

Entre saveurs et traditions du Pays de Gex

CUISINE Chef doublement étoilé, il a dirigé l'école Bocuse, formé des milliers de chefs, inventé le concept de la cuisine au micro-ondes. Pour la semaine du goût, Pierre Marchesseaux est venu mettre en valeur les spécialités de la cuisine locale.

Le Pays de Gex ne manque pas d'atouts. L'office de tourisme inter-communal du Pays de Gex (OTIPG) ne manque pas d'idées non plus. Pour fêter la semaine du goût, l'OTIPG a mis les petits plats dans les grands. Histoire d'inviter les Gessiens et leurs voisins à redécouvrir les saveurs du cru, ô combien riches! Pour mener à bien cette première édition dédiée aux traditions culinaires et gastronomiques gessiennes, l'OTIPG n'a pas fait dans la dentelle. Il s'est attaché les services de Pierre Marchesseaux, chef doublement étoilé qu'on ne présente plus.

Entre autres professeurs, historien culinaire, membre de l'organisation mondiale de la gastronomie, Pierre Marchesseaux a tout au long de sa carrière régalié de nombreuses célébrités et hommes politiques de haut rang, à l'instar de Charles Aznavour, Johnny Halliday ou encore l'ancien Président Jacques Chirac. Mais c'est dans le modeste château de Vesancy que ce chef affable et soucieux de transmettre son savoir aux jeunes générations a d'abord pris ses quartiers pour présenter ses nombreuses actions, secrets sur l'éducation nutritionnelle et démonstrations culinaires. Un marathon gastronomique et culinaire qui s'est poursuivi par des présentations pédagogiques dans les écoles, conférences et démonstrations. « Je ne conçois pas une visite dans une région sans visiter les écoles, souligne-t-il. J'ai commencé la cuisine à l'âge de 12 ans. J'ai fait l'école hôtelière de Thonon-les-Bains où je suis sorti major de ma promotion. J'ai rencontré un homme (un Américain) à l'époque inventeur de radar. Je lui ai demandé de me fabriquer un four avec ses radars et j'ai donc créé avec lui le premier micro-ondes: lui la technique, moi la cuisine au micro-ondes en



Invité par l'OTIPG, Pierre Marchesseaux est venu promouvoir les traditions culinaires gessiennes. Une trentaine de restaurateurs ont participé à ce projet.

1963 », explique le chef étoilé. À la suite d'une démonstration de la cuisine au micro-ondes à la foire de l'électroménager de Genève, il est invité un peu partout dans le monde pour présenter ses curieux outils.

« Ainsi, j'ai travaillé dans toutes les grandes tables du monde. Aujourd'hui, je suis à la retraite, mais je n'ai jamais travaillé autant », sourit Pierre Marchesseaux. « Le patrimoine gastronomique que nous avons, on ne le met pas suffisamment

en avant. Le confinement nous a aussi appris à consommer autrement et apprécier les produits du territoire un peu plus [...] Quand on essayait de penser à des nouveautés, des choses qu'on pouvait faire même avec les mesures sanitaires, l'équipe a décidé de mettre en avant les saveurs et les produits locaux », conclut Yan Baczkowski, le directeur de l'OTIPG.



Une démonstration au château de Vesancy. Photo : Alimoka Iboussi