

# Les couleurs de Jean-Marc Cauquil au Crowne Plaza

Chef de cuisine expérimenté et spécialiste en management hôtelier, ce globe-trotter pose sa besace et ses anecdotes, à Genève. Il parle de la cuisine avec ses yeux de passionné de photographie entre ombre et goût.



Jean-Marc Cauquil aux fourneaux du restaurant Seventy5.

Bild: ldd

Jean-Marc Cauquil devient le nouveau chef excécutif du restaurant Seventy5, au Crowne Plaza, à Genève (4 étoiles supérieur). L'établissement laisse le cuisiner raconter une de ses expériences de sous-chef au Ritz de Londres en 1995: «Un matin, je vis le Chef préparer des terrines de foie gras et moule au moulin à poivre des grains de poivre pendant de longues minutes. Je lui ai demandé pourquoi il n'utilisait pas du poivre déjà moulu. Il m'a répondu : more work, more flavor...».

Le Crowne Plaza présente son identité culinaire ainsi: «Jean-Marc Cauquil ne croit pas à un style de cuisine mais plutôt à une combinaison de différents facteurs qui l'amènent à la réalisation d'un plat. Il recherche principalement un produit de qualité irréprochable, puis travaille sur des combinaisons de couleurs pour aiguïser l'appétit. Aux couleurs il associe une structure, par exemple craquante ou bien fondante. Puis vient le moment d'assaisonner le produit, de l'épicer, de le préparer pour la cuisson. Enfin le moment vient de le servir ; l'assiette est choisie en fonction de tous les autres éléments du plat, il travaille sur les couleurs et les formes des assiettes, des verrines ou autre plat de présentation.»

La biographie du chef laisse décanter un parcours riche qui commence par : l'Auberge du Père Bise à Talloires; l'Auberge de Provence à l'hôtel Saint James Court et le Ritz, à Londres; le Sandy Lane à la Barbade; Le Sherwood Hotel, à Taiwan. Il poursuit sa carrière avec un passage au Qatar au restaurant de l'hôtel Möevenpick en 2005, un MBA en Hospitality Management à l'Université de Cornell et un autre en Business Administration à la R. Gordon University en 2007. En 2008 il travaille en qualité de Executive Chef et responsable Food & Beverage au Sunset Beach Resort en Arabie Saoudite. Entre temps il continue ses études de management à la Aberdeen University. Le management le passionne, mais son premier amour, la cuisine, le rattrape. Entre 2010 et 2011 il oeuvre en qualité de directeur culinaire au Bistrot des Saveurs de Castres (1 étoile Michelin), avant de retourner en l'Arabie Saoudite où il habite pendant 6 ans, occupant la position de Chef Exécutif à l'hôtel Sheraton de Jeddah.

En véritable passionné, il a effectué une formation de deux semaines chez Éric Ripert, au Bernardin à New York. Sa cuisine l'inspire, avec ses créations moderne et combiné avec des aliments de tous les jours. Dans son restaurant à New York, il a confectionné un dessert très Américain mais surprenant, avec des cerises marinées dans du Coca Cola réduit et parfumées à la vanille.

Amoureux de la photographie, il répète le même procédé dans cet art que dans la création de ses plats. Une forme, une ombre ou une couleur qu'il cherche à incorporer avec goût et élégance dans un ensemble d'élément à travers le viseur de son appareil photo. «La photographie se rapproche de la cuisine parce qu'elle réclame sans cesse de l'attention, de la passion et du travail pour obtenir un résultat intéressant: une photo, attirante et unique. Comme la cuisine, la photographie évolue et change constamment.» (htr/aca)

Publiziert am Mittwoch, 26. September 2018