

QUOI DE NEUF Mercredi 28 avril 2010

## Coucou-rico!

» Véronique Zbinden



**Le jeune chef franco-carougeois Emmanuel Delaby est allé puiser dans le vaste patrimoine gourmand suisse afin de concocter dans un livre des recettes aussi facétieuses qu'insolites**

A force de rater tous les trains européens, à force de s'accrocher à son pré où paissent des vaches plus vertes qu'ailleurs, bref à force d'être à contre-courant, la Suisse a fini par être terriblement à l'avant-garde. Voyez l'architecture, la photo, le design helvétiques! (Coucou-rico!) Au tour de la cuisine de miser sur la croix blanche et les valeurs helvétissimes. Grâce au recensement entrepris ces dernières années, les Suisses redécouvrent leur patrimoine gourmand, les cartes des restos et l'édition s'en mêlent, souvent avec humour.

C'est dans ce vaste réservoir qu'est allé puiser le jeune chef franco-carougeois Emmanuel Delaby, afin de concocter des recettes aussi facétieuses qu'insolites. So sweet kitchen a suivi, un petit bouquin touillant avec malice cenovis et parfait, mayo Thomy et chips Zweifel, bonbons Ricola, et autre purée Stocki, métamorphosant le nutella en paganella avec la complicité d'un artisan du coin. Un mélange de pub détournée et de popote expérimentale à la Warhol, couleurs pop comprises, de gimmicks moléculaires (espuma de stocki aux crevettes et saint-jacques). Quoi d'autre? Un zeste de fusion (tempura de filets de perches et chips au wasabi), pas mal de dérision, voire de déraison, des desserts très miam (sucettes glacées au chocolat Cailler, crème brûlée au Toblerone). Le tout animé par une ribambelle de petits personnages colorés et une mise en scène maligne et précise (temps de préparation, coût, difficulté).

So sweet kitchen, 50 recettes originales concoctées par Emmanuel Delaby, 26 francs, [goodheidproduction.ch](http://goodheidproduction.ch)

PUBLICITÉ