La gastronomie en folie avec Le Temps du Comté

Auteur : Hervé Lévy

Date : 2 janvier 2023

Il est l'heure de passer en revue l'actualité de la gastronomie, avec Le Temps du Comté, Jérôme Schilling, Olivier Nasti et Pierre Hermé.

Le Temps du Comté

Tout au long de l'année, sur le territoire de l'Appellation d'Origine Protégée, sept rendez-vous rassemblant autant de duos de cuisiniers se tiendront au sein de différents lieux emblématiques pour faire vivre la passion d'un fromage qu'on adore. **Le Temps du Comté** débute avec l'association du chef jurassien Romuald Fassenet et de la figure de la gastronomie lyonnaise qu'est Davy Tissot (07/01, Maison du Comté, Poligny). Quelque 140 convives sont attendus pour ce moment rare. letempsducomte.com

---

Jérôme Schilling

Chef alsacien évoluant dans le Sauternais, au Château Lafaurie-Peyraguey (deux Étoiles au *Guide Michelin*), **Jérôme Schilling** est récemment devenu Meilleur Ouvrier de France. Bravo à un artiste notamment passé par une autre planète scintillante de la "galaxie Lalique", la Villa de Wingen-sur-Moder. Celui qui se définit comme un « *cuisinier des vignes* » compose ses assiettes et sa carte en s'inspirant de la typicité et du terroir de l'AOC Sauternes Barsac. lafauriepeyragueylalique.com

---

Olivier Nasti

Cuisinier majeur, **Olivier Nasti** a été désigné Cuisinier de l'année 2023 par le *Gault&Millau*. Voilà jolie reconnaissance pour sa Table de Kaysersberg, dont le credo se résume en quelques mots : chasse, pêche, nature et tradition (revisitée). Ne cessant d'innover, le Meilleur Ouvrier de France a récemment ouvert Levain, une boulangerie faisant revivre les méthodes de fabrication ancestrales. On attend la troisième Étoile au *Michelin* pour mars : même si les voies du guide rouge sont impénétrables, on ne comprendrait pas bien que ce ne soit pas le cas.
fr.gaultmillau.com **–** lechambard.fr

Pierre Hermé

Pâtissier mythique, natif de Colmar, **Pierre Hermé** propose une chasse au trésor pour l'Épiphanie : onze fèves rarissimes (en collaboration avec la Monnaie de Paris) attendent les chanceux. Le choix s'orchestre entre une galette Infiniment amande, une autre nommée Jardin de Palerme magnifiant les agrumes, une troisième Infiniment praliné pistache... Et si vous n'aimez pas ça, reste la brioche feuilletée où se mêlent crème au chocolat et caramel onctueux ! pierreherme.com