

# Bocuse d'Or

SWITZERLAND

A C A D E M Y

Magazine / Magazin

Fiers de promouvoir la gastronomie Suisse  
Stolz, die Schweizer Gastronomie zu fördern





## Paccot - Domaine de la Colombe

### « Proche de la gastronomie »

### « Nähe zur Gastronomie »

Laissez nous vous présenter un partenaire historique de notre Académie : Le Domaine La Colombe. Un faiseur de vins d'émotion, à nos côtés depuis les débuts de l'aventure du Bocuse d'Or en Suisse.

Le Domaine La Colombe à Féchy (VD), propose depuis toujours des vins qui plaisent à la gastronomie.

Cette proximité avec les restaurants, le Domaine La Colombe la doit à Fredy Girardet. « Depuis 1980, nous livrons à l'Hôtel de Ville de Crissier », explique Raymond Paccot, vigneron et propriétaire du Domaine La Colombe. « Crissier a toujours été une cuisine conviviale, dans laquelle on avait plaisir à entrer » C'est ainsi qu'il rencontra Philippe Rochat, puis Benoît Violier et Franck Giovannini, avant même que ceux-ci ne prennent les rênes du restaurant.

De là est venu le lien avec l'Académie Suisse Bocuse d'Or, car le concours et le restaurant de l'Hôtel de Ville ont, depuis le début, été complices.

#### Des vins nés d'un dialogue

« C'est important que les vignerons et les cuisiniers se parlent pour se comprendre », explique Raymond Paccot. « Au Domaine La Colombe, on fait des vins avec beaucoup de fraîcheur, dont l'élégance et la minéralité s'accordent bien avec les plats. »

Wir stellen mit diesen Zeilen einen historischen Partner unserer Akademie vor : Die Domaine La Colombe. Ein Macher von Weinen mit Emotionen, der uns seit Beginn des Abenteuers Bocuse d'Or in der Schweiz zur Seite steht.

Die Domaine La Colombe in Féchy (VD) produziert seit ihren Anfängen Weine, die der Gastronomie gefallen.

Die Nähe zu den Restaurants verdankt die Domaine La Colombe Fredy Girardet. « Seit 1980 beliefern wir das Hotel de Ville in Crissier », erklärt Raymond Paccot, Winzer und Betreiber des Weinguts. « In der Küche in Crissier herrschte schon immer eine gemütliche Stimmung, sodass man gerne eintrat. » Auf diesem Wege lernte er zuerst Philippe Rochat, dann Benoît Violier und schliesslich Franck Giovannini kennen, noch bevor diese die Leitung des Betriebs übernahmen.

Und so entstand auch die Bindung mit der Schweizer Akademie Bocuse d'Or, denn der Kochwettbewerb und das Restaurant Hotel de Ville waren schon immer eng miteinander verbunden.

#### Die Weine entstanden aus dem Dialog

« Es ist wichtig, dass Winzer und Köche sich gegenseitig austauschen, um einander zu verstehen », sagt Raymond Paccot. « Die Domaine La Colombe produziert Weine mit viel Frische, deren Eleganz und Mineralität gut mit den Gerichten harmonieren. »



#### Le Domaine La Colombe

Raymond Paccot est la troisième génération au Domaine La Colombe. Les premières vignes, à Féchy (VD), sont achetées par Jules Paccot. Puis, en 1961, son fils Roger lui succède, créant également la cave « La Colombe ». Après une courte carrière d'enseignant, il recommence des études en œnologie puis part travailler en Californie et en Espagne. Raymond Paccot revient sur la Côte pour reprendre les vignes de son père avec sa femme Violaine. Aujourd'hui, la quatrième génération reprend progressivement le flambeau : leur fille Laura rejoint l'exploitation.

Le Domaine travaille en biodynamie, depuis 1999. Outre les préparas destinés à enrichir les sols et fortifier les ceps, les vignes sont traitées avec des infusions de plantes ainsi qu'un peu de soufre et de bouillie bordelaise.

#### Domaine La Colombe

Raymond Paccot führt die Domaine La Colombe in dritter Generation. Die ersten Weinstöcke in Féchy (VD) kaufte damals Jules Paccot. 1961 übernahm sein Sohn Roger den Betrieb und gründete den Weinkeller « La Colombe ». Nach einer kurzen Lehrerkarriere und einem Weinbau-Studium arbeitete Raymond Paccot in Kalifornien und in Spanien, bevor er zusammen mit seiner Frau Violaine an die Côte zurückkehrte, um die Weinberge seines Vaters zu übernehmen. Heute arbeitet auch ihre Tochter Laura im Betrieb mit und somit bereitet sich die vierte Generation schrittweise darauf vor, die Tradition weiterzuführen.

