



Soupes froides



«A journées chaudes, soupes froides», un adage qui convient parfaitement lorsque l'air, dilaté par la chaleur, semble s'immobiliser dans le jardin. C'est à cette époque que les tomates se prélassent sur leurs tiges. «Je les achète uniquement en été», confie Stefan Meier, le cuisinier de Lifestyle by V-ZUG. Car c'est durant cette saison qu'elles développent leur saveur. «On assiste alors à une récolte toute de splendeur: tomates zébrées, tomates cerises dans de multiples variations...» Ou encore les tomates Cœur de bœuf: des tomates à l'aspect déformé et aux rotondités inégales. Or, l'apparence des tomates n'a guère d'influence sur leur goût. «Enfants, nous cueillions ces fruits directement sur le pied de tomates, et il n'était pas rare d'en trouver tachées ou ridées.» Aucune raison de renier ces tomates pour autant. Au contraire, il peut même être intéressant de demander précisément des tomates pourvues d'imperfections à l'agriculteur; elles conviendront parfaitement pour la sauce qui pourra, en outre, être mise en conserve.

Les divagations culinaires de Stefan Meier lui rappellent aussitôt son plat estival favori: «Une soupe de tomates froide», s'exclame-t-il tout à coup. C'est ainsi que la tomate Rose de Berne lui vient à l'esprit! Douce et riche en saveur, cette variété dispose d'une texture à la fois charnue et souple – l'idéal pour confectionner une soupe. «Réduite en purée, elle fond dans la bouche comme du beurre.» Une simple vue de l'esprit, car, pour Stefan Meier, l'ajout de beurre dans une soupe serait un sacrilège.



Rapidement, il s'empare de 10 belles tomates de la variété Rose de Berne, les enfourne dans le combi-steam pendant 30 secondes, avant de les peler et de les couper en morceaux. Puis, il les passe brièvement à la centrifugeuse et fait mijoter le tout pendant 20 minutes dans un faitout avec un peu d'ail. Pour une finition plus crémeuse, ajoutez 3 dl de crème entière et 1 dl d'huile d'olive et mélangez le tout. Et parce que la soupe doit être agréablement rafraîchissante, il est important de tout laisser refroidir avant de dresser le plat. «De la mozzarella conviendrait parfaitement, s'exclame Stefan Meier. Et du basilic frais finement coupé!» La soupe est ensuite servie avec une cuillère et un couteau, afin que les convives puissent se régaler jusqu'à la dernière bouchée. «C'est comme si l'on savourait l'été par petites cuillerées.»