



## Un chef et du Gruyère Switzerland AOC à votre table.

Recevoir ses amis, leur proposer un repas gastronomique sans passer une seule minute dans sa cuisine, c'est possible. C'est même très tendance. Pour cela, il suffit d'appeler Jean-Philippe Krier. Ce jeune chef qui a fait ses classes au 'Trèfle à 4', au 'Sea Grill' puis à l'Atrium' du Radisson SAS Hotel, ainsi qu'au 'Doux Wazoo' et au 'Ventre Saint-Gris', propose maintenant ses services à domicile.

Viandes, poissons ou fromages... Mettez Jean-Philippe Krier devant n'importe quel fourneau et il rivalisera de créativité et d'inventivité. Ses doigts magiques mêlent classicisme et extravagance, créant une cuisine exquise, tout en finesse et dans l'air du temps.

Toujours à la recherche de nouvelles saveurs et combinaisons, Jean-Philippe Krier est un véritable adepte des ingrédients simples, naturels et goûteux comme le Gruyère Switzerland AOC. Utilisé sous forme de copeaux dans des salades, fondu dans un risotto ou doré dans une quiche, le Gruyère Switzerland ajoute une touche de goût et d'originalité aux mets créés par notre chef.



### Un repas inoubliable

Pendant que vous accueillez vos invités avec quelques morceaux de Gruyère et un apéritif de votre choix, le chef commence à faire mijoter tous ses ingrédients sous vos yeux. Une fois prêts, vous passez à table. Sticks de Gruyère panés aux herbes, raclette de Gruyère d'Alpage sur lit de grenaille, salade de bœuf mariné à la citronnelle, copeaux de Gruyère... L'artiste va vous en mettre plein les papilles.

La dernière bouchée avalée, il s'en va sur la pointe des pieds ne laissant aucune trace si ce n'est le souvenir d'un grand moment culinaire et d'un excellent repas entre amis.

Retrouvez également une recette de Jean-Philippe Krier dans votre Weekend de la semaine prochaine.

### Exclusivité pour les lecteurs du Vif/L'express.

Gagnez 5 dîners à domicile pour 6 personnes avec Jean-Philippe Krier. Appelez le 0800/00 000 avant le ??/11/06 et répondez aux questions suivantes :

- Quel est le canton suisse qui est au coeur du terroir du Gruyère Switzerland AOC?  
A. Le Valais      B. Les Grisons      C. Fribourg
- Question subsidiaire :  
Combien de temps Maître Vermeulen, huissier à Bruxelles, mettra-t-il le 31/10/06 pour râper un bloc de Gruyère Switzerland AOC de 250gr ? ..... min ..... sec ..... 10e de sec.





## Un dîner avec Jean-Philippe Krier et le Gruyère Switzerland AOC.

*Pour ceux qui ne le connaissent pas encore, Jean-Philippe Krier est un jeune chef coq qui, après avoir fait ses classes dans les plus grands établissements, a décidé de ne pas se cantonner à un seul restaurant. Éternel migrateur, il s'invite dans votre cuisine et introduit la gastronomie et le Gruyère Switzerland AOC à votre table pour votre plus grand plaisir et celui de vos invités. Nous l'avons suivi pour vous...*

Ce jour-là, Jean-Philippe Krier était reçu par un jeune couple bruxellois ayant invité quelques amis. Un moment convivial et de découvertes culinaires car notre chef partage les secrets de ses créations. Au menu : Sticks de Gruyère panés aux herbes en entrée, salade de bœuf mariné à la citronnelle, copeaux de Gruyère en plat principal et le moelleux au chocolat et ses tuiles de Gruyère en dessert.

Inutile de vous dire que tous les convives se sont régalés! En exclusivité, pour les lecteurs de ce magazine, Jean-Philippe Krier nous donne la recette de sa salade de bœuf mariné à la citronnelle, copeaux de Gruyère.



### Salade de bœuf mariné à la citronnelle, copeaux de Gruyère Switzerland AOC

4 personnes

400gr de bœuf, un mesclun de salades, 100gr de Gruyère réserve, 2 c. à s. de jus de citron vert, 2 c. à s. de sauce chili, 2 c. à s. de sauce poisson, 2 c. à s. d'huile d'olive, feuilles de citronnier, 150gr de nouilles de riz

Assaisonner la viande de bœuf de sel et de poivre et la colorer à l'huile d'olive. Cuisson saignante. Débarrasser la viande dans un plateau profond et mariner avec le mélange de jus de citron, sauce chili, sauce poisson, huile d'olive et les feuilles de citronnier hachées. Laisser mariner au frigo 24h.

Faire tremper les nouilles de riz pendant 1h dans l'eau froide. Egoutter. Cuire ensuite à l'eau bouillante salée pendant 3min, les rafraîchir et les huiler légèrement avec de la marinade. Assaisonner le mesclun avec un peu de marinade. Placer un nid de nouilles sur l'assiette et disposer tout au tour des aiguillettes de bœuf. Terminer par la salade et quelques copeaux de Gruyère par-dessus. Disposer un cordon de marinade sur les contours du plat.

Pour accompagner cette délicieuse salade, Jean-Philippe Krier vous conseille un Riesling bien frais.

