



LES GRANDES TABLES DE SUISSE

Tout ce que vous ne savez pas sur Arno Sgier



L'établissement, le Traube Trimbach, est une pépité nichée à Soleure. Une pépité où brille Arno Sgier depuis 25 ans. Le chef qui affiche 17 points au guide Gault Millau glisse, dans chacun de ses plats, sa bonne humeur, sa spontanéité et son amour pour les beaux produits. Rencontre avec un chef à l'imagination sans limites.



LES GRANDES TABLES DE SUISSE

Les Grandes Tables de Suisse : Arno Sgier, pouvez-vous vous présenter ?

Arno Sgier : Je suis une personne atypique et spontanée ! Dans ma cuisine, j'imagine des plats qui me plaisent avant tout, en espérant ensuite séduire les papilles de mes convives. Du coup, ma manière d'aborder la gastronomie est originale et je pense que c'est ça qui fait que les gens aiment venir au Traube Trimbach!

LGTDS: qui sont vos références dans l'univers de la gastronomie ?

AS : Hans Stucki et Frédy Girardet. En ne partant de rien, ces grands chefs ont construit à mes yeux, la gastronomie suisse.

LGTDS : quel est le meilleur conseil que l'on vous ait donné dans votre carrière ?

AS : Plusieurs m'ont été disséminés au fil du temps. J'ai débuté mon apprentissage à l'hôtel Surpunt à Flims. L'établissement était petit, mais j'y ai beaucoup appris sur les bases de la cuisine. C'est dans ce type de lieu que l'on saisit les enjeux et marges de manœuvre de la réalisation d'un plat, selon la capacité de la cuisine à disposition. J'ai ensuite travaillé durant deux ans à la Grappe d'Or à Lausanne où l'on m'a inculqué l'art de la qualité. L'importance de miser sur des produits frais, d'une qualité irréprochable : « La qualité, pas la quantité ! » me clamait-on. Finalement, j'ai eu la chance de voyager en Espagne ou encore en Suède. Là, je me suis faufilé en cuisine pour voir comment travaillaient les chefs. J'y ai découvert des passionnés fous de cuisine qui osaient ! Un souvenir qui me suit depuis mes débuts.

LGTDS : quelles sont selon vous, les clefs de la réussite d'un plat ?

AS : Distinguer instantanément les saveurs contenues dans un plat. Au Traube Trimbach, les convives savent ce qu'ils mangent. Ma cuisine mise sur la clarté, la simplicité, mais aussi, la valorisation des produits bruts. Un plat peut être joliment présenté, c'est essentiel, mais cela ne suffit pas à sa réussite.



LES GRANDES TABLES DE SUISSE



LGTDS : parlez-nous de ce que nous pouvons découvrir sur votre carte

AS : Elle change tous les mois. J'imagine à chaque fois deux menus à choix. Actuellement nous proposons notamment un travail sur la pomme avec notre « Pomme farcie au foie de canard et coings glacés ». Honneur à la saison des légumes racines avec notre « Carotte violette aux graines de chia et racine de cerfeuil à la sauce chorizo. » Finalement, en hommage à la chasse j'ai conçu un « Filet de chevreuil au jus de truffes à la crème de champignons, choux de Bruxelles et champignons » qui peut être remplacé par un filet de bœuf irlandais sur demande.



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE

LGTDS : un coup de cœur sur cette carte ?

AS : Sans nul doute le « Loup de mer de Bretagne sur salicorne, tomates vertes à la feuille d'olivier, câpres et houmous ».

LGTDS : avez-vous déjà quelques idées de vos prochaines créations ?

AS : Impossible, il est trop tôt pour le savoir ! Pour m'inspirer, il va falloir que je sorte dans la nature afin de voir ce qu'elle peut m'offrir !

Pour réserver au sein du restaurant le Traube Trimbach du chef étoilé Arno Sgier, rendez-vous sur :

<https://traubetrimbach.ch>