



LES  
GRANDES  
TABLES  
DE SUISSE

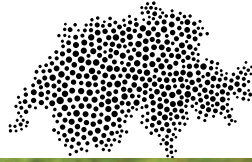
## Rencontre avec Bernadette Lisibach



«Neue Blumenau» n'est pas uniquement le nom du restaurant dirigé avec brio par Bernadette Lisibach, il représente aussi sa philosophie, sa vision de la cuisine. Une cuisine s'inspirant des saisons, un renouveau saison après saison, un besoin d'ancrage dans la nature. Dans l'assiette, un résultat à la fois contemporain, fleuri et frais mais aussi honnête. A l'occasion de sa carte printanière, cette cuisinière passionnée, nommée «Femme chef de l'année» en 2015 par le célèbre guide GaultMillau, nous fait découvrir son univers.

**Les Grandes Tables de Suisse : quels sont les produits que vous aimez travailler durant le printemps ?**

**Bernadette Lisibach :** Il y en a tant ! L'ail des ours, les petits pois, les herbes sauvages fraîches, le pissenlit, les côtelettes de veau de Suisse orientale, les ris de veau, les perches du lac de Constance ou encore les asperges. J'attends toujours avec impatience les premières fraises de mon voisin ou encore ses morilles fraîches !



LES  
GRANDES  
TABLES  
DE SUISSE



**LGTDs : Avez-vous un plat signature sur cette nouvelle carte ?**

**BL :** Je ne peux pas vous en citer un seul, j'essaie toujours de créer des harmonies faites de nouvelles idées en mêlant les différents produits de printemps.

**LGTDs : Comment décririez-vous votre cuisine ?**

**BL :** Elle se distingue par mon choix de produits frais et de saison, principalement de la région. Le produit est le plus important et doit être au premier plan. Il est aussi essentiel pour moi d'amener mes hôtes à découvrir ou redécouvrir des saveurs oubliées. Cette prise de conscience est pour moi essentielle et représente une vision honnête et simple de la cuisine. Elle représente également ce que je fais et ce que je suis : la plupart de ce que l'on retrouve dans l'assiette provient de mon jardin.

***« Au printemps, j'attends toujours avec impatience les premières fraises de mon voisin ! »***

**LGTDs : Que vous a appris le chef Daniel Bumann avec qui vous avez officié?**

**BL :** Il m'a montré l'entreprise dans sa globalité, et ainsi tout ce qui est nécessaire pour un établissement gastronomique. De plus, il m'a appris la finesse dans le maniement de la nourriture et dans l'honnêteté des plats.



## LES GRANDES TABLES DE SUISSE

**LGTDS : Vous avez grandi dans une ferme près de Lucerne, y a-t-il des réflexes que cuisine que vous avez conservée de cette époque ?**

**BL :** La manipulation des aliments ainsi que la quantité de nourriture à disposition. Le plaisir de la nature et donc le plat qui va en sortir ! Travailler avec ce que le jardin ou avec ce que la ferme a à offrir.

**LGTDS : Parmi les choses qui caractérisent votre cuisine, on remarque une grande importance à faire vos courses dans la région en privilégiant les petits producteurs. Pour vous, entretenir une bonne relation avec ces derniers vous permet de mieux comprendre le produit ?**

**BL :** Je pense que nous avons d'excellents produits et que nous pouvons les montrer et les faire découvrir à nos clients. Pour moi, il est important de savoir ce qui se cache derrière le produit, ce qui exige également une base de confiance considérable ! L'échange mutuel est tout aussi important pour moi, car il permet aussi l'émergence de nouvelles choses mais aussi d'idées !

**LGTDS : Finalement, quelle est votre dernière découverte culinaire ?**

**BL :** Au printemps, il est toujours agréable de servir à mes invités une double côtelette de veau ! Quant aux saveurs de printemps, j'aime les redécouvrir chaque année !

**Découvrez la cuisine de la chef passionnée Bernadette Lisibach dans son établissement, le Neue Blumenau : [www.neueblumenau.ch](http://www.neueblumenau.ch)**

