

«Cuisiner devant ces chefs m'a stressé»

Concours Daniel Hüni a gagné le concours amateur créé par Stéphane Décotterd. Il se rappelle sa finale à Corseaux avec émotion.



Daniel Hüni dans le stress d'un concours comme ceux des pros.

Image: LENA KA

[Par David Moginier](#)

Entre popoter dans sa cuisine, au calme, et exécuter sa recette sélectionnée par Gérard Rabaey devant un jury – composé entre autres des chefs Stéphane Décotterd, Benoît Carcenat, Damien Germanier, Lionel Rodriguez, Jean-Marc Bessire et Pascal Gauthier – il y a un sacré saut. Ils étaient huit, samedi dernier, au Lab de Corseaux, pour la finale du concours

amateur créé par le patron du Pont de Brent (2* Michelin, 18 Gault&Millau), Stéphane Décotterd. Tous les candidats avaient envoyé leur recette autour du poulet de Gruyère et de l'asperge et huit se retrouvaient ainsi avec leur veste blanche dans une vraie cuisine professionnelle. Après trois heures de labeur intense, c'est l'architecte Daniel Hüni, 50 ans, qui l'a emporté avec sa volaille printanière à la rhubarbe (sa recette ci-dessous).

«C'était un moment assez incroyable, confie-t-il. J'adore cuisiner et je passe pas mal de temps à bricoler mes recettes. Quand je reçois des amis, je commence le lundi déjà à imaginer ce que je pourrais leur faire. Alors, quand j'ai entendu parler du concours, je me suis dit que c'était l'occasion de me frotter à du sérieux.» C'est la première fois que le concours Une Histoire de Cuisine était à ce point raffiné, avec une finale en direct devant un jury de chefs, et non plus sur la seule base des recettes envoyées par les candidats.

«Je tiens à remercier le chef et Le Lab qui ont organisé la chose. L'ambiance était juste géniale, avec les autres concurrents comme avec tous ceux qui nous entouraient, explique le lauréat. J'ai découvert des chefs très abordables, sympas et ouverts. Surtout, ça nous permet de remettre en perspective le travail énorme que font ces cuisiniers au quotidien. Imaginer des plats, puis les reproduire à l'identique repas après repas. Le citoyen de Préverenges a passé une quarantaine d'heures à mettre au point son plat. «Ne parlez plus pour le moment à ma famille de volaille et d'asperges, ils les ont eus à toutes les sauces!» Pour lui, cuisine et architecture sont à l'opposé. Dans son bureau, tout est lent, lourd, coûteux. Dans sa cuisine, il peut réaliser lui-même, mettre les mains à la pâte et ça ne coûte pas trop cher.

«Un très bon niveau»

Si Daniel Hüni prépare volontiers les repas de tous les jours chez lui avec sa compagne, «lors de la finale, cuisiner devant tous ces chefs, ça m'a stressé, même s'ils nous ont donné plein de conseils!» Stéphane Décotterd a trouvé qu'il y avait un très bon niveau. Même si tous les concurrents se sont un peu laissés piéger par le temps. Le choix final s'est fait sur le goût et les cuissons.»

Les finalistes ont prévu de se retrouver pour le cours au Lab qu'ils ont tous gagné. Daniel Hüni, lui, retournera avec plaisir à Brent déguster son

premier prix. Il est prêt aussi à se laisser surprendre par n'importe quelle table, comme Là-Haut, à Chardonne, qu'il a découvert récemment, ou le Café Suisse de Bex, où il a été invité pour ses 50 ans jeudi soir.

stephanedecotterd.com

La volaille printanière à la rhubarbe



INGRÉDIENTS

Volaille 1 poulet pattes noires, 1 grosse botte d'estragon, persil plat, laurier, thym, 1 gousse d'ail, 1 oignon jaune, 2 carottes, 2 branches de céleri, concentré de tomate, vin blanc.

Sauce 5 cl de manzanilla (ou de porto blanc), beurre.

Farce 200 g de foie de volaille, 2 échalotes, 5 cl de porto rouge, crème, vinaigre de Xérès.

Asperges 4 asperges blanches, 1 kg d'asperges vertes, crème, vinaigre de riz, beurre.

Rhubarbes 1 kg de rhubarbe, sucre, beurre, thym frais, fleur de thym, xanthane.

