



David Davinroy, patron du Bao Canteen qui vient d'ouvrir à Genève. (NICOLAS RIGHETTI/LUNDI13 POUR LE TEMPS)

LE BON BAO ARRIVE EN SUISSE ROMANDE

PAR ÉDOUARD AMOIEL
@EAmoiel

Nouvelle coqueluche de la scène mondiale «street food», la brioche chinoise débarque en grande pompe sur les tables romandes

David Davinroy est un homme comblé. Cet entrepreneur quadragénaire, aux allures de Paul Belmondo, vient de réaliser un de ses rêves les plus fous: donner vie à un restaurant. Cet expert en hôtellerie et restauration, actuellement patron d'une agence de consulting en F&B (comprenez Food and Beverage), a pris le pari osé d'implanter le bao sur la scène culinaire genevoise. Le bao, quésaco? Une brioche à la vapeur, originaire du nord de la Chine, qui joue des coudes aux côtés des burgers, tacos et autres bagels. Et qui est en passe de conquérir le cœur de tous les *foodies*.

Agrémenté de multiples combinaisons de farce, ce petit pain tout blanc à base de farine de blé s'exporte dans la culture occidentale par le plus grand des hasards, tout d'abord à New York, grâce au chef David Chang. Alors que son restaurant Momofuku est à deux doigts de la faillite, il décide de se libérer des codes de la cuisine. En désespoir de cause, le chef d'origine coréenne lance ses petits pains fourrés de poitrine de porc caramélisée. Le succès est fulgurant au point qu'une interminable file d'attente se forme au quotidien devant l'entrée du restaurant avant chaque service.

BAO ÉTOILÉ

«Nos brioches ne sont que de simples sandwiches. Et dire que les gens ont tellement peur du gras. C'est à ni rien comprendre. Ce n'est pas comme si nous avions réinventé la roue», expliquait-il en 2010 au quotidien *The Guardian*. La success-story a depuis fait son chemin. A ce jour, David Chang est propriétaire d'une dizaine de restaurants variant du simple comptoir rapide au restaurant étoilé Michelin.

Une traversée de l'Atlantique suffit pour retrouver le même engouement à Paris. A deux pas du Musée du Louvre, dans le prolongement du très chic Faubourg Saint-Honoré, le restaurant Yam'Tcha est devenu une halte incontournable pour tout gourmet désireux de découvrir une cuisine française à l'accent chinois bien prononcé. Adeline Grattard, cheffe étoilée Michelin et star participante de la troisième saison de la série *Chef's Table* sur Netflix, propose un bao fourré de stilton et de cerises amarena. Une bombe gustative qui marie subtilement le sucré et le salé.

LE SECRET DE LA PÂTE

A en croire la tendance, le bao semble être un mets exclusivement attractif au sein de la haute gastronomie. Et pourtant, ce morceau de bonheur asiatique, à l'allure d'un nuage et à la texture aérienne, n'est rien d'autre qu'un snack. «C'est moins copieux

qu'un burger», observe Adeline Grattard. Le bao se mange traditionnellement dans la rue. Il ne nécessite aucun service ni couvert. D'ailleurs, les Chinois le dégustent sur le pouce et à tout moment de la journée. Mais on trouve également ces petits trésors au Vietnam, en Thaïlande, aux Philippines et même au Japon. Toujours la même ambiance, celle de la rue. Loin des nappes blanches, le style est au stand improvisé. Un festival culinaire où le bitume réunit toutes les classes sociales autour d'une miche de pain encore brûlante.

Le secret de son succès? Tout est dans la texture unique de sa pâte. Un aspect aussi délicat que de la soie et aussi doux que du coton. Une prouesse technique qui nécessite de la recherche, de la patience et de nombreux essais (souvent infructueux). Alors que les Vietnamiens le confectionnent avec de la farine de riz, la cheffe parisienne le prépare avec de la farine de blé. «Il faut toujours un peu de gluten, car sinon le pain ne lève pas. La pâte doit être extrêmement légère et quasiment ressembler à la texture d'un soufflé. En résumé, c'est une pâte à pain cuite à la vapeur qui doit gonfler et lever.»

