

Le maître des épices

Friand de voyages et de saveurs exotiques, le Lausannois Jérôme Binder a lancé en 2013 un concept d'ateliers et d'événements culinaires baptisé «Parfum d'épices». Rencontre autour d'un lapin au citron vert et à l'anis.

Voyager avec les papilles. Goûter l'Asie ou le Moyen-Orient, se laisser surprendre par l'arôme de pamplemousse d'un poivre népalais ou par la douceur de la fleur d'oranger, filer à Beyrouth, Bangkok ou Chennai le temps d'une soirée. Voilà ce que propose le Lausannois Jérôme Binder avec son concept d'ateliers et événements culinaires (*lire encadré*). Qu'il a choisi judicieusement de baptiser «Parfum d'épices», conscient du pouvoir suggestif et gustatif d'une écorce de cannelle, d'une graine de coriandre ou d'une fleur de muscade. «Le cumin me renvoie systématiquement en Inde, raconte le gastronome voyageur. Il me suffit de le humer pour me retrouver dans la chaleur et la moiteur de ce pays.»

L'Inde... C'est bien là que tout a commencé. Là que l'ancien cadre financier a suivi huit semaines de cours intensifs dans un institut professionnel auprès d'un chef local. Là qu'il a affiné l'art délicat d'associer les épices. «Après douze années passées au sein d'une multinationale, je sentais que j'étais arrivé au terme d'un cycle, se souvient-il. Je me cherchais un peu. Or, mon intérêt pour les chiffres et l'économie a toujours été accompagné d'une passion pour la cuisine. J'ai d'ailleurs obtenu un diplôme de l'Ecole hôtelière de Lausanne avant de bifurquer vers la finance. Mon entourage me demandait souvent quand j'ouvrais mon restaurant...»

Un petit coup de pouce du destin

Le séjour professionnel de son amie à Chennai en 2011 lui donne l'impulsion nécessaire pour changer de vie. «Après quelques hésitations j'ai décidé de m'en

remettre à cet appel du destin. De me lancer dans le vide et de la suivre. Je connaissais l'Inde, ce pays me fascinait, et je m'étais souvent dit que j'aimerais y vivre un temps.» Déjà friand des saveurs de ce coin du monde, il laisse germer la petite idée qui lui trotte dans la tête depuis longtemps: associer son amour pour la bonne chère à son goût des voyages. Parfum d'épices était né, du moins dans son esprit. Ne restait plus qu'à lui donner corps.

A son retour en Suisse, il se lance dans l'établissement de son business plan. «Ce n'est pas facile lorsqu'on se retrouve seul devant sa page blanche, on ne sait pas trop comment attaquer.»

Histoire de confronter ses idées à d'autres entrepreneurs, il intègre l'espace de coworking La Muse à Lausanne. «J'y ai notamment rencontré un photographe et un spécialiste de la communication qui m'ont aidé à concevoir mon identité visuelle.»





«Il me suffit de humer
du cumin pour me
retrouver en Inde»

CARTE D'IDENTITÉ

Arômes tous azimuts

Nom: Jérôme Binder

Naissance: 22 mai 1975 à Lausanne

Etat civil: en couple, sans enfant

Signe particulier: perfectionniste

Il aime: «L'Inde parce qu'elle ne ressemble à aucun autre pays et pour l'effervescence des sens qu'elle suscite. Lavaux pour la beauté de ses paysages.»

Il n'aime pas: le manque d'égard pour les autres.

Un rêve: une maison en Lavaux au milieu des vignes.

Des ateliers de team building aux enterrements de vie de célibataire, en passant par une formule «Le chef est à vous», où il se met à votre service le temps d'une soirée, Jérôme Binder a su étoffer l'offre de sa start-up. En proposant des variantes originales aux entreprises, comme une découverte sensorielles des épices ou le challenge du panier de l'épicier («un mini top chef!») Dans la gamme des cours publics, il invite les participants à découvrir les cuisines indienne, thaïe ou libanaise, ou encore une gastronomie plus traditionnelle aux saveurs revisitées. N'envisagerait-il pas d'ouvrir un jour un restaurant? «Je n'en ai pas vraiment l'envie. En revanche, j'en viendrai peut-être une fois à publier un livre avec mes recettes. On verra à la retraite...»

*Les tables d'hôtes estivales: Domaine de la Crausaz à Grandvaux les 17, 18 et 19 juillet.
Reprise des cours publics à l'espace bulthaup le 4 septembre. Infos: www.parfumdepices.ch*

Jérôme Binder accompagne son lapin de galettes parmentières à la fête tonka.



Lancée en septembre 2013, sa petite entreprise est loin de connaître la crise. «Entre les cours ouverts au public, les ateliers de team building pour les entreprises et les événements culinaires que j'organise, j'ai pas mal de sollicitations! C'est sûr, cela demande beaucoup de travail, notamment au niveau marketing. Mais mes années passées en milieu multinational m'ont permis de tisser un assez large réseau.» Ajoutons que Jérôme Binder ne manque pas d'idée ni d'inventivité pour développer son offre. «Cet été, je vais m'associer à un domaine viticole pour organiser des tables d'hôtes sur une des plus belles terrasses de Lavaux. Et je viens de lancer une nouvelle formule baptisée «Date & Cook», pour permettre à des célibataires de se rencontrer dans une ambiance décontractée autour de recettes aphrodisiaques!»