Jus de cerfeuil 2 bouquets de cerfeuil, huile de pépin de raisin.

Tuiles de cerfeuil 80 cl d'eau, 10 g de farine, 15 cl d'huile de pépin de raisin.

Décoration Jeunes pousses de betterave ou cresson

PRÉPARATION

Volaille Prélevez les suprêmes avec la peau. Prélevez la peau sur le reste de la volaille en un morceau. Découpez les cuisses et les ailes. Concassez la carcasse. Faites-la revenir dans une cocotte et faites prendre de la couleur. Retirez la volaille et ajoutez la gousse d'ail coupée en deux, l'oignon coupé en deux, les tronçons de carottes et de céleri. Faites revenir à grand feu. Déglacez au vin blanc et ajoutez le concentré de tomate. Ajoutez les morceaux de la carcasse et les herbes en bouquets ficelés, les cuisses, les ailes et les suprêmes et mouillez à hauteur avec de l'eau. Mettez au four à 150 °C.

Retirez les suprêmes après vingt minutes (58° à cœur) et réservez.
Poursuivez la cuisson encore une heure et demie.

Retirez les morceaux de volaille, détachez la viande des cuisses et des ailes, réservez-les. Dégraissez le jus de cuisson et passez-le dans une casserole.

Ballottine Hachez finement les foies de volaille et les échalotes. Faites revenir, salez, poivrez et ajoutez un trait de porto rouge. Passez au blender avec 1 dl de crème et une noix de beurre.

Étalez un film alimentaire et étendez la peau de la volaille dessus. Disposez la viande des cuisses et des ailes et appliquez une fine couche de crème de foie de volaille. Roulez en ballottine et réservez au frais.

Sauce Faites réduire au 1/5 le jus de cuisson de la volaille, ajoutez un trait de Manzanilla et une noix de beurre. Rectifiez l'assaisonnement.

Asperges Réalisez une crème d'asperges vertes: coupez les asperges vertes en tronçons et faites-les cuire à l'eau salée. Passez au blender après 20 minutes de cuisson avec du cerfeuil. Ajoutez la crème et du sel. Ajoutez le vinaigre de riz pour rectifier le goût. Réservez.

Coupez les têtes d'asperges en deux et braisez-les. Détaillez des lamelles d'asperges blanches sur toute la longueur avec un économiseur.

Rhubarbe rôtie et jus Coupez des tronçons de rhubarbe de 10-15 cm et faites-les dégorger avec du sel et du sucre.

Passez le reste de la rhubarbe à la centrifugeuse. Laissez remonter les impuretés et récupérez le jus dans une casserole. Ajoutez du thym frais, 1 cs

de sucre et 1 cc de sel. Faites réduire jusqu'à obtention d'un jus sirupeux. Ajoutez du xanthane si nécessaire.

Nettoyez les tronçons de rhubarbe à l'eau. Faites-les rôtir à la sauteuse avec une noix de beurre, du sucre, du sel et un trait de vin blanc et faites cuire à feu doux 5 à 10 minutes Réservez.

Jus de cerfeuil Faites blanchir rapidement le bouquet de cerfeuil à l'eau très salée. Rafraîchissez à l'eau. Passez au blender avec 1 dl d'huile de pépin de raisin et un peu de jus de cuisson de la volaille. Passez au tamis et réservez.

Dentelles de cerfeuil Mélangez l'eau, la farine et l'huile. Ajoutez une pincée de sel et 2 cs de jus de cerfeuil. Faites cuire à feu moyen à la poêle pour réaliser une tuile en dentelle

MONTAGE Poêlez les suprêmes en entier et la ballottine. Découpez les suprêmes en cubes et la ballottine en tronçons. Déposez un rond de sauce sur l'assiette et disposez la volaille.

Passez les lamelles d'asperges blanches dans l'huile et roulez-les pour former un cylindre. Disposez-les et déposez-y la crème d'asperge. Ajoutez une demi-tête d'asperge verte braisée et une feuille de cerfeuil.

Disposez des losanges de rhubarbe rôtie. Ajoutez des points de jus de rhubarbe et de jus de cerfeuil.

Ajoutez la dentelle de cerfeuil.

Disposez des jeunes pousses.

(24 heures)

Créé: 27.06.2019, 16h13