



## Cocina de precisión.

Crissier, a unos minutos de la cuna de Nespresso, alberga un tesoro gastronómico. Durante más de un cuarto de siglo, el Restaurant de l'Hôtel de Ville ha atraído a peregrinos sibaritas de todo el mundo. Su dueño es heredero de un legado culinario: Philippe Rochat.



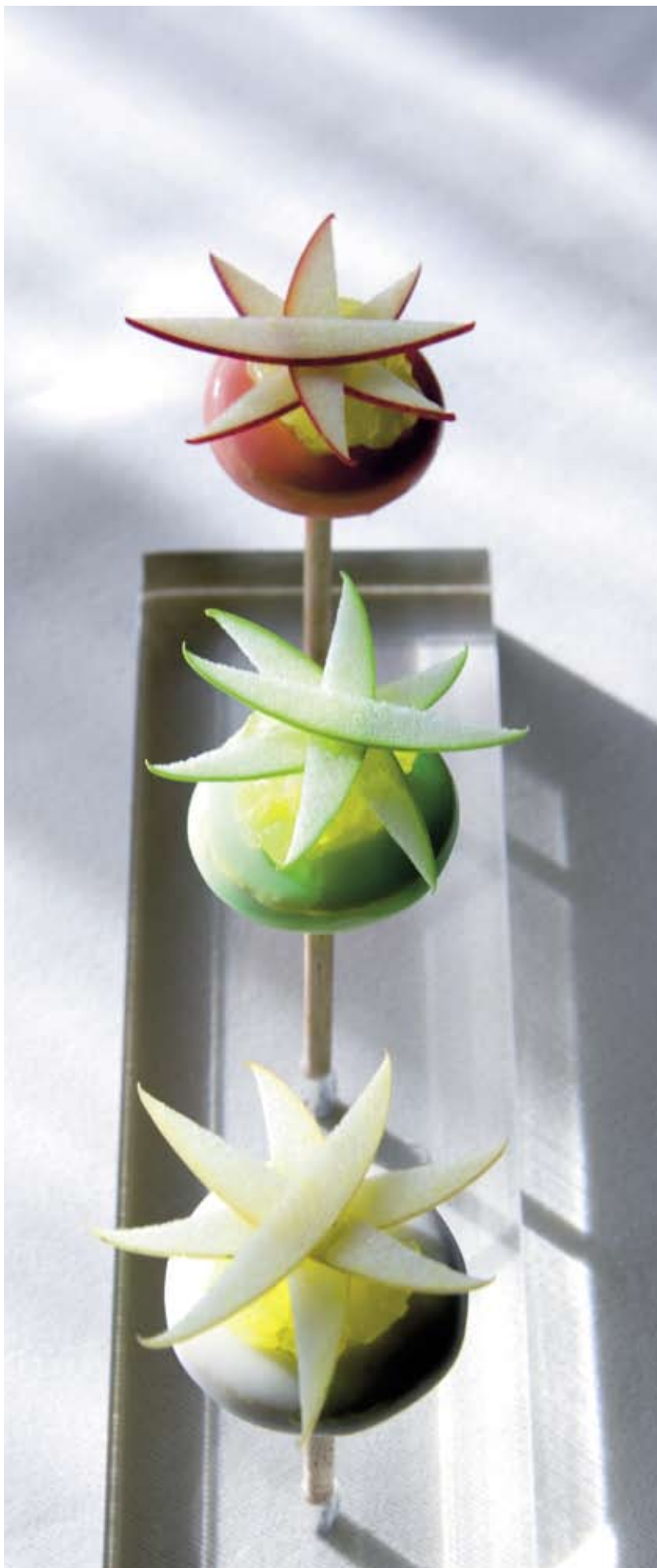
Crissier, 9 a.m.: Comienza la jornada laboral. La atmósfera es concentrada, pero al mismo tiempo de mucha colaboración y sorprendentemente tranquila. Los ingredientes más exquisitos de la región ya han sido entregados y están listos para ser deshuesados, despiezados, blanqueados, horneados y esculpidos por un experto equipo gastronómico formado por 20 cocineros, tres chefs pasteleros y dos panaderos. Sus diligentes esfuerzos producen una obra maestra tras otra, ejecutadas con precisión milimétrica, tan característica de la cultura suiza. Y, característica también de un chef que seis días a la semana se encarga de mantener tres estrellas Michelin y 19 puntos Gault-Millau. Situado en la cima de una pequeña colina en una bucólica población a las afueras de la ciudad de Lausana, en el centro gastronómico de Suiza, el cantón de Vaud, se trata de una villa elegante, aunque modesta, sólo conocida por lo que es y por quién la dirige: Restaurant de l'Hôtel de Ville – Philippe Rochat.

