

# Fourchette & Couteau

## VIANDE & FEU

*À la redécouverte des origines de la gastronomie*

### **Quand l'étincelle jaillit**

Art culinaire sur la braise: deux établissements suscitent l'enthousiasme. >> dès la page 4

### **Pas de fumée sans feu**

Au restaurant Leue à Waldenburg, tout est fumé, de la viande à la glace en passant par la salade. Le chef Marcel Blättler explique comment. >> page 10

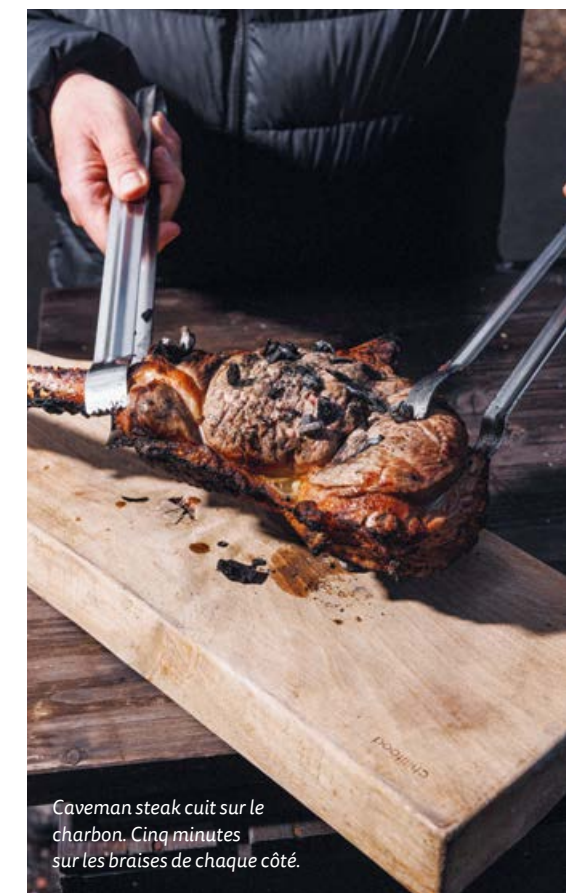


# TOUT FEU, TOUT FLAMME

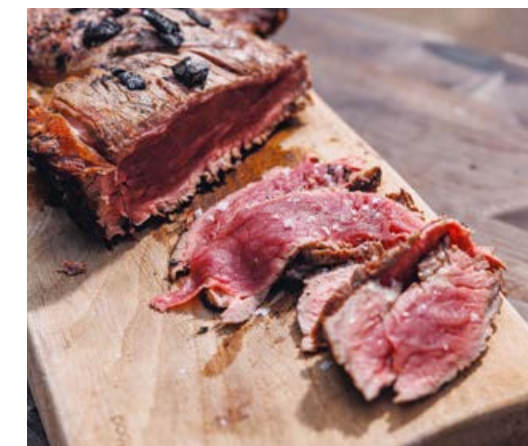
Monika Di Muro et Chris Bay s'enflamment pour la cuisson au feu de bois. À la fүүiri, sur les rives de l'Aar, ils offrent à leurs hôtes un monde de chaleur, de fumée et de saveurs tout en y associant plaisir et inspiration.

## Conseil de lecture: cuisiner au feu de bois

«Feuerküche» et «Feuerkochen», les deux livres de Monika Di Muro et Chris Bay, ont paru aux éditions AT. Le premier initie à l'art de la cuisine au feu de bois, explique les principes de base et présente ses multiples possibilités. Dès les premières pages, on a envie d'essayer. Le deuxième ouvrage traite des différentes techniques de cuisson au feu de bois: griller à la fumée, cuire à la poêle et sur pierre.



Caveman steak cuit sur le charbon. Cinq minutes sur les braises de chaque côté.



Les volutes de fumée et l'odeur du feu de bois se perçoivent déjà de loin. Monika Di Muro et Chris Bay servent du café et de la confiture préparés au feu de bois ainsi que des croissants. Oubliée alors la pluie menaçante. On se sent bien, comme à la maison, et en même temps transporté-e vers un monde dans lequel on a envie de s'attarder pour s'imprégner de chaque instant. Ainsi, notre arrivée à la fүүiri sert de fil conducteur à cette histoire qui parle du feu de bois comme foyer de cuisson, de plaisirs tout simples, d'un lieu où le temps s'arrête et où l'on prend soin autant de ses papilles que de son âme.

## Cuit, pas grillé

La cuisson au feu de bois ne perd jamais de sa magie, affirment Monika Di Muro et Chris Bay: «Nous nous réjouissons de chaque feu que nous allumons.» Dans leur école de cuisine au feu de bois, dans la cour de la fүүiri, devant une église, ils ont même déjà installé des bacs à feu dans un parc animalier: du café au dessert, tout se cuit sur un feu.

