



Torture Les chefs maltraitent leurs poêles plusieurs heures par jour. Mais chacun semble avoir sa petite idée sur le meilleur matériau.

Les poêles préférées des chefs

En 2025, choisir une poêle est devenu compliqué. Toxicité, ruine financière et techniques de lavage se sont invitées dans la réflexion avant tout achat. Et les chefs, ils cuisinent avec quoi?

Texte Fabien Goubet Photo Sedrik Nemeth

A l'heure de choisir une poêle, il y a de quoi avoir mal à la tête dans la jungle des matériaux. La question est toutefois d'une actualité brûlante alors que les revêtements anti-adhérents (le plus souvent en téflon) suscitent une méfiance croissante de par leur toxicité et leur caractère polluant. Pour tenter d'y voir plus clair, nous avons posé la question à quelques experts. Malheureusement, ces derniers n'ont pas de réponse toute faite. L'aluminium? Léger et bon marché, mais fragile et lui aussi suspecté de toxicité. L'inox? Joli et performant, mais demande un certain doigté, en plus de coûter cher. La fonte? Bonnes propriétés, mais très lourde. L'acier nu? Monte fort en température, mais nécessite un certain entretien, car ne passe pas au lave-vaisselle. Le cuivre? Hors de prix! Quant aux revêtements anti-adhérents, ils offrent une glisse parfaite, idéale pour les aliments fragiles tels que les poissons. Mais ils s'abîment vite et sont

suspectés de libérer des composés toxiques dans l'alimentation. Aïe aïe aïe! «Chaque matériau a ses avantages et ses inconvénients», résume Yvo Biemann, fondateur de Cash Hôtel Services, à Givisiez (FR), qui conseille quelque 4000 professionnels de l'hôtellerie et de la gastronomie dans toute la Suisse. Il dit toutefois que, auprès des chefs, l'antiadhésif garde la cote. «On nous demande souvent ce type de matériaux. Mais il est vrai que nous avons de plus en plus de questions sur les alternatives possibles», commente Yvo Biemann. Le problème? Aucune solution parfaite n'existe. Et les habitudes ont la vie dure. «Les chefs de plus de 50 ans ont souvent appris et travaillé avec les poêles antiadhésives en téflon toute leur vie, alors c'est certainement difficile pour eux de s'en séparer», suppose Yvo Biemann. La nouvelle génération est moins accro au téflon.

Chef du Domaine de Châteaueux à Satigny (GE, 19/20), Philippe Chevrier dit préférer l'acier. «C'est ce qu'il y a de plus chaud, donc c'est parfait pour saisir les viandes», confie-t-il. Du côté de Fribourg, Pierre-Pascal Clément, chef du restaurant Au Chasseur, fait partie de la team fonte. Pour lui, le poids est même un avantage. «C'est ce qu'il y a de plus solide, et puisque c'est lourd, ça offre une surface de cuisson homogène», décrit-il. Non loin de là, le chef du Restaurant des Trois Tours à Bourguillon (FR), Romain Paillereau, dit «ne pas avoir de préférence particulière», mais utilise des ustensiles en inox adaptés à ses plaques à induction. Voilà qui ne nous avance pas tellement. Même en 2025, il semble que la poêle parfaite n'existe pas. Ou plutôt si, mais c'est à vous de la trouver, selon vos préférences, vos habitudes culinaires, et votre budget. De rien. ●

Richesse du terroir vaudois

Il n'y a pas que les malakoffs!

De l'écrevisse au tempeh ou à la truffe, le canton de Vaud regorge de produits inattendus sur les 1800 denrées labellisées VAUD CERTIFIÉ D'ICI. Les chefs en parlent le mieux.



Envie d'écrevisses? Celles de la Pêcherie d'Ouchy sont labellisées VAUD CERTIFIÉ D'ICI.



La Maison Pfirter cultive des noisettes dans ses vergers de Saint-Prex.

Incroyable diversité. Qu'ont en commun les noix, les noisettes, la truffe, le tempeh et les écrevisses? Tous ces produits sont labellisés VAUD CERTIFIÉ D'ICI. Eh oui, même la truffe! Car derrière les cépages reconnus, les fromages emblématiques ou les charcuteries célébrées se cachent des spécialités discrètes, oubliées ou nouvelles, qui méritent d'être mises en lumière. La raisinée, le boutefas, c'est bien, mais si nous avions la curiosité de chercher un poil plus loin? Souvent méconnus, ces produits enrichissent l'identité culinaire de la région vaudoise. La preuve chez trois restaurateurs emblématiques du canton, dont deux VAUD AMBASSADEUR: le Popu à Vers-chez-les-Blanc, l'Auberge de l'Abbaye de Montheron et L'Appart à Lausanne (notés 16/20 au GaultMillau).

Truffe, écrevisses et tempeh. «Le canton regorge d'une diversité précieuse, explique Alexandre Belet, représentant de la quatrième génération à la tête du Popu, ouvert en 1936. Je travaille avec des pêcheurs sur le Léman, qui me fournissent selon leurs prises. Récemment, j'ai eu l'opportunité de cuisiner des écrevisses du lac, fraîchement pêchées, un régal!» Belle prise que ces écrevisses, moins communes que la perche, par exemple. Dans un autre registre, la truffe vaudoise, connue dans la région de Bonvillars mais qui se démocratise ailleurs aussi, appa-

raît sur quelques plats ou entrées du Popu de manière ponctuelle. Chef de L'Appart, table gastronomique sise à la rue de Bourg, à Lausanne, Luis Zuzarte se réjouit de valoriser les ingrédients vaudois dans sa cuisine. Notamment le tempeh, préparation à base de légumineuses fermentées à l'aide d'un champignon, qui se consomme sous forme solide. «Je travaille avec Le Bon Tempeh, à Champvent, dont trois tempehs sont labellisés VAUD CERTIFIÉ D'ICI, explique Luis Zuzarte. Peu de gens osent cuisiner ce produit, car il semble difficile, mais il suffit de bien l'assaisonner, avec une pâte miso ou un peu de soja.»

Noisettes. A Montheron, l'été a donné des idées à Alba Farnós Viñals, qui a conçu pour un des menus hebdomadaires un dessert mariant agréablement noisettes vaudoises, reines-des-prés cueillies à côté et framboises. Un régal dont on ne soupçonne pas la régionalité! «La noisette, mais aussi la noix et les autres fruits à coque se déclinent presque à l'infini, complète Luis Zuzarte. Je les broie en praliné, puis dilue celui-ci avec un peu de bouillon et un trait de verjus pour l'acidité, afin d'obtenir une vinaigrette. Simple, rapide, délicieux!»

1800 produits VAUD CERTIFIÉ D'ICI



Qualité ET quantité.

C'est un nombre conséquent qui valorise la diversité de la production cantonale: plus de 1800 produits sont en effet aujourd'hui labellisés VAUD CERTIFIÉ D'ICI, des baies d'aronia sauvage au salami à l'absinthe, en passant par le cidre de raisin.



Tous les produits certifiés