

# Ils sont toqués à Balexert!

Les grands chefs de la gastronomie genevoise partagent leurs recettes avec vous.

**D**u 8 au 25 juin, sous la devise «Les chefs aux fourneaux à Balexert», le centre commercial reçoit une trentaine d'invités pour évoquer l'art du bien-manger: des chefs réputés de grands hôtels genevois membres de l'association Goutatoo, un chocolatier, des professeurs de l'Ecole-club, un diététicien ainsi que des représentants du Centre de formation professionnelle Services et Hôtellerie/Restauration. Les restaurateurs du Centre de Balexert sont aussi de la partie ainsi que les Laiteries Réunies et l'association Fourchette Verte.

Sur l'espace de démonstration, des mets savoureux et originaux seront préparés sous vos yeux avec

des tours de main qui font rêver. Rendez-vous entre 10 heures et 14 h 30 puis entre 16 h 30 et 18 h 30. L'hypermarché Migros de Balexert sera le fournisseur privilégié des chefs invités.

Un livre de recettes est édité à cette occasion afin que vous puissiez reproduire ces plats exquis chez vous avec la plus grande aisance. Ce recueil sera distribué gratuitement à tous les spectateurs à la fin de chaque démonstration.

A Balexert toujours, gourmands et gourmets pourront déguster des produits du terroir et visiter le stand de l'Ecole hôtelière de Genève.

Isabelle Vidon

Membres de l'association Goutatoo (de gauche à droite): Philippe Durandeau de la Réserve, Ludovic Roy du Bristol, Jean-Marc Bessire du Cigalon, Angelo Citiulo de la Closerie, Fabrizio Domilici de l'Hôtel Starling, Philippe Audonnet de l'Hôtel d'Angleterre, Dominique Gauthier de l'Hôtel Beau-Rivage, Serge Labrosse du Buffet de la Gare des Eaux-vives, France Cundasawmy de l'Avant-Première et Thierry Minguez du Café du Marché.

## Gourmandises

Jeudi 23 juin, Dominique Gauthier s'échappera de l'hôtel Beau-Rivage afin de préparer une délicieuse confiture pour et avec le public de Balexert.

### Quels ingrédients utiliserez-vous?

De la rhubarbe de la région genevoise, du sucre blanc et du citron vert.

### Quelles sont les bonnes proportions pour une confiture réussie?

Pour un kilo de fruits, en l'occurrence de rhubarbe, je compte 650 grammes de sucre.

### Comment procédez-vous?

C'est simple et rapide. Je fais d'abord cuire le sucre au filé (juste avant qu'il ne se transforme en caramel) puis j'y trempe les morceaux de rhubarbe pour une cuisson qui ne dépasse pas vingt minutes. Je garde ainsi intactes couleurs et saveurs. J'ajoute

écorce et jus de citron vert. Puis je mets en pot.

### La casserole traditionnelle en cuivre est-elle indispensable? L'inox convient aussi très bien.

### Comment déguster au mieux cette confiture?

Avec une madeleine tiède ou sur du pain grillé. C'est délicieux pour un petit-déjeuner ou un goûter. C'est très bon aussi avec un foie gras poêlé.

### Qu'avez-vous imaginé pour vos hôtes du Beau-Rivage cet été?

Un tartare de tomates vertes au basilic avec gazpacho au thym citronné et espuma de mozzarella. Puis langoustines en voile de fleur de courgettes rôties servies avec courgettes fleurs farcies de pesto et feta. L'ensemble de la carte est servi avec des légumes de la région bien entendu.

Propos recueillis par I.V.

