

# UN MENU STUPÉFIANT... SANS STUPÉFIANT!

**CANNABIS** Un restaurant valaisan profite de la légalité du chanvre léger pour en faire un menu. «Le Matin» a testé.

**D**e la cuisine s'élève un étrange parfum, différent de celui que l'on peut humer dans d'autres restaurants. Ni viande rôtie ni chocolat fondu, le parfum ressemble à celui qui vole sur certaines terrasses en été. Aux fourneaux, Damien Fischli fait bouillir l'ingrédient principal de son tout nouveau menu: le cannabis. Légal, précisons-le tout de suite. Celui que la Suisse autorise et qui contient moins de 1% de THC.

Samedi, le chef et son associée, Viktoria Weber-Avitabile, vont proposer dans leur Point Gourmand de Morgins (VS) un menu décliné autour de cette sulfureuse herbe, depuis les trois entrées jusqu'au dessert. Les convives pourront ainsi déguster – entre autres – un carpaccio de bœuf Simmental fumé au cannabis, un magret de canard farci aux abricots secs et au chanvre avant un space cookie accompagné de son émulsion «Fiore di Canna». «Quand j'étais apprenti, je rêvais toujours de tester des recettes au cannabis, raconte Damien. Le vrai, à l'époque. Mais je ne l'ai jamais fait. Il y a quelque temps, nous cherchions des idées d'événements pour faire venir plus de monde au restaurant. Et c'est mon second Paco qui a proposé la cuisine au cannabis.»

**Une saveur à apprivoiser**  
Une fois la matière première trouvée au kiosque du coin, celle d'habitude qui se fume plutôt qu'elle ne se déguste, les premiers essais commencent. Avec un constat sans appel: brut, le chanvre est im-mangeable. «C'est très amer, vraiment très mauvais à manger. Alors on a commencé des essais pour enlever cette amertume mais sans perdre le goût.» Parce qu'au-delà du côté insolite de ce produit, ce qui inté-

resse particulièrement le jeune chef c'est précisément cette nouvelle saveur à apprivoiser et à marier. «C'est très intéressant parce que ça ne ressemble à rien de ce que l'on cuisine habituellement.» Mais que les parents inquiets de voir Junior goûter au cannabis, même légal, se rassurent. Plats et menus consacrés seront, comme pour la fumette, réservés aux plus de 18 ans. Bon point aussi pour les locavores: si le Point Gourmand s'approvisionne pour l'heure dans

les kiosques, il est en discussions avec un fournisseur qui envisage de se lancer dans la production autochtone du chanvre. Un principe qui fait sens dans le concept du restaurant morginois qui se dirige vers une cuisine 100% locale. L'établissement va ainsi accueillir, sous peu, un local de boucherie pour préparer et stocker des animaux entiers de la région, que Damien cuisinera de la tête à la queue. Avec du cannabis? «À côté du menu que nous proposerons pour des événements, je pense garder le cannabis

comme ingrédient pour d'autres plats. Ça peut être un vrai condiment par exemple avec un dessert.»

Proche de la frontière, le restaurant espère aussi attirer une clientèle française, chez qui le chanvre légal n'existe pas. Et convertir de nouvelles papilles à ce goût particulier.

**Pour quels effets?**

Premier cobaye des expérimentations de son chef, Viktoria a été tout de suite séduite par l'idée. «Je suis habituée à ses créations un peu

folles, s'amuse-t-elle, ça ne m'a pas plus étonnée que cela. Et le goût me plaît beaucoup. On a vraiment l'impression d'avoir en bouche cette odeur que l'on sent quand quelqu'un fume à côté de nous. Mais en plus délicat.» Quant aux effets

secondaires relaxants imputés au cannabis légal, il semble que la situation soit la même que quand il est fumé, à savoir variable selon les personnes.

● TEXTES MELINA SCHRÖTER melina.schroeter@lematin.ch  
● PHOTOS MAXIME SCHMID

www.pointgourmand.ch



« Le cannabis doit être bouilli plusieurs fois dans de l'eau et un corps gras comme le lait pour être mangeable »  
Damien Fischli, chef au Point Gourmand, à Morgins (VS)

La cuisine de Viktoria Weber-Avitabile et Damien Fischli se caractérise aussi par l'utilisation de produits locaux.

**ON A TESTÉ**

**Une vraie nouvelle saveur**

**MENU** Pas fumeuse d'herbe, légale ou non, et plutôt peu fan de l'odeur du joint, vais-je apprécier d'avoir l'impression de la manger, comme le décrit Viktoria? Le tartare de tomates et sa bruschetta à l'ail des ours arrivent. Est-ce l'ail des ours sur le pain qui masque un peu les autres arômes? Reste que le parfum du cannabis est très léger. Sans savoir, pas sûr que j'aurais pu l'identifier. Normal, explique le chef, le menu est construit pour aller crescendo. En effet, le cannabis se fait plus présent dans le carpaccio de bœuf Simmental fumé. Comme l'odeur du joint en effet mais en plus subtil, sans le côté douxereux que je n'aime pas. C'est très bon. Mais c'est avec le canard farci aux abricots et au chanvre que le goût est le plus soutenu. À peine l'assiette posée devant soi que le parfum si caractéristique nous titille les narines. Alors verdict: franchement intéressant de découvrir une saveur qu'on n'a pas l'habitude de cuisiner, sublimée il est vrai par le talent du chef. C'est très bon, très surprenant, très aromatique, au point que plusieurs



minutes après avoir fini de manger, la saveur de chanvre reste en bouche. Quant aux effets secondaires? Rien à déclarer, mais il semble que l'effet relaxant ne fonctionne pas sur certaines personnes mais sur d'autres si. Comme le photographe du «Matin». ●



« Pas d'effets secondaires, mais une vraie découverte »  
Melina Schröter, journaliste