Das Weingut wird seit 1999 biodynamisch bewirtschaftet. Nebst den Präparaten, die dazu dienen, die Böden anzureichern und die Rebstöcke zu kräftigen, werden zur Pflege der Weinreben Pflanzenaufgüsse sowie ein wenig Schwefel und Bordeauxbrühe verwendet.



## Le menu des vainqueurs SWISS FINGER FOOD TROPHY

### Amuse-bouches du boulanger

Buns au levain chef betterave rouge et sa truite marinée à la betterave sur une vinaigrette au citron et poivre sichuan.

Brioche de Givrins safranée au levain, confit aux coings d'Eclépens.

Vol au vent, compotée de mûres et foie gras glacé au pinot noir barrique (cave famille Rossier, Lavigny), cœur châtaigne.

Tresses garnies roastbeef (Boucherie de la Tour, Trélex) tartare maison et sa garniture.

### Spécialités du traiteur

#### Froid :

Toast gourmand « tartare de bar à la mangue et poivre de Sichuan », mini tuile orange.

Soufflé tomme vaudoise et sa purée patate douce, chips de fleurs de lotus et sésame noir.

#### Chaud :

Cromesquis des sous-bois et son veau,

## Das Menü der Gewinner MENÜ VON MARIUS

### Amuse-Bouche vom Bäcker

Buns aus Randan Sauerteig « Chef » und marinierte Forelle mit Randen an Salatsauce aus Zitronen und Szechuanpfeffer

Hefe-Brioche aus Givrins, gewürzt mit Safran, Quitten-Konfit aus Eclépens

Blätterteigpastete, Brombeeren-Kompott und Entenleber mit Glasur aus Pinot Noir Barrique (Weinkellerei Familie Rossier, Lavigny), Kastanienherz

Mit Roastbeef garnierte Zöpfe, (Boucherie de la Tour, Trélex) hausgemachtes Tatar mit seiner Garnitur

### Spezialitäten vom Traiteur

#### Kalt :

Feinschmecker-Toast « Barsch-Tatar mit Mango und Szechuanpfeffer », Mini-Hüppe mit Orange

Soufflé Tomme Vaudoise mit Püree aus Süsskartoffeln, Chips aus Lotusblumen und schwarzem Sesam

#### Warm :

Cromesquis mit Unterholz-Note und Kalbfleisch, Toast

toast à la châtaigne et gelée de vin aux groseilles, tuile au Vacherin fribourgeois.

Papet vaudois revisité par Quentin Michelin.

### Mignardises du pâtissier

Baba revisité au sirop gin mandarine, gelée mandarine et ses zestes.

Friandise pâte de fruits et sa ganache poire et chocolat grand cru grenada 65%.

Macaron revisité façon religieuse et sa compotée de coings d'Eclépens.

Mini mousse pommes Boscop (de chez Pradervand à Signy) et son insert pomme-caramel sur un biscuit sablé cannelle.

### Swiss Finger Food Battle Menu de Pasquale Altomonte

Ceviche de saint-jacques, gelée betterave et chips corail.

Emietté de cerf, polenta blanche et truffe.

Déclinaison de courge en quatre façons et salaison du Valais.

Tube poire chocolat sur l'idée d'une Belle-Hélène.

mit Kastanien und Johannisbeer-Weingelee, Hüppe mit Vacherin Fribourgeois

Waadtländer Lauchgemüse neu interpretiert von Quentin Michelin

### Feingebäck vom Konditor

Baba neu interpretiert an einem Gin-Mandarin-Sirup, Mandarinen-Gelee und Mandarinschale

Friandise Fruchtgelee mit Ganache aus Birnen und Edelschokolade Grenada 65%

Makronen neu interpretiert nach Art Religieuse mit Quitten-Kompott aus Eclépens

Mini-Mousse aus Boskop-Äpfeln (von Pradervand in Signy) mit Apfel-Caramel-Einlage auf Butterbiskuit mit Zimt

### Swiss Finger Food Battle Menu de Pasquale Altomonte

Jakobsmuschel-Ceviche, Randengelee und Korallenchips

Hirsch-Stückchen, weisse Polenta und Trüffel

Kürbis auf vier verschiedene Arten und Pökelfleisch aus dem Wallis

Birnen-Schokolade-Rolle nach Idee einer Belle-Hélène