



La passion d'EDGARD

BOVIER

Nous savons tous que la cuisine méditerranéenne utilise l'huile d'olive. Edgard Bovier en distingue les variétés comme d'autres distinguent les vins, même si parfois quelques hectares seulement les séparent. Le Chef Exécutif du Lausanne Palace, reconnu il y a déjà longtemps comme un des maîtres de la cuisine méditerranéenne, ne se contente pas de régaler nos palais : dans cet entretien, il nous fait partager sa passion pour ces huiles précieuses ; et met à notre disposition sa meilleure sélection personnelle dans la Boutique du Palace.

Comment expliquez-vous votre passion pour les huiles d'olive?

Le point de départ est géographique. Il y a très longtemps, j'ai travaillé en Grèce : à cette époque, nous n'avions pas le choix, pour nos matières grasses – il n'y avait ni beurre ni crème. L'huile s'imposait – avec des parfums très fruités, d'ailleurs. Il se trouve que pendant nos jours de congé, nous allions nous baigner dans les criques, et que nous changions souvent d'endroit. C'est de cette façon, en allant d'une crique à l'autre, que j'ai découvert les nuances dans les huiles utilisées par les fermiers qui tenaient les tavernes locales – ils avaient des chèvres et des oliviers, et tenaient leur bistro en parallèle. Chacun d'eux produisait son huile d'olive, cent ou deux cents litres, et j'étais stupéfait de la force des variations aromatiques, alors que leurs oliviers étaient voisins. Ces fortes nuances, à quelques hectares de distance, ressemblent à ce que l'on observe pour le vignoble valaisan. Il n'y a pas qu'une seule huile, mais des centaines : chacune a sa propre saveur – herbacée, ou florale, ou agrume, ou artichaut...

“
En Sicile, j'ai
goûté une qualité
d'huile d'olive assez
extraordinaire,
très verte :
très herbacée”

Freud disait que “la seconde épouse est la bonne” : plutôt que vers les huiles grecques, votre affection n'est-elle pas tournée vers les italiennes désormais?

Mais ma *love affair* avec les huiles italiennes a vingt ans d'âge, vous savez!

Quand je suis arrivé à Zurich, après mon passage par Nice, l'huile était déjà devenue pour moi une affaire de cœur. Il est vrai que j'ai reçu un deuxième choc, à l'occasion d'un voyage en Sicile. J'ai eu la chance d'être invité par le ministère de l'agriculture en Sicile – nous étions deux ou trois chefs qui faisons de la cuisine française méditerranéenne : à l'époque, c'était assez inhabituel (alors qu'aujourd'hui c'est devenu presque une mode). En

Sicile, j'ai goûté une qualité d'huile d'olive assez extraordinaire, très verte (“olio verde”), très herbacée. C'était donc il y a plus de vingt ans, et j'ai alors conçu mes menus en utilisant les huiles primeurs (les huiles nouvelles) et en travaillant avec des huiles de différentes régions. J'étais le premier en Suisse à procéder ainsi – sachant bien sûr que l'huile ne doit pas écraser le produit qu'elle accompagne : elle doit être présente avec élégance et discrétion. C'est tout le défi : conjuguer l'amour des arômes les plus fins avec le sens de la mesure, pour faire contribuer, comme dans un grand orchestre, les meilleurs à l'harmonie du tout.



Ah, les huiles de Ligurie... !

La Ligurie est une étroite bande côtière largement ouverte sur la Méditerranée et adossée à deux massifs montagneux. Elle a pour capitale Gênes, et est contiguë à la frontière française. Elle combine des milliers d'années de haute civilisation et une géographie d'exception – faite de soleil, de mer et de montagne.

Edgard Bovier aime par-dessus tout les huiles ligures. “La Riviera ligurienne et la Riviera française appartiennent à deux pays différents, mais les plats se ressemblent de part et d'autre de la frontière ; j'ai travaillé à Nice et j'ai reçu les influences de cette région-là. A cette occasion j'ai rencontré la famille de Stefano Guasco. Ce sont de vrais passionnés sur plusieurs générations, propriétaires d'oliveraies, qui faisaient leurs huiles avec amour. Je suis un puriste, j'apprécie plus que tout l'huile de Ligurie de terre Bormane de mon ami depuis plus de vingt ans, le Docteur Marco Bonaldo. Il s'agit d'une huile produite autour de la petite ville côtière de Taggia. Et même quelqu'un qui n'aimerait pas l'huile d'olive serait conquis ! On l'appelle la Taggiasche, si fine, si élégante !”

