

LE CHEF

# Mirto Marchesi

Son accent le fait prendre pour un Italien mais il est bel et bien suisse, natif du Tessin. Avec Mirto Marchesi, la mise en bouche est tout de suite gourmande, chaleureuse. Une bonne approche des choses pour présenter celui qui – à 32 ans – n'est autre que le chef des deux restaurants du Chalet d'Adrien. Près de trois ans en tant que second aux côtés du précédent chef, puis la consécration depuis 2012.

De son Tessin natal, où il fait ses premières armes en tant qu'apprenti cuisinier, à l'âge de 15 ans, dans la brasserie d'un hôtel, à l'Italie, ce sera Cortina, Venise. A chaque fois, des étapes de son devenir. La poursuite d'un élan vital:

« APPRENDRE DU TRAVAIL DES AUTRES,  
TRACER SA VOIE AU FIL DES RENCONTRES  
ET DE NOUVEAUX HORIZONS. »

Encore un crochet par Saint-Moritz (Restaurant Jorri's Talvo, 2 étoiles Michelin, 18 Gault & Millau), en Suisse allemande, et Verbier lui ouvre les bras. Là, il a rendez-vous avec son destin de chef. Celui qu'il s'est forgé dès le plus jeune âge, en regardant faire mère et grand-mère aux fourneaux familiaux. « Plus tard, je ferai pareil », se dit-il, marmiton au foyer. Vocation d'un cœur de fils et petit-fils.

Aujourd'hui, il y a toujours de la tendresse dans sa cuisine. Un attachement à la qualité des produits. Un hommage quotidien aux producteurs qui l'entourent. La religion du goût, de la saveur juste. Et puis faire plaisir aux clients. Au final, ce n'est pas le métier de Mirto Marchesi. C'est sa vie.

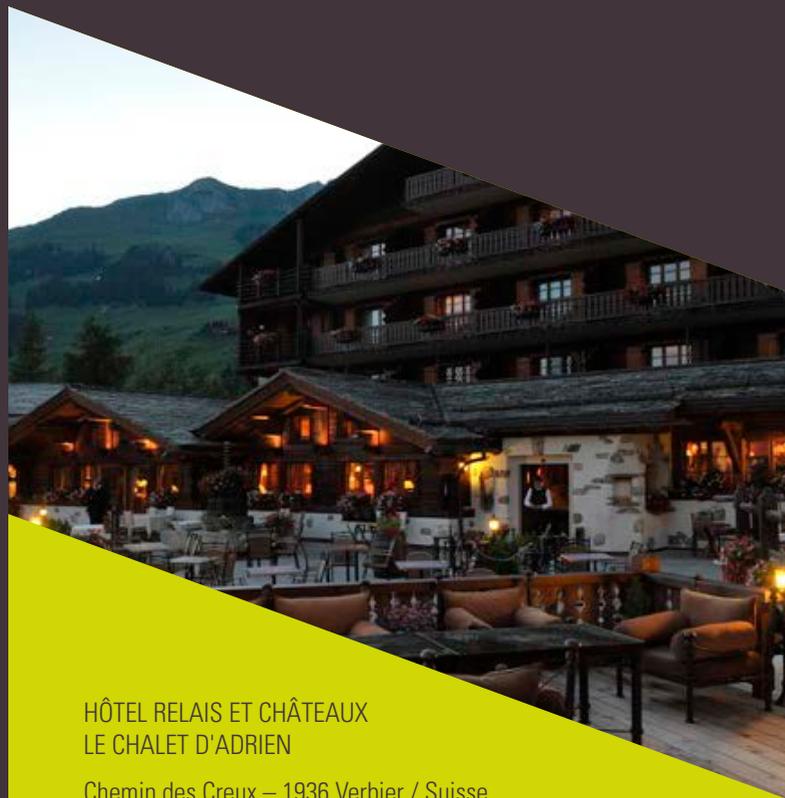
Distingué par les guides (17/20 au Gault & Millau, 1 étoile Michelin), il livre quelques-unes des recettes qui font flores dans les deux restaurants du Chalet d'Adrien. Emotions à La Table d'Adrien, Tradition au Grenier



LE CHALET D'ADRIEN  
EST UN LIEU UNIQUE, UN HÔTEL DE PRESTIGE  
5 ÉTOILES À VERBIER EN SUISSE AU PIED DES PISTES  
SKIABLES À 1H30 DE GENÈVE.

Depuis les chambres et la terrasse la vue époustouflante sur les Alpes est un moment de pur bonheur.

La gourmandise dans les deux restaurants, « façon grand mère » au Grenier et « Saveurs d'Italie » à La Table d'Adrien, renforce la dimension chaleureuse de ce chalet dont le nonours symbolise la tendresse et l'affection de toute l'équipe pour ses clients.



HÔTEL RELAIS ET CHÂTEAUX  
LE CHALET D'ADRIEN

Chemin des Creux – 1936 Verbier / Suisse  
Tél. (41) 027 771 62 00 – Fax (41) 027 771 62 24  
E-mail info@chalet-adrien.com



SIGNATURE

LE PLAT D'UN GRAND CHEF IMAGINÉ  
POUR SV RESTAURANT

# Mirto Marchesi

CHEF DU CHALET D'ADRIEN  
À VERBIER

17/20 GAULT & MILLAU  
1 ÉTOILE MICHELIN



SAUMON MI-CUIT  
AU BEURRE BLANC AU CITRON,  
QUINOA ET LÉGUMES DE SAISON



svrestaurant



www.leguriviera-groupe.ch

LES SAVOUREUSES RECETTES «SIGNATURE»

# Saumon mi-cuit

AU BEURRE BLANC AU CITRON,  
QUINOA ET LÉGUMES DE SAISON

## PRÉPARATION

Découper 4 jolies tranches de saumon de 140-150 g la pièce, assaisonnées avec sel et poivre et le mettre sous vide.

Cuire à 42,5 C° pendant 49 minutes dans un thermoplongeur.

Une fois le saumon cuit, enlever délicatement la peau et paner le saumon du côté opposé à la peau avec des grains de sésame blanche et saisir rapidement à la plancha afin d'avoir un côté un peu croquant. Il est possible de cuire à l'avance le saumon, après les 49 minutes de cuisson bloquer dans l'eau avec de glaçons et régénérer à la même température pendant 10 minutes.

## SAUCE CITRON

- 54 g fumet poisson ou bouillon végétal
- 7,5 g échalotes
- 107 g vin blanche
- 7 g jus citron
- 1,8 g maïzena
- 23 g beurre frais
- sel poivre, tabasco, colorant jaunes

Faire revenir les échalotes avec un peu de beurre, déglacer avec le vin blanc réduire de la moitié, ajouter le fumet poisson reporter à ébullition lier avec la maïzena assaisonner avec sel poivre et en peu de tabasco, ajouter le jus de citron monter avec le beurre et mettre en peu de colorant jaune.

Servir avec des asperges ou des légumes verts cuits à l'eau et sauté à l'huile d'olive, du quinoa sauté avec échalote et ciboulette.

**Bonne dégustation!**

