

Tomaz KAVCIC

UN GRAIN DE (DOUC



Un petit air de Silvio Orlando - 1^{er} prix d'interprétation à la dernière Mostra de Venise - doublé d'un enthousiasme rafraîchissant, Tomaz Kavcic travaille les produits les plus simples au cœur des montagnes slovènes. De l'eau, du pain, du sel ou comment faire des merveilles à partir de rien. Ou presque...

L'ours slovène fait plus souvent parler de lui que la gastronomie du pays dont il vient. Si le plantigrade est amateur de truites, Tomaz Kavcic, l'est aussi. Avec toutefois une prédilection pour celles de sa région qu'il sert sur les galets du torrent qui coule près de son restaurant. Mais attention, avant de les déguster, le convive doit passer l'épreuve... de l'eau! Autrement dit plonger ses mains - et si possible les avant-bras - dans une vasque d'eau glacée provenant du torrent en question. Bizutage, survivance d'une coutume locale? Non, il s'agit simplement « d'initier une sensation physique globale qui va au-delà de la seule expérience du goût et d'inviter le client à découvrir l'environnement du poisson ». On l'aura compris le jeune chef slovène fait partie de ce mouvement culinaire prônant un retour radical à la nature. Sauf que chez Mister Kavcic cet élan pastoral ne relève pas de la posture. Ici, l'intimité naturaliste s'installe de façon évidente au rythme des pas d'une promenade de fin d'été sur le sentier doré d'une monta-

Recette
Tomaz Kavcic

www.la-cuisine-collective.fr/EntreChefs