

## QUESTIONNAIRE CULINAIRE AU CHEF... VALENTIN BISEUL DU K2 CHOGORI, HÔTEL ET SPA 5 ÉTOILES À VAL D'ISÈRE

### QUESTIONNAIRE CULINAIRE Au chef... Valentin Biseul

**Food & Sens** a revisité à sa sauce le fameux questionnaire de Proust. En version culinaire bien sûr, histoire de cuisiner les chefs avant qu'ils ne passent aux fourneaux.

Le **K2 Chogori, Hôtel & Spa à Val d'Isère**, compte parmi les plus prestigieux de la station savoyarde. Ce solide ensemble de chalets en pierre et en bois découvre 21 chambres dont 9 suites. Autre originalité, le restaurant de cet hôtel 5 étoiles, l'Altiplano emporte les convives dans un voyage aux parfums péruviens mis en scène avec une belle modernité par le jeune chef **Valentin Biseul** : cuisson à la braise, plats plus ou moins relevés, une découverte décoiffante pour une interview tout en humilité.

**Votre madeleine de Proust** – *La tête de veau, c'est un emblème familial, une grande tablée chez les grands-parents, sur le zinc du bar d'un cousin à Paris.*

**Un légume** – *J'adore les légumes en général, mais disons le céleri-rave car je m'amuse à le faire apprécier aux gens qui me disent ne pas l'aimer. Cuisiné comme un risotto, c'est gagnant à tous les coups.*

**Un fruit** – *La pomme, parce que c'est le fruit de mon enfance. Les beignets aux pommes de mes grands-mères, la tatin de ma mère, le cidre et le calva de mes grands-pères. C'est un fruit simple qui s'accommode de tout.*

**Une boisson** – *La « chicha morada », la boisson traditionnelle des agriculteurs andins, c'est une décoction de maïs violet, pelures d'ananas et de pomme, cannelle, girofle et citron vert. Découverte lors de mon voyage au Pérou, nous la servons au restaurant en guise de pré-dessert.*

**Un aromate ou une épice** – *Le tagète, plus communément appelé œillet d'inde, son arôme de fruit de la passion est un vent de fraîcheur.*

**Un plat** – *« L'osso bucco », une belle tranche de jarret de veau avec la moelle fondante, des bocaux de tomates récoltées en été. Le tout mijoté ensemble, servi avec des tagliatelles maison, un plat réconfortant par essence.*

**Un produit que vous refusez de cuisiner** – *Les additifs et les colorants, j'essaie de les éviter au maximum.*



**Une exigence** – *Goûter, je goûte toujours tout, ça en est presque maladif ! Et je l'impose à mes équipes.*

**Un chef** – *Arnaud Donckele (ndlr : actuellement chef du restaurant gastronomique parisien de l'hôtel de Cheval Blanc), l'un de mes premiers chefs, celui qui m'a accompagné le plus longtemps et qui continue à me soutenir : 9 saisons d'été entre La Vague d'Or et Dior des Lices !*

**A qui aimeriez-vous ou auriez-vous aimé faire goûter votre cuisine ?** *Mes grands-parents, j'ai toujours travaillé loin de chez moi et ils ne se déplacent plus. J'aimerais qu'ils découvrent l'univers dans lequel je travaille.*

**Un geste quotidien pour la planète** – *Le tri, nous avons la chance d'avoir une ferme à Val d'Isère qui récupère nos déchets organiques pour les réutiliser.*

**Le mot d'encouragement à votre brigade** – *« Team work make the dream work », j'aime leur rappeler que seul, on va vite mais ensemble, on va loin.*

**Un parfum /une odeur** – *L'odeur du poulet qui rôtit au four.*

**Une musique** – *Il y a 2 albums que je peux écouter en boucle et qui me mettent toujours de bonne humeur : Brothers in arms de Dire Straits et Sadnecessary de Milky Chance.*