«La cuisson au feu de bois permet bien plus qu'une soirée grillades. Cuisson à la vapeur, au four, braisée, rôtissage, fumage, torréfaction – chaque technique peut être transposée au feu de bois.» La cuisine et le restaurant ne font qu'un et les clientes sont toujours au centre de l'attention. Vous êtes invitées à participer, à poser des questions, à glaner des recettes. «Il n'y a aucune barrière chez nous. Nous voulons montrer à nos hôtes tout ce qu'ils peuvent préparer avec des moyens simples. S'ils en retirent quelque chose, c'est que notre concept porte ses fruits.»

## Ingrédients locaux, inspiration internationale

Ces dernières années, le couple a élaboré près de 1000 plats cuits au feu de bois qu'ils ont immortalisés en grande partie dans leurs deux livres de cuisine. Souvent, tout tourne autour d'un seul ingrédient dont la provenance est très importante pour Monika Di Muro et Chris Bay. Ils se fournissent en viande auprès des boucheries Jumi et La Boulotte ou auprès d'agricultrices et d'agriculteurs.

Ils connaissent aussi les productrices et producteurs de légumes. Le bois et le charbon proviennent entièrement des forêts bernoises. Seule l'inspiration leur vient de loin. Monika Di Muro et Chris Bay ont voyagé dans plus de 90 pays, le dernier en date étant le Costa Rica, où ils ont passé un mois. «Quelle que soit notre destination, nous commençons toujours par les marchés et y découvrons souvent d'étonnantes cuisines au feu de bois. Il nous est déjà arrivé de nous arrêter en bord de route en voyant un bac à feu et de parler métier au-delà des barrières linguistiques autour d'un bon feu.»



# ALLER AU CHARBON

*Lorsque l'on demande à Monika Di Muro et Chris Bay des conseils en matière de cuisson directe sur le charbon, on se retrouve à manier soi-même la pince à barbecue. Un récit d'expérience à déguster tout droit sorti de la cuisine au feu de bois de la fүүiri.*

La théorie n'est pas leur truc: Monika Di Muro et Chris Bay préfèrent laisser leurs invitées mettre directement en pratique ce qu'ils ont appris. «Cela vaut autant pour les hôtes de la fүүiri que pour nous.» Après le choix de la viande et quelques informations sur la cuisson sur le charbon, nous devenons acteurs plutôt que spectateurs. Il fait chaud, la viande grésille, nous avons immédiatement l'eau à la bouche. «Retournez la viande dès que le bord se détache, explique Chris Bay. Si du jus apparaît ensuite sur le dessus, le niveau de cuisson est à peu près à point. Mais cuire la viande directement sur le charbon signifie aussi la prendre comme elle arrive dans l'assiette. Opter pour ce mode de préparation, c'est aussi lâcher prise. Ça fait partie du jeu.» On ne trouve donc pas de thermomètre ou d'autres ustensiles à la fүүiri. Chris Bay préfère que l'on se consacre entièrement au produit et à

la préparation tout en restant ouverte aux surprises. «La cuisson directe sur le charbon est idéale pour cela.»

## **Jouer avec le feu**

Pour réussir à se passer de grille, il faut que le charbon ait brûlé assez longtemps et qu'une couche de cendres blanches se soit formée. «La température de 300 à 400° C permet alors de jouer avec les pics de chaleur.» En plus de la fumée, ce sont eux qui rendent la viande cuite au charbon si savoureuse. La barrière de vapeur qui se forme évite de manière naturelle que la viande ne brûle sur de grandes surfaces. Chris Bay enrichit parfois le spectacle gustatif avec des pics de sel, mais trouve là aussi que: «Tout est possible, rien n'est obligatoire.» Seul le choix de la viande est limité: «Les très hautes températures et le gras font plutôt mauvais ménage. Il vaut donc mieux placer les morceaux riches en graisse et les saucisses sur une grille. Sinon, la méthode convient pour presque tous les morceaux, même les moins chers.» Ceci est particulièrement important pour Monika Di Muro et Chris Bay: «Le charbon et la fumée ne mettent pas que les morceaux nobles en valeur, loin de là.»

## **Éveil des cinq sens**

Pour donner plus de saveur et de tendreté à la viande, les cuisiniers du feu la laissent volontiers rassir deux à trois semaines dans un sac sous vide. Comme l'aiguillette baronne que nous avons choisie. «Un morceau peu fibreux et en même temps très savoureux, une combinaison rare», explique Chris Bay. Après quelques minutes sur le charbon, la viande est tendre, juteuse et aromatique. Il ne reste qu'à enlever le charbon en secouant, saler légèrement et ajouter un peu de ketchup à la fraise, également cuit sur le feu. Nous mangeons avec les mains, en nous léchant les doigts – des couverts ne feraient que retarder le plaisir.



*Aiguillette baronne découpée, avec flocons de sel marin, ketchup à la fraise cuit sur le feu et feuilles de menthe. Au contraire du caveman steak, ces morceaux ne sont restés que très peu de temps sur le charbon.*

