

Le «ccou nu noir» de Troinex

Au pied du Salève, les époux Bidaux élèvent le marsillon, une volaille d'exception à saveur majuscule et chair



Aïe!

L'ortie à table

Bon d'accord, l'ortie traîne une méchante réputation de peste verte des jardins. Qui pique. Qui pirolette. Qui pompe l'air. Or, pour un peu qu'on la cueille avec prudence (et donc muni de gants), cette vilaine *urtica* peut amener bien des satisfactions. En cuisine notamment, où elle dévoile une saveur scotchante, tout en offrant une kyrielle de qualités nutritives. La Belge Nathalie Pillon, spécialiste des plantes sauvages, en est persuadée. Elle vient de publier chez Cabedita un petit bouquin, une ode à l'ortie, truffé d'infos pratiques et de recettes: glaces, vinaigrettes, gratin, soupes ou smoothies. Pousssez donc même dans les orties, elle va adorer. **JEST.**

Classement

Un chef suisse en orbite mondiale

C'est un classement qui a sa petite importance: le britannique *Restaurant Magazine* a en effet monté depuis dix ans un jury mondial pour désigner les meilleurs tables. Bien sûr, aucun des jurés n'a mangé dans la plupart d'entre eux... Et la Suisse y est représentée par un Autrichien.

Dans ce classement, l'Hôtel de Ville de Crissier a figuré depuis 2008 (47e en 2011, 14e en 2010, 16e en 2009, 27e en 2008). Cette année, sans doute à cause du changement de patron, il n'est pas nommé. Il faudra peut-être laisser le temps à Benoît Viollier de convaincre l'Autrichien Hannes Konzett de pousser jusqu'à



Le Bâlois Humm hérite de la 10e place des meilleures tables mondiales. HELGE KIRCHBERGER

Crissier. La Suisse reste présente grâce à l'autre trois-étoiles du pays, le Schloss Schauenstein de Furstenu (GR), dirigé par Andreas Caminada, 30e (-7). Mais surtout par le Bâlois Daniel Humm, formé entre autres par Rabbej au Port de Brent, qui grimpe à la 10e place mondiale avec son Eleven Madison Park, à New York (+14 places).

Au sommet du classement, pas de changement dans le trio de tête. Le Noma de Copenhague et son chef Rene Redzepi restent premiers. Les espagnols El Celler de Can Roca, à Gérone, qui regroupe les trois frères Roca, 2e, et Mugaritz, à Saint-Sébastien, d'Andoni Luis Aduriz, 3e, complètent le podium. **D.MOG.**

Vignoble romand

Tourisme entre les ceps

Le tourisme bacchique est à ce point à la mode en France que l'on a forgé un mot pour le désigner: l'œnotourisme. L'œnotouriste, donc, visite les caves, certes. Mais sait également se distraire le temps d'une escapade culturelle, d'une balade en campagne ou d'un gueuleton aux petits oignons. Tout ça pour présenter le premier guide de l'*œnotourisme en Suisse romande*, signé par le prolifique journaliste Alexandre Truffer. De Genève au Haut-Valais, via Wully et Lavaux, l'ouvrage propose une sélection de vignerons «remarquables», mais recense aussi les chambres d'hôte, bar à vins, restaurants et autres fiestas villageoises. **JEST.**



œnotourisme en Suisse romande. Ed. Creaguide, 190 p.

Une poule de luxe

me. Encore faut-il apprendre à la cuisiner. Tuyaux et visite

al et Patricia Bidaux. Avec un aide coq de la race coq nu noir, dit «sillon», du nom du lieu-dit où il vit à Troinex. STEVE LUNCKER GOMEZ

Jérôme Estébe

Le torse est bombé, la crête fière et le plumage d'un noir zébré d'éclairs bleutés. Belle bête! Avec ses 3600 congénères, l'animal folâtre pépère dans l'herbe humide, en lançant un coup d'œil interrogatif aux quakers humains qui viennent de débarquer dans son champ. Lui, c'est le rare et sexy poulet *marillon*. Signes distinctifs: une gorge déplumée et une robe noire. D'où son petit nom de *coq nu noir*. Autre particularité: une chair light, goûteuse et bien ferme. Oubliez l'insipide et flasque volaille chinoise engraisée 30 jours en batterie. Ce marillon-là, qui gambade trois mois pleins et se nourrit sainement, a de la tonicité plein le croquillon.

