



LES  
GRANDES  
TABLES  
DE SUISSE

**«On m'a appris la persévérance, à ne jamais rien lâcher»  
Laurent Eperon**



Lorsque vous discutez avec Laurent Eperon, vous ne pouvez qu'instantanément être séduit par la poésie qui émane de sa passion pour la cuisine. Le chef du restaurant Pavillon situé dans le célèbre et très raffiné hôtel Baur au Lac à Zurich mène ses cartes tel des partitions de musique : des notes classiques parsemées d'autres, ingénieuses et innovantes. Rien d'étonnant que le chef vaudois aux 18 points GaultMillau vient de remporter une seconde étoile au Guide Michelin !

**Les Grandes Tables de Suisse: Laurent Eperon, vous venez d'avoir une bonne nouvelle, qu'avez-vous ressenti à l'obtention de cette nouvelle récompense ?**

**Laurent Eperon:** J'ai la sensation d'avoir gagné une médaille d'or aux Jeux olympiques (rires)! Plus sérieusement, je dirai un mélange de fierté et de surprise, car je ne m'y attendais pas, même si c'est toujours un but pour un chef cuisinier. Cette nouvelle étoile représente des longues années de travail et d'engagement de la part de mes équipes et moi-même.

**LGTDs: Un premier pas vers d'autres challenges ?**

**LE:** Évidemment, on désire toujours aller plus loin. Je dirai dans mes objectifs : remporter le prix de cuisinier de l'année et un point supplémentaire au GaultMillau!



LES  
GRANDES  
TABLES  
DE SUISSE

**LGTDS: Vous qui aimez voyager, voyageons un peu, pouvez-vous nous parler de votre carte estivale: où nous emmenez-vous?**

**LE:** Je vous emmène en Suisse et ailleurs en Europe. J'aime la légèreté et la fraîcheur de l'été que nous retrouvons notamment sur ma carte des marinades et des émulsions. Du côté des poissons, nous avons de la sandre et de la féra. Pour les fruits et légumes, nous partons sur des haricots, des mûres ou encore du cassis. Finalement, j'aime beaucoup travailler le chevreuil d'été. Moins habituel, il revient pourtant au goût du jour et il est très apprécié par ma clientèle !

**LGTDS: Vous qui adorez voyager, quel est le pays qui vous a le plus inspiré gastronomiquement parlant?**

**LE:** J'ai été bluffé par la précision des gestes et techniques de travail ancestrales du Japon. Quant au Pérou, ce pays m'a fasciné avec ses épices aux saveurs inhabituelles que l'on ne retrouve malheureusement pas chez nous!

**LGTDS: Pour vous, quel est l'ingrédient que vous préférez travailler durant l'été?**

**LA:** Quelle affreuse question pour un chef, j'en apprécie tellement! S'il faut vraiment choisir... je dirai le caviar ! Son goût iodé apporte quelque chose de différent au palais, quant à sa texture, elle donne du caractère à un plat.



**LGTDS: Vous êtes un Vaudois qui cuisine à Zurich. Quelles sont pour vous les différences soit culinaires, soit gustatives entre ces deux parties de la Suisse?**

**LA:** Une chose est indéniable: elles existent! Les Suisses allemands ont un goût prononcé pour la tradition : les salades, la sauce française, le filet de bœuf. Ils sont plus dans le classicisme, mais savent se laisser surprendre. Les Suisses romands sont plus fougueux d'office : le sésame, les haricots, le cassis... dû à la proximité avec la gastronomie française, ils ont une culture culinaire un brin plus éclectique.



LES  
GRANDES  
TABLES  
DE SUISSE

**LGTDS: Vos grands-mères vous ont donné envie de faire de la cuisine une profession. Quel plat gardez-vous en mémoire, voir même, quel plat avez-vous retravaillé à votre « sauce»?**

**LA:** Je me souviens du lapin braisé de l'une de mes grands-mères que nous faisons dans une vieille cocotte en fonte ou encore du poulet aux frites, des plats simples, mais tellement bons et savoureux. Je m'en suis inspiré pour faire mon jarret braisé 36 heures. Pour le dessert, je me rappelle avec émotion les bricelets salés à la crème double et au cumin sauvage que l'une d'elles me faisait. Un pur délice que je reproduis également aujourd'hui.

**LGTDS: Est-ce qu'il est aussi bon que ceux de votre grand-maman?**

**LA:** Jamais, c'est impossible voyons!

**LGTDS: Pour vous la cuisine c'est...**

**LA:** ... une passion, car il en faut pour faire ce métier. Une découverte et un apprentissage constant aussi. Grâce au Baur au Lac, j'ai la chance de pouvoir exercer mon métier dans différents pays à travers diverses manifestations, des moments privilégiés pour moi puisque j'y trouve toujours de nouvelles saveurs, odeurs et techniques...



**LGTDS: Avez-vous un chef qui vous fascine?**

**LA:** En dehors de Paul Bocuse et de Frédy Girardet, je pense aujourd'hui à un chef qui est parmi nous: Pierre Gagnaire. Cet homme est un maestro de la cuisine, mais surtout un homme d'une grande culture. Pour moi, être un bon chef n'est pas seulement savoir réaliser à la perfection une sauce au vin blanc, c'est surtout avoir soif de savoir et retranscrire cette soif sous différentes formes dont la cuisine.



LES  
GRANDES  
TABLES  
DE SUISSE



**LGTDs: Finalement, quel est le meilleur conseil que l'on vous ait donné et celui que vous donnez aujourd'hui?**

**LA:** On m'a appris la persévérance, à ne jamais rien lâcher. Un échec est un apprentissage vers une victoire. Il faut apprendre, se tromper, continuer pour finalement réussir. Aujourd'hui, mon conseil aux jeunes générations, c'est la musique.

**LGTDs:... pardonnez-moi, la musique...?**

**LA:** Oui, j'adore ça et je pense fondamentalement que la musique est un plaisir et un ressenti de sensations, tout comme la gastronomie peut l'être. Écouter toutes sortes de musiques, se laisser toucher et inspirer par celles-ci pour retranscrire ces sensations dans la réalisation d'une nouvelle recette. Un bel exercice de la vie que les jeunes chefs devraient tester!

**Découvrez la cuisine du chef Laurent Eperon dans son restaurant situé au sein du Baur au Lac à Zurich:**

<http://www.aupavillon.ch/en/laurenteperon.html>