“J'ai lancé une gamme exclusive. Si on veut cette huile, il faut venir chez nous. Celui qui l'apprécie dans l'un de nos restaurants peut l'acheter dans la boutique du Palace ou dans des épicerie fines telles que Ratatouille à Vevey ou à Crans-Montana. On peut l'acquérir pour soi, c'est aussi un cadeau très apprécié : à la différence du vin, dont vous risquez d'oublier qui vous l'a apporté, quand vous ouvrez la bouteille, vous utilisez la petite bouteille d'huile régulièrement et vous vous souvenez de la personne qui vous l'a offerte. La boutique propose des saveurs différentes : des huiles aromatisées comme l'huile de citron peperoncino ou l'huile de truffe, présentée en petites bouteilles de 25 cl.”





Edgard Bovier's *passion*

We all know Mediterranean cuisine uses olive oil. Edgard Bovier distinguishes their varieties as others would distinguish wines, even if sometimes only a few acres lie between them. The Executive Chef of the Lausanne Palace, recognized long ago as one of the masters of Mediterranean cuisine, does only preoccupy himself with delighting our palate: in this interview, we share with us his passion for these precious oils; and provides us with the best of his personal selection in the Boutique of the Palace.

How do you explain this passion for olive oils?

The starting point is geographical. A long time ago, I worked in Greece: at the time, we didn't have much choice in terms of what we could use to cook food with – there was no butter or cream. Olive oil was everywhere, with very fruity perfumes as it were. As it so happened, on our days off, we would go swimming in the creeks, and we would often change places. It is like this, by going from one creek to another, that I discovered the nuances in the oils used by the farmers at the local taverns – they had goats and olive trees, and had their bistro on the side. Each one of them produced their own olive oil, a hundred or two hundred liters, I was astonished at the strength of aromatic variations even when they had neighboring olive groves. These strong nuances, at only a few acres distance, resemble those observed between the vineyards of the Valais. There is not just one oil, but hundreds: each has its own taste – herbaceous, or floral, or citrus, or artichoke...

Freud said that “the second wife is the right one”: rather than Greek olive oils, hasn't your affection turned towards Italians now?

But my love affair with Italian olive oil started at the age of twenty, you know!

When I arrived in Zurich, after a passage in Nice, olive oil had already become an affair of the heart for me. It is true that I was in for a second choc, on the occasion of a trip to Sicily. I was lucky enough to be invited by the minister of agriculture to Sicily – we were two or three chefs who made French Mediterranean cuisine: at the time, it was fairly unusual (whereas now it is almost a trend). In Sicily, I tasted a quality of olive oil that was fairly extraordinary, very green (“olio verde”): very herbaceous. That was twenty years ago and then I composed my menus by using premiere oils (young oils) and by working with olive oils from different regions. I was the first in Switzerland to proceed like this – knowing full well that the oil must never overpower the product it accompanies: it must be present with elegance and discretion. That is the true challenge: combining a love for finer aromas with a sense of measure, to contribute, like in a great orchestra, to the best harmonies overall.

Ah, the oils of Liguria ...!

Liguria is a narrow stretch of coastal land mainly open to the Mediterranean and nestled against two mountains. Its capital is Genoa and it shares a border with France. It combines thousands of years of great civilization and exceptional geography – made of sun, sea and mountains.

Edgard Bovier loves Ligurian olive oils the most. “The Ligurian Riviera and the French Riviera belong to two different countries, but their dishes resemble each other on either side of the border; I worked in Nice and have been influenced by this particular region. During that time I met Stefano Guasco's family. They are true passionates since several generations, owners of olive groves who make their olive oil with love. I am a purist, I enjoy above all else Ligurian oil of Bormane from my twenty-odd years ago friend Doctor Marco Bonaldo. It is an oil produced around the small coastal town of Taggia. And even someone who does not like olive oil would become an adept! We call it Taggiasche, so delicate, so elegant!”

“I launched an exclusive range. If you want this olive oil, you have to come to us. For those who enjoy it in one of our restaurants, they can buy it in the Palace's boutique or in a delicatessen store such as Ratatouille in Vevey or Crans-Montana. You can buy it for yourself, it is also a much appreciated gift: unlike wine, that you might forget who you got it from when you open the bottle, you use the little bottle of olive oil regularly and you remember the person who gave it to you. The boutique offers different tastes: flavored oils such as the pepperoncino lemon olive oil or black truffle olive oil, presented in little 25cl bottles.”