

100% gastronomique et 100% vaudois: le menu œnotouristique d'Elodie Jacot-Manesse, première femme « Cuisinier d'Or »

Nul besoin de caviar ou de langoustines, ni de Bordeaux ou de Sassicaia pour atteindre des sommets gustatifs et gastronomiques. Les produits du cru suffisent! C'est avec cette conviction forte que GastroVaud a proposé à Elodie Jacot-Manesse, première femme « Cuisinier d'or » en 2017, d'élaborer un menu 100% vaudois en vue des Rencontres suisses de l'œnotourisme. Composé de féra du Léman, de carré de porc, de pains, de fromages et de verjus vaudois, le menu de cette talentueuse relève a été dégusté lundi 3 septembre à Féchy, par un large parterre d'ambassadeurs de l'œnotourisme, accompagné d'une sélection de grands vins de La Côte. Il servira également de source d'inspiration au menu servi aux 160 participants des Rencontres suisses de l'œnotourisme le 12 septembre, ainsi qu'au grand public à l'occasion de la Fête du Raisin le 22 septembre à Féchy. Restaurateurs et gourmands pourront également se l'approprier en téléchargeant les recettes sous www.gastrovaud.ch.

Le concept est inédit: confier à une jeune cheffe le soin de créer un menu 100% vaudois réalisable toute l'année et le mettre à disposition des restaurateurs et des gourmands! C'est le pari lancé par GastroVaud, Vaud Œnotourisme et FMP Solutions, organisateurs du Prix et des Rencontres suisses de l'œnotourisme, à Elodie Jacot-Manesse, première femme « Cuisinier d'Or » de 24 ans. Leur objectif: démontrer que la richesse et la qualité des produits régionaux peuvent combler les gastronomes les plus exigeants... Sans dépenser des sommes extraordinaires dans l'achat de produits d'exception, et sans recourir à des produits d'importation.

La jeune cheffe vaudoise s'est volontiers prêtée au jeu, en élaborant les trois plats ci-dessous. Ces trois plats étaient accompagnés, avant le dessert, d'un assortiment de trois fromages vaudois: la Tomme de l'Isle, la Sécheronnette de la Vallée de Joux et un Gruyère de 12 mois.

Ce concept est amené à se répéter lors de chaque édition des Rencontres suisses de l'œnotourisme, afin de mettre en avant le savoir-faire de la relève et les produits régionaux.

Menu et recette annexés!

**Féra du Léman marinée
façon « Gravlax »**



**Carré de porc de Cossonay cuit entier et
sa sauce charcutière, « Méli-Mélo » de légumes
racine, mousseline de pommes de terre**



**Bouchée acidulée au Verjus
du pays, sorbet à la verveine**





Elodie Jacot-Manesse: bio express

Originaire d'Apples, Elodie Jacot-Manesse a débuté sa carrière auprès du pâtissier Christian Boillat et fait ses armes auprès des plus grands, au Beau-Rivage Palace de Lausanne et à l'Hôtel de Ville de Crissier. Après un passage au Vieux-Bois, la table de l'Ecole hôtelière de Genève, Elodie est de retour à Crissier depuis l'automne passé, afin de gérer les cours de l'Académie de Cuisine du restaurant.

La jeune Cheffe de 24 ans s'est surtout fait connaître en mars 2017, lorsqu'elle a décroché le titre de « Cuisinier d'Or » au Kursaal de Berne. Le jury de ce concours suisse a été séduit par sa recette de cabillaud à la coriandre, laitue et sauce escabèche tomatée au bouillon d'artichaut, ainsi que par son carré de porc agrémenté d'une sauce au vin jaune et morilles, truffes noires et butternut.

Renseignements complémentaires:

Gilles Meystre, président de GastroVaud – 079 204 52 15 – gilles.meystre@gastrovaud.ch

Un partenariat:

GASTROVAUD

FÉCHY | VIGNOBLE
CLASSÉ

oe vaud
œnotourisme

SOLUTION