuse «Anliker» résistant au nettoyage en lave-linge et déployant un effet antimicrobien.



développement se trouve tout particulièrement dans l'alimentation des personnes âgées, surtout si l'on pense à la façon dont il est possible d'intégrer, de réduire, de concentrer et d'intensifier et de transformer en une forme aisément ingérable des composants sains et précieux pour une alimentation équilibrée dans le cadre de la cuisine moléculaire. Il est ainsi possible de servir de précieux éléments nutritifs sains sous forme de «fingerfood» pour seniors souffrant de déficits de mouvement et de coordination ou pour des patients souffrant de démence. Chez nous, à l'EMS 'Kastels', nous combinons parfois la cuisine traditionnelle avec la cuisine moléculaire — et nos hôtes apprécient ces petites surprises occasionnelles!»

L'EMS«Kastels»

Une fondation gère les deux EMS«Kastels» et «Weinberg» en ville de Grenchen. L'EMS «Kastels» emploie environ 100 collaborateurs à plein temps ou à temps partiel, comprend environ 30 unités d'habitation pour personnes âgées ainsi que 98 chambres et lits. A cela viennent s'ajouter un restaurant public comportant 45 places assises, une terrasse avec autant de places assises ainsi qu'une cafétéria. La brigade de cuisine produit en outre quotidiennement de 25 à 30 repas Spitex. Globalement, la cuisine prépare quotidiennement entre 150 et 180 repas à midi et le soir, repas qui sont consommés dans la salle à manger principale ou les salles à manger situées dans les étages.

La trancheuse «Anliker» à l'Igeho 09

La trancheuse universelle «Anliker» et le cutter multifonctions «Swissbidone» et tous les autres appareils de cuisine de la maison Brunner AG seront exposés et feront l'objet de démonstrations pratiques lors de l'Igeho 09. Une visite sur le stand de la maison Brunner AG sera d'autant plus précieuse et intéressante que l'équipe de conseillers sera également en mesure de donner des réponses précises quant aux lames résistant au lavage en lave-vaisselle et à leur effet antimicrobien grâce au matériau composite à base de fibres de verre dont elles sont constituées — une offre unique qui révolutionne l'hygiène dans la cuisine des hôpitaux, des cliniques et des restaurants!

Ustensiles de cuisine pour la cuisine traditionnelle et moléculaire

Les machines de cuisine de la maison Brunner AG — à savoir la trancheuse universelle «Anliker» et le cutter multifonctions «Swissbidone» — font partie de l'équipement de base de Rolf Caviezel, tant pour la cuisine traditionnelle que pour la cuisine moléculaire: «A chaque fois que nous modifions les textures et que nous transformons les composants naturels en poudre ou en poussière, nous utilisons le cutter de Brunner. Sans cet appareil de cuisine, nous ne serions pas en mesure de préparer des éléments aussi précis et aussi fins pour les plats moléculaires. Il en va de même pour la préparation de gelées etc.»

Chez Rolf Caviezel, la trancheuse de légumes et de fruits «Anliker» de la maison Brunner AG (Kloten) s'utilise tant pour les mets traditionnels que pour les mets moléculaires. Rolf Caviezel explique à GOURMET: «Nous râpons, tranchons et réduisons les composantes au minimum absolu. La cuisine moléculaire se base en effet sur la réduction et la minimisation tout en insistant sur l'intensification du goût. Pour cela, la trancheuse 'Anliker' nous rend de précieux services. Sans elle, nous serions complètement démunis pour les éléments de base de la cuisine moléculaire. Mais nous utilisons également les machines de cuisine de Brunner pour les besoins quotidiens, c'est-à-dire la transformation des ingrédients frais du jour en repas et mets destinés aux pensionnaires de notre EMS.»



INFOS:

EMS Kastels
Kastelsstrasse 31
2540 Grenchen
Tél. 032 654 58 10
Restaurant/cuisine
Tel. 032 654 58 19

Brunner SA
Vers-chez-les-Blanc
Route du Jorat 67
1000 Lausanne 26
Tél. 021/784 15 14
Fax 021/784 15 34
mail@brunner-anliker.com
www.gaufrettes.ch