Y hay otro nombre, ahora ausente pero tácito, más un legado que una sombra. Durante años, Crissier fue prácticamente sinónimo de la leyenda culinaria suiza e hijo nativo, Frédy Girardet. En los años setenta, Girardet se encargó del pequeño restaurante de su padre y revolucionó la cocina franco-suiza, haciéndose famoso muy rápidamente como heredero suizo de grandes chefs como Bocuse o Robuchon. En 1980, un joven cocinero suizo con mucho talento y ambición, fue contratado en la sección de pastelería de Girardet. En menos de una década, Philippe Rochat fue escalando posiciones en el Hôtel de Ville de Girardet hasta convertirse en jefe de cocina e impresionando al chef lo suficiente como para nombrarle el “heredero de mi filosofía”. En 1996, Girardet cedió la propiedad del Restaurant de l'Hôtel de Ville a su protegido. El cambio de manos produjo un escepticismo natural y las 3 estrellas Michelin se convirtieron en 2. Rochat tardó menos de un año en reclamar la estrella “robada”. En 1999, el prestigioso Gault-Millau nombró a Rochat Cocinero del Año y en 2000, ratificó al Restaurant de l'Hôtel de Ville como uno de los mejores del mundo. El restaurante es uno de los dos únicos restaurantes del país que cuenta con tres estrellas Michelin.

A buen seguro, llenar el hueco de un chef considerado “Chef del siglo” no es nada sencillo, y menos en su lugar de origen. Pero en el décimo aniversario de su puesta al frente del reino del Hôtel de Ville, Rochat ha conseguido una deliciosa transición dinástica, con el sublime ingenio de su cocina y se ha asegurado de que Crissier goce del lugar que merece en la meca gastronómica.

*Puede disfrutar de Nespresso en la sala de fumadores del Restaurant de l'Hôtel de Ville.*

# HERENCIA CULINARIA



## CHUPA CHUPS DE FOIE DE PATO CON TRES MANZANAS

Para 4 personas

### Preparación chupa chups:

Extender 70 g de foie gras cocido al natural de modo uniforme entre dos reglas hasta conseguir un grosor de 5 mm. Refrigerar y luego cortar 12 medallones de 3 cm de diámetro cada uno con la ayuda de un cortador de masa.

Atravesar el centro de cada medallón con un palito de chupa chup (de madera o policarbonato). Mantenerlos refrigerados.

### Tres veloutés de manzana

150 g de manzana Granny Smith  
100 ml de fondo claro  
100 ml de nata enriquecida  
2 hojas de gelatina, sal y tabasco

150 g de manzana Gala  
100 ml de fondo claro  
100 ml de nata enriquecida  
2 hojas de gelatina, sal y tabasco

150 g de manzana Golden Delicious  
100 ml de fondo claro  
100 ml de nata enriquecida  
2 hojas de gelatina, sal y tabasco

Llevar a ebullición el caldo con la nata. Añadir las manzanas y hervirlas rápidamente hasta que estén tiernas. Triturar y colar. Sazonar al gusto. Disolver la gelatina en la mezcla.

### Montaje

Dividir los 12 chupa chups en cuatro grupos de tres. Suavizar las 3 veloutés y sumergir los chupa chups en cada velouté respectivamente. Refrigerar durante 15 minutos. Cubrir la parte superior de cada chupa chup con una cucharadita de buen chutney de manzana. Decorar cada chupa chup con la corteza de la manzana correspondiente.

Para 4 personas

### Velouté de patata

150 g de patatas Noirmoutier, cortadas a la paisana (por la mitad y finamente picadas)  
230 g de puerro blanco a la paisana  
40 g de cebolla a rodajas finas  
200 ml de caldo de verduras  
200 ml de nata enriquecida  
50 g de mantequilla  
Sal y pimienta blanca  
3 g de gelatina disuelta

### Preparación

Dorar las cebollas en la mantequilla; luego añadir el puerro y las patatas y sazonar al gusto. Llevar las cebollas, el puerro y las patatas a ebullición en el caldo de verduras y cocer durante unos 2 minutos. Añadir la nata y hervir a fuego lento hasta que las patatas estén tiernas. Triturar la velouté y luego colarla con un colador fino. Añadir la gelatina templada.

