

Chère lectrice, cher lecteur,

Ce livre présente 81 cheffes et chefs, trois par canton ainsi que trois de la Principauté de Liechtenstein. Parmi eux, certains ont reçu deux étoiles Michelin ou des points Gault et Millau. Mais il y a aussi celles et ceux sans «décoration», formés ou autodidactes, les vieux de la vieille ou les petits nouveaux, ou encore les chefs qui ont grandi dans le restaurant de leurs parents et n'ont jamais envisagé un autre métier. Il y a parmi eux des chefs qui pourraient tout à fait travailler comme administrateurs et des «originaux», qui ne s'intégreraient probablement jamais dans une entreprise structurée hiérarchiquement. Ils cuisinent maison, suisse, français, italien, thaïlandais, asiatique, végétarien, vegan ou en associant plusieurs influences. Mais ils ont tous une chose en commun: la passion pour leur métier. Malgré toutes les difficultés, ils cuisinent tous les jours et se réjouissent des réactions positives de leurs clients.

On nous a souvent demandé comment nous avons choisi ces 81 cuisiniers. La réponse n'est pas simple, car nous avons d'abord pris en compte des critères tels que les évaluations sur les réseaux sociaux, les livres de critiques gastronomiques, les articles de journaux, les sites web des établissements, et bien plus encore. Et il y avait des conditions géographiques. Dans un grand canton par exemple, nous ne voulions pas seulement visiter des restaurants de la capitale cantonale. Afin de montrer un échantillon aussi large que possible, nous voulions aussi prendre en compte différents styles de cuisine et pays d'origine. Et pour finir, l'instinct, si souvent vanté, a été déterminant. S'agit-il d'un restaurant où j'aimerais manger? Est-ce que le chef ou la cheffe sur la photo du site web semble sympathique? Est-ce un chef salarié ou un entrepreneur indépendant? Depuis combien de temps l'établissement est-il en activité? Tout ceci a contribué à la sélection (évidemment subjective).

Une fois la liste prête, il était temps d'organiser les visites. Les premières étaient prévues pour novembre 2021 mais, en raison des mesures liées au coronavirus, nous n'avons pu programmer les premières dates que pour mars 2022. Au fil du temps, nous avons développé une sorte de routine: nous commençons par envoyer un e-mail en expliquant le projet et en demandant les dates de visite possibles. Certains établissements répondaient rapidement comme souhaité et nous pouvions fixer un rendez-vous. Au début, nous pouvions parfois programmer deux visites, géographiquement assez proches l'une de l'autre, dans la même journée. Plus tard, cela n'était plus possible. Au bout d'une semaine environ, les cheffes et chefs qui n'avaient pas répondu ont reçu un deuxième e-mail les priant une nouvelle fois de nous contacter. Cela a donné lieu à quelques visites supplémentaires. Puis c'est devenu difficile, car il fallait passer à la «phase téléphonique». Nous avons constaté que certains chefs n'avaient pas reçu notre e-mail qui ne leur avait pas été transféré ou avait atterri dans le courrier indésirable. Renvoyer l'e-mail, prendre rendez-vous. Nous avons reçu des acceptations sous la forme de «Merci de me donner cette occasion», mais aussi des refus: pas le temps (compréhensible), pas d'intérêt (pourquoi pas, c'est gratuit) et même la réponse d'un canton de Suisse centrale, qui a d'abord provoqué de la frustration, puis de l'amusement: «Je n'ai pas besoin de livre!». Dans ces situations, il fallait recommencer au début.

Au total, nous avons rendu visite à 84 cheffes et chefs, en avons «perdu» trois entre notre visite et l'envoi de l'article pour acceptation. Ils ne travaillaient plus dans le restaurant et n'avaient pas laissé d'adresse. Nous avons parcouru un total de 16 166 kilomètres, essentiellement en voiture malheureusement (en raison du matériel pour les séances photo et vidéo, notamment plusieurs lumières, trépieds, objectifs, batteries et plus encore). Les destinations les plus éloignées de Bâle ont été Lugano (264 km) et Sézegnin (262 km). Le trajet le plus long depuis Bâle a duré plus de trois heures et demie et nous a conduits jusqu'à «Chäserstatt», à Obergoms, par un petit chemin en terre battue de 6 km. A l'«Alpentower Hasliberg», nous étions à 2250 m d'altitude. Nous sommes passés par des sites historiques comme Morgarten, Altdorf et Sarnen et sommes allés à des endroits que nous n'aurions jamais visités autrement. Il y a eu des moments terribles, lorsque nous sommes restés pendant des heures dans les bouchons par 38 degrés mi-juillet ou quand nous avons conduit jusqu'à Morgarten sous une pluie torrentielle fin juillet. Il y a eu de bons moments: quelques dîners au bord de l'un des beaux lacs suisses, une nuit (au frais) à Mathon, dans les Grisons, une courte baignade dans le lac Léman et le lac d'Ägeri. Et un autre moment spécial: le Tour de Suisse, qui nous a obligé de patienter pendant une heure.

Mais le plus beau, ce sont les rencontres. Nous avons fait la connaissance de personnes merveilleuses, intéressantes, spéciales, originales, imaginatives et engagées. Elles nous ont toutes laissé partager leur vie, leurs soucis et leurs joies, nous ont parlé de leurs souhaits et de leurs préoccupations et de la chose la plus importante dans leur vie: la passion de la cuisine! Ce qui nous a le plus réjouis: quand une personne s'est assise, submergée par le stress, et s'est étonnée au bout de 45 minutes: «Quoi, c'est déjà fini?»

Nous avons discuté en suisse allemand, en allemand, en français, en anglais et en italien (enfin, plutôt avec les mains et les pieds) et tout enregistré, y compris le cliquetis des couverts au buffet, la musique folklorique en fond sonore, les discussions animées des autres convives, le bruit de la circulation par les fenêtres ouvertes, les coups de frappe provenant de la cuisine et bien plus encore. En tout il en avait pour 50 heures, 4 minutes et 25 secondes. Ensuite, tous les enregistrements sonores ont été saisis (un grand merci à Ruth Canova et Monika Marti!) puis imprimés, constituant la base des articles. Les recettes du livre nous ont été expliquées oralement, remises sur un bout de papier ou transmises en ligne. Elles étaient conçues pour deux, quatre, huit, seize ou un nombre indéfini de personnes et contenaient toutes les unités de mesure possibles, du gramme à «une petite poignée» en passant par une quantité «à vue de nez». Nous espérons les avoir toutes transcrites de manière à ce que vous puissiez les reproduire!

Nous souhaitons que vous apprécierez autant la lecture de ce livre que nous avons apprécié ces conversations.

*Bâle, novembre 2022*

*Christiane Widmer et Christian Lienhard*