



Poésie & Gastronomie Printemps de la poésie 2022

EHL HOSPITALITY BUSINESS SCHOOL



Unil

UNIL | Université de Lausanne

La première sortie cueillette de l'année
je me délecte de jeunes mâches sauvages
fraîchement cueillies
sur le coteau bien exposé
la fraîcheur en bouche explose
après avoir jeûné quelques jours
le sauvage n'a pas son pareil

A l'orée de la forêt
la dent de lion tapisse le pré
il suffit de se pencher pour ramasser
pléthore de rosettes
la saveur est doucement amère

L'amer sera mon repère mon amer
pour me guider sur les flots
de la création culinaire
une forme de rébellion joyeuse
pour redorer le blason
d'une saveur boudée décriée
dans le carrousel toujours achalandé
de trop sucré d'édulcoré

Parfum de réveil
la forêt entière sent l'ail
Ode à la renaissance
le printemps tant attendu

Les jeunes pousses d'ail des ours pointent
nous secouent pour peu qu'on les
confonde
avec des feuilles d'arum ou de colchiques

La terre nourricière se réchauffe
le gel dégel a fait son travail
sa bouche appelle les semailles

Le retour à la ville
est difficile

Asperges venues d'ailleurs
fraises gorgées d'eau
l'exubérance de certains stands
m'écœure
je retrouve la saveur à l'ancienne
sur les étals des maraîchers de métier

La terre sur les légumes ne trompent pas
le panais biscornu me fait de l'œil
j'imagine la beauté du potager
la sueur du jardinier
la main qui a planté

Où voulez-vous en venir?
à la simplicité
à la diversité des goûts
à l'envie d'essentiel dans l'assiette

Salade printanière
délicates pâquerettes et violettes
parsemées sur un lit de pissenlits et
pourpier
sobriété de l'assaisonnement
huile de noix rehaussée d'un balsamique
de pomme

accompagnée de son

Panier de racines
panais salsifis et rutabagas rôtis à
l'unilatéral
sauce vierge à l'ail des ours
confettis de graines germées sur un
émincé de pommes de terre, plantain et
oseille

le tout récolté et cultivé à côté de chez moi

Un plat hommage
aux mauvaises herbes
aux légumes oubliés
Pour faire revivre le savoir de nos aïeules
nos grands-mères et arrières grand-mères

L'œuf parfait et le printemps

Recette de Philippe Gobet, Meilleur Ouvrier de France, Ambassadeur de l'Excellence Groupe EHL

Imaginée selon le poème de Cyntia Cochet, 1er Prix du Printemps de la poésie 2022

Recette pour 4 personnes

Œuf parfait - Cuire 4 œufs Bio au bain-marie à 64°C pendant 45 min.

Salsifis - Laver et éplucher 250 g de salsifis et les cuire 5 min. dans 50 g de beurre noisette avec une gousse d'ail, une brindille de thym frais, sel et poivre du moulin. Assembler les salsifis et les rouler dans du papier film alimentaire. Les cuire au four vapeur à 100°C pendant 20 min.

PDT paillasson - Râper 150 g de pommes de terre, ajouter une cuillère à soupe de ciboulette hachée, sel et poivre du moulin. Cuire dans une poêle avec un filet d'huile de pépins de raisins.

Siphon PDT - Cuire 200 g de pommes de terre en robe des champs. Retirer la peau, écraser et mettre dans un bol blender. Ajouter 12 cl de lait chaud et 20 g de beurre salé. Mixer et verser dans un siphon.

Vinaigrette - Mélanger 1 cuillère de vinaigre balsamique de pomme, 2 cuillères d'huile de noix, sel et poivre du moulin.

Pesto ail des ours - Mixer au blender 50 g d'ail des ours, 2 cuillères d'huile de pépins de raisins.

Gomasio maison - Colorer 1 cuillère à soupe de noisettes entières pelées et 20 g de mie de pain dans un peu de beurre noisette. Refroidir et mixer rapidement le tout comme une chapelure.

Finition - Déposer une rouelle de salsifis au fond de l'assiette. Poser dessus un paillasson de PDT et quelques gouttes de pesto. Déposer délicatement l'œuf parfait et ajouter le siphon de PDT. Parsemer de gomasio, quelques jeunes pousses de mâche et de pissenlit, fleurs de printemps comestibles et un trait de vinaigrette.

Bonne dégustation