Nous voilà donc à Troinex, chez Michel et Patricia Bidaux, heureux éleveurs du volaille susdécrit. «Une poule de luxe», rigole Patricia, en couvant du regard l'assemblée gallinacée. Laquelle va d'ailleurs bientôt passer à la casserole. Dans les quinze prochains jours, comme tous les trois mois et demi, cette volée de coqs et poules sera en effet abattue à Pery. Puis vendue à la ferme -16fr. 60 le kilo, rien d'inhumain -, durant quatre jours, directement aux gourmets avisés qui ont réservé leur volaille. Attention: le marillon a ses fans. Il ne reste plus que quelques animaux à acquérir, pour les ventes du 26 et 27 juin.

Le dimanche en famille

Cela fait dix ans que les Bidaux se sont lancés dans le cou nu noir. «Le prix des céréales s'effondre», raconte Michel. «On a cherché une solution pour valoriser notre culture sur l'exploitation.» Le porc? Le boeuf? Non: ce sera le poulet, bien adapté à la proximité urbaine. Mais pas n'importe quel poulet. Hou non! «La Bresse est proche. On vit dans une région où, contrairement à la Suisse allemande, subsiste une tradition de la belle volaille. Celle que l'on rôtit en famille! Le

dimanche. On s'est dit qu'il fallait remettre le poulet fermier au milieu du champ de maïs.»

Des lors, les Bidaux se mettent à traquer la race idoine, susceptible de bagaude 90 jours en plein air et de combler les palais exigeants. Bref, capable de redonner tout son sens à l'expression «poulet fermier», passablement galvaudée sous nos cieux. «On a cherché, visité des élevages, fouiné à la foire de Paris, dégusté ça et là, avant de tomber sur le cou nu noir, qui nous semblait idéal.» Le couple démarre doucement. «Puis le bouche-à-oreille a fonctionné. On était émerveillé que les gens suivent notre démarche.»

Aujourd'hui, le système caquette rondement. Les poussins naissent en couveuse près de Berne et arrivent à Troinex quelques heures après l'éclosion des œufs. Pendant trois mois, ils vont trotter librement en boulotant les céréales produites sur l'exploitation. Et prendre du poids, du bon, du vrai, entre 1,5 et 2,6 kilos selon les individus. Nickel pour la grande table dominicale.

Apprendre à le découper

Le marillon ne se traite certes pas comme le poulet lambda de superette. «Il a fallu apprendre aux gens à le cuisiner, à lever les sort-y-laisse à la cuillère, à utiliser les restes, pour faire des vol-au-vent, par exemple.» Une volaille de cette trempe, cela se rôtit tout doux sous peine de la transformer en morceau de carton; à 160°, une heure par kilo, départ à four froid. On l'arrose. On la zieute. On l'arrose encore.

«Il s'agit aussi d'éviter de masquer sa saveur naturelle en la couvrant d'épices. Chaque morceau a son goût spécifique. Et sa couleur aussi: blanche pour les suprêmes, rouge pour les cuisses. Chaque assiette devrait idéalement contenir les deux types de chairs.» Bref, plus qu'une viande à croquer, le marillon de Troinex, c'est une vraie culture. Coté, coté.

Volailles genevoises: quelques adresses

Quelques adresses pour acquérir de la poulette fermière et autochtone...
Michel et Patricia Bidaux. Domaine de la Pierre-aux-Dames, Troinex. Tél. 022 784 15 77. Vente également de vins et produits du terroir, le samedi matin à la Maison Forte, 4 route de Bossey. Toutes les volailles sont réservées pour la vente directe de la semaine prochaine. Il en reste quelques-unes pour la semaine suivante, les 26 et 27 juin. On

s'inscrit dare-dare: www.maisonforte.ch.
Blaise Desbaillet. Ferme Miville à Cartigny. Volailles sur réservation au 022 754 17 75.
Rolf Grohmann. Domaine du Nant d'Avril à Satigny. Sur réservation: 022 753 17 74.
René Stalder. Les Bougeries à Vandœuvres. Vente de poulet et d'œufs. Prendre rendez-vous 022 750 16 05. **J.ESI.**

Un vigneron sur le grill



Nicolas Cadoux se cache dans ses vignes. STEVE LUNCKER-GOMEZ

Pas de riz au lait pour Nicolas Cadoux

Quatrième du nom à cultiver la vigne sur les coteaux de la Champagne genevoise, Nicolas Cadoux produit des vins solides et expressifs. Quoi d'autre? Ben, le voilà sur notre grill

Un souvenir gourmand de l'enfance?

Je pense à un œuf poché aux morilles déguisé chez ma marraine. Je devais avoir 13 ans. Je découvrais ce plat, dans une ambiance familiale un peu tendue.

Un produit dont vous raffolez?

Je suis un grand amoureux du fromage de chèvre. Je me retrouve tout mou devant une fondue «cabriole». Ou devant les chevres demi-secs de Georgette Gribbi à Cartigny.

