Sa cuisine

Gilles Varone l'a voulue ouverte, comme un spectacle qu'il propose en 5, 6 ou 7 actes. Lui et sa brigade travaillent devant les convives.

AU PREMIÈRE LOGE D'UNE CUISINE-SPECTACLE

Gilles Varone et sa brigade ont emménagé dans leur nouveau restaurant à Saint-Germain, avec un concept qui trottait dans la tête du chef étoilé depuis quatre ans: une cuisine ouverte sur la salle pour le plaisir des sens. On visite.

TEXTES **DIDIER CHAMMARTIN**
PHOTOS **HÉLOÏSE MARET**

A la rue du stade 5 à Saint-Germain tout est neuf. Il fallait bien partir de zéro pour donner vie à ses envies. «*C'est que tout à dû être pensé de A à Z*», explique Gilles Varone. Le chef étoilé marinait cette idée depuis bientôt quatre ans, ouvrir sa cuisine pour partager et aussi faire comprendre sa passion. «*Chez Petrus by Gordon Ramsay à Londres, nous avions une table en cuisine où nous allions directement servir les plats. J'ai aimé ce concept. Pendant le Covid, en officiant comme chef à domicile, j'ai vu que les gens aimaient ce contact.*» A Chandolin, Gilles Varone passait de table en table pour apporter une touche finale à l'assiette, expliquer un produit. A Saint-Germain, le chef ne va pas bouder son plaisir mais aller encore plus loin. D'ailleurs, s'il devait avoir une devise, ce serait bien celle-là, «*aller plus loin!*».

DU RÊVE À LA RÉALITÉ

Pour réaliser ce rêve, Gilles et sa femme Letizia se sont entourés de professionnels, le bureau 3D architectes, et ont désigné spécialement une cuisine Marrone avec le concours de l'entreprise Gemmet Handels Ag à Brigue, peaufinant leurs envies jusqu'au moindre détail. Précision oblige, encrée dans l'ADN du cuisinier, comme la rigueur et la méticulosité.
Équipement, zone de préparation, zone de cuisson, zone de dressage et zone de rangement la cuisine ouverte sur deux côtés, fonctionnelle et esthétique, permet à l'ensemble de la salle d'assister en direct à l'élaboration des plats pour une expérience olfactive et visuelle. Tout est montré: les épices utilisés les viandes préparées, les sauces remuées ou les légumes et fruits nettoyés. Plus qu'une relation de confiance avec le client, c'est une volonté de partage qui prévaut ici. «*J'aime passer à table pour présenter les asperges de Raphaël Bianco, un kombucha que nous avons fait nous-mêmes. Cette cuisine ouverte est un pas de plus vers le partage d'une passion.*»
Devant les convives comme des comédiens vivant leur propre rôle, les cuisiniers officient. «*Avec cette cuisine, Je voudrais faire prendre conscience aux gens qu'il y a un travail, que la passion prend du temps. La recherche des produits locaux est importante par exemple*», appuie le chef.
De Chandolin à Saint Germain, le service est passé de 20/25 à 35/40 couverts, de jeudi soir à dimanche midi. La formule reste identique, un menu de 5, 6 ou 7 mets au choix qui peuvent être commandés avec un accord «mets et vin»ou «mets et jus» pour qui ne consomme pas d'alcool, «*des jus fait maison*», précise Gilles Varone. Dans la salle à l'ambiance «*nordique, minimaliste*», le couple a placé des objets chinés comme des statuettes Michelin, des dictionnaires pour rendre l'atmosphère cosy et décontractée. Sur les tables, les sous-verres, sous-bouteilles, beurriers, les menus et les repose-sac ont été réalisés par les ateliers Saint-Hubert. «*Cela nous tenait à cœur et entre dans une éthique responsable.*»

VALORISER LE TERROIR

La décoration présente aussi les produits utilisés au restaurant. Sur les tables basses, des bocaux emplis de bourgeons de sapin, pickles et autres herbes que Gilles Varone va chercher en forêt. «*La cueillette fait partie de la carte avec les fleurs et les herbes cueillies sur les hauts de Savièse, l'ail des ours à Vérossaz, les bourgeons de sapin, le sureau.*» L'envie de valoriser le terroir valaisan tient vraiment à cœur au Saviésan. «*Je fais beaucoup de recherches sur les recettes d'antan, comme le Sii de Savièse par exemple, une recette à base de pain de seigle avec de la dôle et qui se mange avec des raisins secs en dessert et une crime acidulée. C'était vraiment la recette des pauvres vignerons que nous avons présenté cet hiver! Il y a aussi la tarte de Savièse en petit four. L'idée est de retravailler le patrimoine culinaire pour que nos clients se disent:* "Ce sont des choses qui nous parlent et il y a de la modernité!"»
Pour nous faire saliver, Gilles Varone raconte: «*Les asperges blanches du Valais cuites avec du foin fumé et mariées avec du mouron des oiseaux, une mauvaise herbe qu'on enlève en général, mariées avec des noisettes du Piémont, vinaigre balsamique blanc et une sauce hollandaise, les petits pois avec une sauce muscat et filet de sandre des Alpes, l'agneau de Champéry agrémenté d'ail des ours fermenté.*» Pendant ce temps, en cuisine, la brigade est à l'ouvrage, les mots du chef se mélangent aux odeurs et donnent envie de gouter à tout!

> «*Quand vous arrivez chez nous on essaie de vous transporter dans notre monde, vous faire oublier que vous êtes venus manger pour vous apporter quelque chose en plus.*» GILLES VARONE

La cueillette fait partie intégrante de la cuisine selon Gilles Varone qui va dénicher l'ail sauvage à Vérossaz puis le présente en fermentation.

Profil

DU VALAIS À LONDRES ET RETOUR

Gilles Varone a d'abord fait son apprentissage à la Suva avant de s'envoler vers l'Angleterre. Aujourd'hui, la langue utilisée en cuisine est l'anglais, la brigage étant composée de son réseau développé depuis Londres, un réseau qui est passé d'abord chez Anton Mosimann, véritable star au Royaume-Uni, puis chez Petrus By Gordon Ramsay.
Gilles Varone a décroché le titre de Meilleur Jeune Chef du pays, octroyé par The Craft Guilds of Chefs avec la note la plus haute des quinze ans de l'histoire de cette compétition, et a étoffé encore ses connaissances auprès de plusieurs étoilés Michelin (Trivet de Jonny Lake et le Bibendum de Claude Bosi). De retour au pays, Gilles Varone est sacré Découverte Romande de l'année par le *Gault & Millau 2023* après seulement trois mois d'ouverture de son restaurant à Chandolin (Savièse). Aujourd'hui, il a gagné une étoile au Michelin et 15 points au Gault&Millau. Et il n'est pas près de s'arrêter en si bon chemin. Toujours aller plus loin! «*Et plus haut!*», sourit-il!