

Texte extrait du Guide GaultMillau 2011 (only in french)

La cuisine moléculaire a beau ne plus être vraiment à la mode, elle garde quelques solides défenseurs en suisse romande. Denis Martin à Vevey, bien entendu, mais aussi Jean-Yves Drevet, à Neuchâtel.

Quel contraste d'ailleurs entre la cuisine du jeune chef, pétillante d'inventivité et le cadre du restaurant : une vieille demeure aux allures médiévales, toute de pierres de taille et de murs épais. Du solide, du classique quoi.

Dans l'assiette, au contraire, c'est du léger, du très léger parfois, et pas vraiment du classique. Prenez ces sorbets de bolets ou de morilles, ou cet incroyable papet vaudois servi comme une coupe Danemark. Imaginez, le papet est déstructuré, servi dans une coupe, avec quelques tranches très fines de saucisson, séché, et de jambon, accompagnant un sorbet de pommes de terre et une crème glacée de poireaux. Vraiment étonnant. Et parfaitement maîtrisé.

La maîtrise, c'est d'ailleurs ce qui caractérise le mieux la cuisine de Jean-Yves Drevet. A chaque plat, il prouve son imagination, jongle avec les mélanges les plus improbables, sans cesse sur le fil du rasoir, mais suffisamment virtuose pour emporter l'adhésion, y compris celle du gastronome dubitatif devant un tel défilé de produits.

Deux exemples, pour bien comprendre que la cuisine simple, sans chichi, ce n'est pas tout à fait le style de la maison. D'abord, un magnifique pigeon désossé, servi avec un blanc manger de cœur d'artichaut et un ananas flambé au rhum. Ensuite, un foie gras poêlé accompagné d'une endive confite à l'eau de rose, un sorbet litchi et une émulsion au corail d'oursin. N'en jetez plus ! C'est vraiment excellent.

Il est probable que, avec l'âge, Jean-Yves Drevet, comme beaucoup de ses pairs sans doute, va tendre vers des compositions plus simples. L'homme est jeune, inventif, il ose se risquer sur des chemins culinaires pas encore balisés.

La qualité de ses produits est irréprochable et, surtout, il est bourré de talent. C'est absolument certain qu'il n'a pas fini de faire parler de lui