Un produit qui vous file des boutons?

Le riz au lait! Je déteste. C'est lié à l'enfance: un jour ma grand-mère m'avait présenté du riz au lait à midi, au goûter et au souper, jusqu'à ce que je sois obligé d'en avaler.

Un repas du dimanche soir?

Un petit repas en famille: de simples spaghetti en sauce tomate, manière d'avoir un peu de tonus pour attaquer la semaine.

Un casse-croûte?

Chez nous, c'est plutôt les encas de 9 heures: une tartine de pain croustillant d'un bon boulanger et une tranche de jambon à l'os.



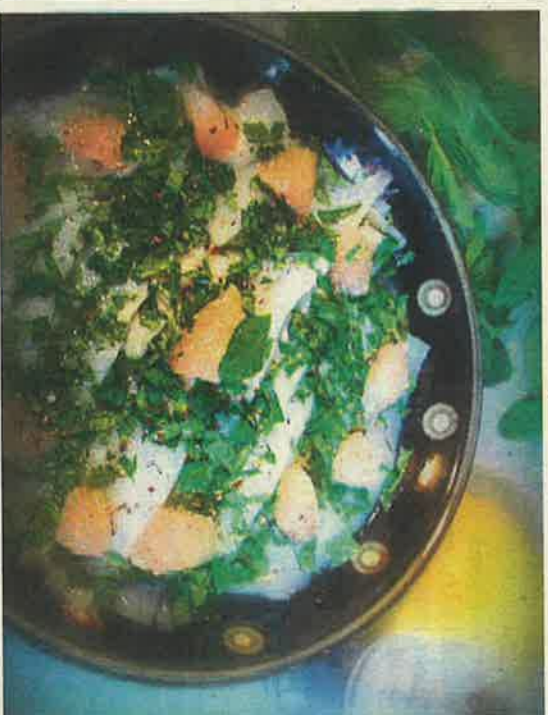
Top Slurp avec Estébe

Le haddock mariné au pamplemousse ou le baiser de Thelxiépie la sirène

Chaque semaine, une balade sur le blog Top Slurp. Au menu, sardines en boîte et prise de position éthique

On a déjà huluilé dans ces colonnes l'adoration, frisant l'idolâtrie nigande, que l'on nourrit pour le haddock. Soit l'aiglefin, ou églefin, quand il est fumé. Voilà une chair grasse et impétueuse, singulière et intimidante, qui peut décontenancer les gossiers non avertis. Avaler du haddock, c'est un peu comme se retrouver avec une trombe marine de force 12 qui tournicote dedans la goullette. C'est comme chevaucher l'orque nomade dans le détroit de Georgie par une

aube de novembre. C'est comme rouler un patin à Thelxiépie, la sirène potelée qui méduse par ses vocalises épiques. Euh... s'égarerait-on? Oui, sans doute. Bref, à Genève, et à notre connaissance, il n'y a guère que sous la Halle de Rive que l'on déniche ce mets explosif. C'est là, en tout cas, que l'on a traîné notre petit cabas mauve pour vous concocter ce **haddock mariné au pamplemousse et aux herbes fraîches**, recette furieusement coquine et rafraîchissante pour convives aguerris. Demandez à la poissonnière de vous escaloper le haddock avec son long courtiau affilé en longues tranches minces. Puis



acquérez à bon prix un bouquet de menthe fraîche et un autre de coriandre. Sans oublier un pamplemousse, tout jaune, tout rond, tout con. Coupez le pamplemousse en deux. Pressez l'hémisphère Nord. Et pelez à vif l'hémisphère Sud. Corsez le jus d'une pointe de vinaigre et d'une bonne giclétte d'huile d'olive. Hachez menu seize brins de coriandre et de menthe fraîche. Disposez le haddock sur un plat, arrosez du jus de pamplemousse, ajoutez les herbes et les quartiers pelés. Poivrez. Pimentez mollo. Mais ne saiez guère. Le haddock a tout ce qui faut de ce côté-là.

Oubliez au frigo une heure sous un film.

Juste avant le miam, virez le gros du jus. Et débouchez un Chablis naturel de rêve produit par Alice et Olivier De Moor. l'un des rares blancs dégustés récemment à nous avoir expédiés au nirvana sensoriel. Un chardonnay lumineux, racé, tridimensionnel, pur, ciselé, gourmand. Et tout ça, quoi.

Rien que de taper ça sur ce maudit clavier, on en a la mugueneuse buccale frétiliante.

Top Slurp, l'adresse
<http://jeromeestebe.blogspot.ch>