

Les hôtes et le GaultMillau se délectent

Heinz Rufibach, chef cuisinier au Zermatterhof n'entend pas s'arrêter là: il veut des hôtes heureux

Le retour de Heinz Rufibach aux fonctions de chef cuisinier a attiré un grand nombre de nouveaux hôtes à l'Alpine Gourmet Prato Borni du Zermatterhof pendant la saison estivale 2017. Les inspecteurs du GaultMillau étaient aussi au rendez-vous: ils ont fait l'éloge des créations de Heinz Rufibach et lui ont accordé 15 points, plaçant ainsi le retour de cet inconditionnel de Zermatt dans les cuisines du Grand Hotel sous le signe d'un démarrage retentissant.

De 1996 à 2002, Heinz Rufibach avait déjà été Chef de cuisine au Zermatterhof. À partir de la saison d'hiver 2017/2018, il supervisera l'ensemble de l'offre gastronomique du Grand Hotel Zermatterhof. Quelle est la motivation de Heinz Rufibach et à quoi les hôtes de l'Alpine Gourmet Prato Borni doivent-ils s'attendre à partir de décembre? Le chef cuisinier répond à nos questions.

Qu'est-ce qui anime Heinz Rufibach?

Le plus important, c'est que les hôtes soient heureux. Et pour cela, j'ai besoin que les gens avec qui je travaille soient heureux aussi. Je démarre la saison hivernale avec une toute nouvelle équipe, vraiment bonne. La cuisine sera certainement différente de celle de mon prédécesseur, Ralph Busch. J'ai déjà quelques idées. Mais, au final, nous sommes là pour les hôtes et ils doivent pouvoir s'attendre à de l'émotion.

Voilà qui attise la curiosité. Qu'y aura-t-il sur la carte du Alpine Gourmet Prato Borni?

Sur ma prochaine carte, il y aura par exemple une terrine de foie de canard et des spécialités valaisannes, du pain de seigle, du vin chaud. En lisant cela, un hôte ne peut sans doute pas s'imaginer qu'il s'agit d'une terrine de foie de canard sous une croute de pain de seigle et que le vin chaud est servi sous forme de gelée. Notre carte mise sur la simplicité, avec pas plus de trois ou quatre notions par plat, ce qui est aussi intéressant pour le service car il y a des histoires à raconter. Nous voulons être dans l'esprit de l'échange, et cela doit créer du plaisir.

Le Valais est toujours présent?

L'idée est d'avoir toujours au moins un produit du Valais dans chaque plat. Le menu «Heimat», lui, est 100% valaisan, mais dans le menu «Fernweh», qui fait le tour du monde, je souhaite aussi qu'il y ait toujours un ingrédient, un accompagnement qui vienne du Valais. Mon crédo est de mettre un petit peu de Zermatt, un petit morceau du terroir dans l'assiette des gens – qu'ils viennent de Zermatt, de Suisse ou d'ailleurs dans le monde.

La carte évoluera-t-elle au cours de la saison?

Ah, mais bien sûr! Un hôte qui reviendrait au mois d'avril ne devra pas trouver la même carte que celle qu'on lui a présentée en décembre. Des produits comme le pain d'épice sont là en début de saison, puis ils disparaissent. Je souhaite faire évoluer la carte avec les saisons. J'ai déjà hâte d'être au printemps, lorsqu'on commence à trouver de l'ail des ours, il ne viendra certainement pas de Zermatt mais d'un endroit où la neige a déjà fondu. J'attends aussi avec impatience le printemps et les asperges et je suis déjà en effervescence à l'idée des morilles et des premières tiges de rhubarbe qui sont très intenses. Il est certain qu'à la fin de la saison, ces produits figureront sur la carte. Et je veux tenir compte des remarques de mes

cuisiniers. La carte doit aussi être leur terrain de jeu et pas seulement porter la patte du chef.

Qu'y a-t-il de typique dans un menu de Heinz Rufibach?

On reconnaît mes menus à leur simplicité. Je ne fais pas partie de ceux qui ont 20 saveurs différentes dans l'assiette, mais un seul vraiment bon produit qui donne son nom au plat et quelques ingrédients qui viennent le sublimer.

Quelle atmosphère attend les hôtes du Prato Borni?

Le Prato Borni est mon centre de création au Zermatterhof. Je suis attaché au fait d'accueillir les hôtes. J'essaie aussi de prendre congé de chacun d'entre eux personnellement. Il arrive que je me rende à la table pour y expliquer les plats et raconter une histoire qui s'y rapporte. Comme je le disais, nous voulons véhiculer le thème du Valais. Puis vient le moment où j'entends frapper à la vitre, ce sont mes cuisiniers qui me rappellent, parce que je reste à bavarder à la table (*rires*).

Heinz Rufibach et Zermatt: une relation particulière?

Bernois d'origine, lorsque j'ai découvert Zermatt pour la première fois sous son épais manteau de neige, c'était en 1988, me trouver au pied du Cervin a été une véritable source d'inspiration. C'était l'endroit où je voulais être à tout prix. En 1988, je ne suis resté qu'un an. Et puis je suis revenu en 1996 et je vis maintenant depuis 21 ans à Zermatt avec ma famille. C'est un lieu qui donne énormément. La nature, c'est quelque chose d'essentiel pour moi, et aussi les gens, à Zermatt on se trouve à un véritable point névralgique. Son côté international est fascinant. Les hôtes viennent des quatre coins du monde. Tous les jours, on fait la connaissance de nouvelles personnes. Un véritable va-et-vient. Cela me plaît. Pouvoir habiter ici fait partie des plus belles choses qui soient.

A découvrir à partir du 16 décembre 2017

Pour tous les gourmets qui souhaitent goûter eux-mêmes les créations de Heinz Rufibach au Zermatterhof pendant la saison hivernale, le restaurant Alpine Gourmet Prato Borni sera ouvert tous les soirs sauf le mercredi du 16 décembre 2017 au 15 avril 2018. Il sera également possible d'avoir un avant-goût de son offre culinaire en ligne sur www.zermatterhof.ch

Contact informations:

Roman Haller, Matterhorn Group
roman.haller@zermatt.net
+41 27 966 67 71