BRIOCHE SENSUELLE

Retour sur la rive gauche de Genève où David Davinroy fignole les derniers réglages avant l'ouverture du Bao Canteen. A quelques heures de l'ouverture, une caisse enregistreuse fait des siennes, une structure de luminaires reste à monter, une arcade à nettoyer. Alors, stressé? Même pas. David Davinroy a découvert ces sandwiches lors d'un voyage à Taïwan, au fond des ruelles de Taipei. Et en tombe éperdument amoureux. «Ce pain a un côté sensuel lorsqu'on le touche. La façon de le manger est ancrée dans nos habitudes: son format est petit, pratique et ses recettes peuvent se décliner à l'infini. Au final le bao répond au mode de vie d'aujourd'hui; il se fabrique rapidement, il est léger (le pain est beaucoup plus digeste que celui d'un burger) et son prix est attractif.»

Côté rive droite, maintenant, où Cécilia Zapata, prêtresse romande de la cuisine péruvienne, vient de lancer une sélection de baos dans son antre de la cuisine nikkei (mélange d'influences gastronomiques japonaises et péruviennes) situé au cœur des Pâquis. Enfant, elle découvre ce trésor dans le quartier chinois de Lima lors de ses nombreux périples gustatifs en compagnie de son père. A l'instar de la cuisine nikkei, la cheffe s'inspire des traditions chifa (cuisine péruvienne associée à la cuisine chinoise) pour la confection de ses brioches. Au restaurant Kampai, le Chicharron garni de poitrine de porc cuite pendant douze heures est accompagné d'une sauce montée comme une mayonnaise agrémentée de piments jaunes et de gingembre. La version de la mer est le Pescado et son poisson en tempura accompagné d'une julienne de légumes et le Carne composé de filet de bœuf miso, soja et sauce tartare nikkei. ■

À DÉGUSTER

Bao Canteen, rue du Conseil-Général 11, Genève. 022 312 24 24, www.baocanteen.com

Kampai, rue de Monthoux 25, Genève. 022 900 18 96, kumpai.ch

Yam'Tcha, rue Saint-Honoré 121, Paris. +33 1 40 26 08 07, www.yamtcha.com

À CONSULTER

Le site d'Édouard Amoïel, www.crazy-4-food.com

PUBLICITÉ



ESTHÉTIQUES DE L'ART ENGAGÉ
|ART CONTEMPORAIN, HUMOUR ET TRANSFORMATION|
par Denis Pernet, commissaire d'exposition, responsable de Hard Hat, Genève

MUSIQUE, SONS, BRUITS, NOTAMMENT
MATÉRIAUX ET GESTES D'ARTISTES
par Ambroise Tièche, artiste et enseignant à la HEAD, Genève

UN MADE-MECUM
|APPROCHE THÉMATIQUE DE L'HISTOIRE DE L'ART|
par Thierry Davila, MAMCO

MODERNITÉS
par Paul Bernard, Julien Fonsacq et Charlotte Morel, MAMCO

LA FENÊTRE ET L'ÉCRAN
par Jill Gasparina, critique, curatrice, enseignante à la HEAD, Genève

5 séries de cours donnés par des collaborateurs du Musée d'art moderne et contemporain de Genève
Inscription à la carte (5 cours minimum) Les lundis dès le 24.09 12h15-13h45 / 18h30-20h00
Les Amis du MAMCO 022 320 79 60 amamco@amamco.ch www.amamco.ch

THÉÂTRE MUSICAL

SAISON culturelle PLAN-LES-OUATES 18 19

SEPTEMBRE 2018
MARDI 18 ET MERCREDI 19 - 19H00
JEUDI 20, VENDREDI 21, ET SAMEDI 22 - 20H00
DIMANCHE 23 - 17H00

HISTOIRE DU SOLDAT

COMPAGNIE SOUS TRAITEMENT

ESPACE VÉLODROME - PLAN-LES-OUATES
www.plan-les-ouates.ch/culture

C INTIME [S]
13.09.~
03.11.18



FERDINAND HODLER ~ PHILIPPE COGNÉE ~ DAMIEN COMMENT ~ JEAN CROTTI ~ NICOLAS DARROT ~ ANYA BELYAT GIUNTA ~ NIKLAUS MANUEL GÜDEL ~ ALEXANDRE HAEFELI ~ SARAH JÉRÔME ~ AYAKO DAVID KAWAUCHI ~ YANNICK LAMBELET ~ ELISABETH LLACH ~ THOMAS LÉVY LASNE ~ TILL RABUS ~ EMELI THEANDER

GALERIE C NEUCHÂTEL WWW.GALERIEC.CH

Le Palais Oriental

Restaurant (Saveurs d'Iran, Liban, Maroc) • Salle de banquet
Veranda • Galerie d'Art • Caviar d'Iran • 1820 Montreux
Tél. 021 963 12 71 • www.palaisoriental.ch • Fermé le lundi