Des plats traditionnels... aux parfums exotiques

Outre sa passion pour les spécialités exotiques, le Lausannois tient également à

Jérôme Binder:
«Ma mère m'a transmis le goût des bonnes choses.»



SECRETS DE CUISINE

Pour vous cuisiner c'est...
Faire plaisir et surprendre.

Votre plat préféré?
Les saltimbocca de veau accompagnés de risotto à la milanaise.

Que ne mangeriez-vous pour rien au monde?
Les insectes, même si c'est tendance.

Qu'avez-vous toujours en réserve?
Des lentilles, des légumes et du gingembre, pour faire un dahl à l'indienne.

Avec qui rêveriez-vous de partager un repas?

Avec le dalai-lama: j'admire sa bonne humeur, son regard sur le monde et bien entendu sa sagesse. Et avec Bono: je suis fan de sa musique et j'apprécie son engagement humanitaire.

Publicité

20% DE RÉDUCTION.



3.60 au lieu de 4.50
Tous les Fruits & Yogourt Anna's Best**
20% de réduction, p. ex. pomme-myrtille, 185 g



3.60 au lieu de 4.50
Tous les Fruits & Yogourt Anna's Best*
20% de réduction, p. ex. mangue, 200 g

MIGROS
M comme Meilleur.

* En vente dans les plus grands magasins Migros. ** Offre régionale.
OFFRE VALABLE DU 24.6 AU 30.6.2014, JUSQU'À ÉPUISEMENT DU STOCK

partager son goût pour une gastronomie plus traditionnelle. A sa façon. C'est-à-dire en la revisitant, en parfumant par exemple, comme aujourd'hui, de classiques cuisses de lapin... au citron vert et à l'anis. Ou en assaisonnant ses galettes parmentières de fèves tonka râpées.

C'est à l'âge de 7-8 ans que lui est venue l'envie de marier les ingrédients. «Au début, je concoctais surtout des buffets de desserts. Je me souviens, je ne voulais pas que l'on m'aide et je mettais souvent la cuisine sens dessus dessous.» A l'adolescence, il élabore les menus de Noël avec sa mère. «Elle préparait très bien à manger. C'est elle qui m'a transmis le goût des bonnes choses. Je me souviens aussi des odeurs alléchantes des petits plats qui mijotaient à mon retour de l'école. Je crois bien que cela m'a conditionné.» Et d'évoquer le parfum de la cannelle qui lui rappelle encore aujourd'hui, systématiquement, le gâteau aux pommes de sa maman...

Texte: Tania Araman

Photos: François Wavre / Rezo

Cuisses de lapin aux graines d'anis et citron vert

Une recette de Jérôme Binder

PLAT PRINCIPAL POUR 4 PERSONNES

2 citrons verts
2 oignons
2 cs d'huile d'olive
10 g de beurre
sel
4 cuisses de lapin ou deux râbles roulés
4 gousses d'ail
4 cs de graines d'anis (ou de graines de fenouil)
2 cc de sucre
20 g de farine

DÉROULEMENT

1. Prélever le zeste des citrons verts à l'aide d'un économe sans prendre la partie blanche. Emincer finement. Laisser bouillir deux minutes dans de l'eau et retirer,

passer à travers une passoire.

2. Eplucher les oignons, les couper en deux et les émincer en fines lamelles.

3. Presser le jus des citrons verts.

4. Dans une cocotte, faire chauffer l'huile et le beurre. Saler les cuisses de lapin (ou les râbles) et les faire revenir doucement sur chaque face jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées.

5. Ajouter les oignons, les gousses d'ail entières pelées, les graines d'anis, le sucre et le citron vert. Laisser cuire pendant une minute en remuant.

6. Poudrer avec la farine, puis mouiller avec 50 cl d'eau. Saler et ajouter le jus des citrons verts. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter pendant 50 minutes à feu doux.

GALETTES PARMENTIÈRES À LA FÈVE TONKA

600 g de pommes de terre (charlotte par exemple)
3 cs de crème fraîche
3 jaunes d'œufs
3 cs de farine de sarrasin
Un peu de fève tonka râpée
sel

DÉROULEMENT

1. Cuire les pommes de terre en robe des champs avec un peu de sel pendant 20 minutes.

2. Peler les pommes de terre quand elles sont encore chaudes, les écraser à l'aide d'un passe-vite ou d'un presse-purée.

3. Incorporer la crème fraîche, les jaunes d'œufs un par un puis la farine de sarrasin. Bien fouetter

entre chaque œuf pour éviter que ces derniers ne coagulent avec la chaleur. Rectifier l'assaisonnement.

4. Râper environ une demi-fève tonka au-dessus de la purée (goûter au fur et à mesure, pour éviter d'en mettre trop d'un coup, car elle a un goût puissant). Réserver au frais.

5. A l'aide d'un emporte-pièce, confectionner 8 petites galettes (si vous réservez le mélange au frais quelques heures, le façonnage en sera facilité). Ajouter un peu de matière grasse dans une poêle et laisser dorer de chaque côté 2-3 minutes.

6. Il est possible également de les dresser à la douille et de faire dorer au four 10 min à 200 degrés.

