

# Le Yin et le Yang s'invitent à la Nuit des Neiges

par Cathy Vercauteren



52

événements

**PAS QUESTION DE RÉTROGRADER EN EXCELLENCE LORSQU'IL S'AGIT D'ÉLABORER LE MENU DE LA PROCHAINE NUIT DES NEIGES. EN FÉVRIER PROCHAIN, C'EST LE GRAND CHEF ÉTOILÉ ANDRÉ JAEGER QUI OFFRIRA AUX CONVIVES UN GRAND MOMENT DE BONHEUR.**

Passion, perfection, minutie, un talent d'exception que nous sommes certainement nombreux à envier! C'est le moins que l'on puisse dire lorsqu'il s'agit d'évoquer l'art qu'exerce André Jaeger. Originaire d'Aarau et fils de restaurateur, à dix ans, il sait déjà qu'il deviendra artisan culinaire. C'est après des apprentissages à l'étranger et des études menées à la célèbre Ecole hôtelière de Lausanne qu'il développera sa propre cuisine. Ce chef étoilé est défini comme l'inventeur de la cuisine dite fusionnelle. Une cuisine qu'il fait osciller entre le yin et le yang, les deux valeurs fondamentales de la philosophie chinoise qu'il a découverte pendant son séjour professionnel à Hong Kong. Audacieux, il aime allier le doux et l'amer, le sucré et le salé, ajoute avec subtilité une touche d'orientalisme à ses compositions ou oppose des textures, des saveurs, des assaisonnements. Distingué deux fois comme «Cuisinier de l'année» et reconnu mondialement par ses pairs, André Jaeger exploite depuis 35 ans le Fischerzunft à Schaffhouse, un restaurant-hôtel plein de charme, situé au bord du Rhin. Ce restaurant-hôtel, un Relais & Châteaux depuis 1984, est sans conteste l'un des restaurants de Suisse les plus cotés avec 19 points au GaultMillau.

Enthusiasm, perfection, meticulousness and an exceptional talent that many of us certainly envy! This is the least that we can say when André Jaeger's art of cooking is mentioned. Originating from Aarau, the son of a restaurant owner, at the age of ten he already knew that he wanted to be a cuisine artisan. It was after some apprenticeships abroad and studies undertaken at the famous Lausanne Hotel School that he developed his own kind of cuisine. The star chef can be defined as the inventor of what is known as fusion cooking. A cuisine where his creations oscillate between the yin and the yang, the two fundamental values of Chinese philosophy that he discovered when he was working in Hong Kong. He is very daring, fond of combining mild with sour, sweet with savoury, of adding a touch of the Orient to his compositions or of opposing textures, flavours, and seasonings. Well-known for having been nominated "Cook of the Year" twice and acknowledged worldwide by his peers, André Jaeger has been running the Fischerzunft in Schaffhouse for 35 years. This restaurant-hotel, designated as a Relais & Chateau since 1984, with its 19 Gault & Millau points, is without doubt one of the most highly rated Swiss restaurants.