### Guarnición

60 g de puerro blanco a la paisana, hervido a la inglesa (en agua y sal)  
200 g de patatas hervidas en agua, peladas y cortadas a rodajas  
Flor de sal y pimienta molida gruesa  
Aceite de avellanas  
Ramitas de eneldo y perifollo  
60 g de caviar osciètre  
Flores de borraja

### Montaje

Repartir el puerro cocido en el centro de cada tazón (o plato de sopa). Cubrir con la velouté y refrigerar hasta que adquiera una textura firme. Colocar las rodajas de patata en el borde de cada tazón. Sazonar con flor de sal, pimienta molida y aceite de avellanas. Decorar el borde con ramitas de perifollo y eneldo y, si lo desea, con flores de borraja. Para terminar, añadir una fina capa de caviar osciètre en el centro de cada tazón. Servir con palitos crujientes de centeno.



## VELOUTÉ FINA DE PATATA NOIRMOUTIER CON CAVIAR OSCIÈTRE

## LANGOSTINOS GUILVINEC ASADOS CON REDUCCIÓN DE LIMÓN Y ACEITE DE OLIVA MOULIN DU CALANQUET



### Para 4 personas

8 colas de langostino, cortadas por la mitad a lo largo (limpias)  
8 cebolletas tiernas escaldadas, cortadas por la mitad a lo largo y doradas en una sartén muy caliente  
120 g de raíz de perifollo pelada, cocida al vapor y cortadas en diagonal  
40 g de zanahorias redondas, cocidas al vapor  
Ralladura de un limón verde y uno amarillo  
10 g de jengibre cortado en juliana y frito

### Preparación

**Salsa:** Reducir 200 ml de caldo de marisco hasta dos tercios. Batir con 100 ml de aceite de oliva. Añadir la mitad de la ralladura de limón y una pizca de jengibre. Sazonar al gusto. Añadir la mantequilla y reservar.

**Langostinos:** Colocar los langostinos en una bandeja de horno, sazonar con sal y pimienta y también con el resto de ralladura de limón y un chorrito de aceite de oliva. Asar los langostinos en el horno muy caliente durante 2 minutos. Sacar del horno, añadir unas gotas de aceite sazonado y un poco de jengibre.

### Montaje

Calentar las verduras. Calentar los langostinos. Calentar la salsa. Colocar 4 mitades de langostino asado en cada plato, añadir las verduras de forma armoniosa y verter la salsa alrededor con mucho cuidado. Para terminar, rociar unas gotas de aceite de oliva. Servir.



### 4 raciones

#### Crème brûlée al café

150 ml de nata enriquecida  
2 yemas de huevo  
20 g de azúcar glasé  
20 g de café arábica puro molido

#### Crème anglaise al café

150 ml de leche  
2 yemas de huevo  
20 g de azúcar glasé  
20 g de café arábica puro molido

#### Mousse de chocolate

150 ml de leche  
150 ml de nata enriquecida  
450 g de cobertura de chocolate criollo (62% cacao) fundido  
300 ml de nata batida

#### Brownies

60 g de chocolate (74%)  
50 g de mantequilla fundida  
2 huevos  
15 g de polvo de almendras  
40 g de azúcar glasé  
30 g de harina  
2 g de levadura  
Sal  
75 g de nueces pacanas molidas

## CÚPULA DE CHOCOLATE CRIOLLO Y MOCA ARÁBICA PURO BROWNIES CON NUECES PACANAS

### Preparación

**Crème brûlée al café:** Batir las yemas de huevo con el azúcar. Disolver el café en la nata y llevar a ebullición. Verter en moldes semiesféricos de 3 cm de diámetro. Hornear a 90°C en baño maría durante 20-30 minutos, hasta que la mezcla se convierta en natillas. Sacar del agua y dejar enfriar.

**Crème anglaise al café:** Disolver el café en la leche y llevar a ebullición. Hervir durante 10 minutos y colar la mezcla. Batir las yemas de huevo con el azúcar. Agregar la mezcla de leche y café. Dejar hervir a fuego lento (82°C). Colar y dejar enfriar.

**Mousse de chocolate:** Mezclar la leche y la nata con el chocolate derretido a temperatura ambiente. Unir la mezcla a la nata batida (sin mezclar bien). Verter en moldes semiesféricos de 6 cm de diámetro. Introducir un

crème brûlée al café en el centro de cada mousse e igualar la superficie. Enfriar en el refrigerador.

**Brownies:** Mezclar todos los ingredientes en el orden citado. Verter la mezcla en moldes de 3 cm de diámetro y hornear durante 7 minutos a 180 ° C. Sacar de los moldes e igualar la superficie con un cuchillo. Reservar.

### Montaje

Extraer la mousse de los moldes y unir las dos mitades para formar una esfera. Colocar cada esfera encima de cada brownie y espolvorear todo el postre con chocolate con ayuda de una pistola. Servir con crème anglaise al café.