

Rubriques

Culture
Politique
Société
International
Mode
Sports

En plus

Multimédia
Dossiers
Séjours linguistiques
Magazines

Faire connaissance

Contact
Participer
Emplois
Team
Qui sommes-nous?

Rester informé

Coin des médias
Calendrier festivals

Externe

Nous soutenir
Partenaires
Revue de presse

Coup de coeur - 14.01.2014

Manu the Cook : le traiteur qui n'avait peur de rien

Emmanuel Delaby, alias Manu the Cook, cuisine "les meilleures piadine" de Genève depuis 2012. Grâce à une solide formation, ce traiteur indépendant depuis 2008 multiplie les projets et expériences culinaires, du livre de cuisine à la création de cartes et la formation d'employés. Portrait.

Auteur : Guy Schneider



Emmanuel Delaby, alias Manu the Cook, dans le décor vintage et chaleureux de son échoppe genevoise.



La qualité et la fraîcheur sont indispensables pour préparer les délicieuses piadine, d'où l'utilisation d'une trancheuse à jambon manuelle. Photos: Guy Schneider



indépendant depuis 2008, il fait confiance à son flair pour choisir ses projets: "Il faut trouver un équilibre entre des projets créatifs et des activités qui sont une source de revenu. J'aime le challenge et les nouvelles expériences. Certains projets sont moins rentables mais j'y trouve du plaisir, je me laisserais sinon!" Parmi ces projets, on trouve son livre de cuisine "So Sweet Kitchen" qui rassemble 50 recettes à base de produits suisses (éd. Good Heidi Production, 2010). Il a également géré avec succès la buvette du théâtre de l'Orangerie au Parc Lagrange en 2012 et 2013. Depuis le début de l'année, il participe au lancement du "Cercle des Bains" (anciennement Curiositas) en constituant la carte et en formant les futurs employés. Situé au rez de l'ancienne SIP, on y déguste un plat du jour frais entre 15 et 25 francs.

Info

"Manu the Cook - the best piadine in town", 48 rue des Maraîchers, 1205 Genève (derrière le bar le Kraken).

Recherche



Tink.ch sur Facebook

Suivez-nous sur
facebook

nouveau site Tink.ch



Abonne-toi à notre newsletter



Rendez-vous

21 février : Formation au journalisme 2014-2015

Agenda culturel

Jusqu'au 21 fév: Besa Expo, Lausanne

26 fév-1er mars: Les Hivernales, Nyon (VD)

23 fév: The Kooks, Lausanne

Jusqu'au 1er mars: Swiss Press Photo 14, Prangins (VD)

27-29 mars: Worldwide Festival, Leysin (VD)

Friand de challenge et de produits locaux de qualité, ses fameuses piadine font de nombreux adeptes parmi les habitués de la rue de l'Ecole-de-Médecine à Genève. Emmanuel Delaby, alias Manu the Cook, est traiteur indépendant et cumule les projets culinaires à la recherche de nouvelles expériences. Auparavant, un vieil antiquaire tenait sa boutique ici, remplie de meubles vintage rendus irrésistibles par la patine du temps. Cette atmosphère, il a voulu la conserver: "J'aimais venir ici régulièrement pour dénicher des meubles ou des objets décoratifs. J'appréciais beaucoup le propriétaire et son goût pour les belles choses". Le comptoir en bois massif ponctué de nombreux tiroirs témoigne de cette époque. Au départ de l'ancien propriétaire en 2012, Manu saute sur l'occasion pour reprendre l'échoppe et la transformer en un lieu de restauration rapide et cosy. C'est dans les détails que l'on retrouve cette authenticité chère au cuisinier et qui rend le lieu si chaleureux. Le choix d'une trancheuse à manivelle, ou tamponner ses pochettes à piadine plutôt que de les imprimer, témoignent d'une forte volonté de se distancer des produits industriels anonymes et froids.

Lyon - Genève, via : Berne

Après des études à l'Ecole Hôtelière de Lyon et quelques années passées à Zürich dans les cuisines des grands hôtels, c'est à Berne que Manu découvre l'événementiel aux côtés de Peter Gamma, un traiteur haut de gamme et avant-gardiste. A ses côtés pendant sept ans, il apprend le métier de traiteur mais s'ouvre également à l'exploration de nouvelles combinaisons. L'approche inhabituelle de Gamma le marque. "Peter demandait à ses employés, qu'ils soient serbes ou sri-lankais, de lui cuisiner leurs recettes traditionnelles. Il s'en inspirait pour créer sa carte." De son immersion dans cet admirable melting pot, Manu est sorti inspiré et ouvert à l'expérimentation.

Projets multiples

Arrivé à Genève en 2003 pour assurer les vernissages hauts en couleur du "Flux Laboratory", alors fraîchement inauguré à Carouge, le jeune cuisinier a progressivement élargi son champ d'action. Traiteur