

Créateur de recettes made in Switzerland

Des idées instinctives



Le Français Emmanuel Delaby est l'auteur de «So Sweet Kitchen».

Chef français Ce cuisinier organisateur d'événements artistiques, installé à Genève, s'inspire de marques suisses telles que le Gruyère AOC.

TEXTE RAFFAELA BRIGNONI
PHOTOS CHARLY RAPPO/ARKIVE.CH

Emmanuel Delaby nous accueille avec le sourire dans la cuisine-laboratoire du Flux Laboratory à Carouge (GE). Il s'agit d'un espace expérimental animé par des performances artistiques: de la danse à la photographie, en passant par l'art culinaire. Le jeune chef de cuisine fran-

çais s'est installé sur les rives du Léman. Il y organise des événements artistiques, fruit de la collaboration entre cuisiniers, musiciens et artistes (rencontres entre l'art et la gastronomie, dîners en musique, etc.). Il a également publié un livre de recettes, *So Sweet Kitchen*.

Dans cet ouvrage, un succès en Suisse romande, il propose cinquante recettes originales, élaborées à par-

tir d'ingrédients typiquement suisses. Pour ses créations culinaires, il utilise des produits qu'on trouve dans toutes les cuisines helvétiques (cheesecake à l'Ovomaltine, barbe à papa au Ricola et poulet à la bière Felschlösschen...). «C'est un livre qui sait concilier art et côté commercial, en tissant un lien entre les produits de marque et la création artistique. J'aime inventer des recettes originales en donnant aux produits du quotidien une seconde vie. Je n'aime pas gaspiller et j'emploie souvent les restes qui traînent au frigo. J'ai ainsi créé des recettes avec les produits de base que nous avons tous dans nos placards», explique Emmanuel, en prenant du garde-manger un paquet de fondue Gerber qu'il va utiliser pour réinventer la fondue classique.

Il prépare ainsi des mini-croûstades de fondue Gerber, à cuire au four. Ensuite, avec du gruyère et du riz, il réalise des boules de risotto au gruyère, à paner et à frire dans de l'huile chaude.

Xavier Casile, éditeur de *So Sweet Kitchen*, entre dans la cuisine pour échanger quelques mots et déguster ce plat savoureux. Emmanuel dévoile ses astuces: «La recette du succès réside dans la simplicité et dans l'équilibre entre les ingrédients. Je développe des idées instinctives et pour moi, l'essentiel est d'avoir un résultat al dente.»

Pour le dessert: sabayon à la Williamine et poire vanillée. «Dans la préparation des gâteaux, il faut ajouter un élément un peu acide pour contrebalancer le sucré», commente le jeune chef en ouvrant une boîte de poires au sirop. Mais l'ingrédient essentiel de la cuisine d'Emmanuel est la créativité, combinée à sa capacité à porter un nouveau regard sur les produits du quotidien. Et maintenant... à vous de passer aux fourneaux!