

# MISS SUISSE: SON TIRAMISU ÉPATE ARTURO BRACHETTI

**CUISINE** Laetitia Guarino a appris à faire le tiramisu du chef d'Il Vero, à Genève. L'illusionniste italien a joué les goûteurs. Verdict: 10/10!

«**M**iam, ce tiramisu est léger, aérien. C'est toujours le même plaisir, mais avec moins de sentiment de péché.» Arturo Brachetti n'a pas dû user d'un tour de magie pour faire disparaître en un clin d'œil le tiramisu onctueux que lui a fait goûter Miss Suisse 2014, Laetitia Guarino, samedi. Quelques coups de cuillère gourmands

ont suffi. Le transformiste italien était venu, entre deux spectacles au Théâtre du Léman, donner son avis de connaisseur sur le dessert confectionné par la Miss aux origines napolitaines. Ou presque: en réalité, elle l'a fait avec le chef Salvatore Marcello, du restaurant Il Vero, au Grand Hotel Kempinski Geneva. Pourquoi? «Je suis venue manger dans son restaurant et j'avais adoré son tiramisu, tellement meilleur que ceux que je fais. Il m'a alors offert de m'apprendre sa recette», explique la Vaudoise de 22 ans, grande fan de cuisine. Tous deux ont vite sympathisé: «Salvatore vient de la même région que mes grands-parents.»

#### «Le meilleur du monde»

Ne restait plus qu'à trouver une date libre dans l'agenda chargé de Miss Suisse. Pour honorer sa promesse, Salvatore Marcello, 28 ans, est revenu exprès pour le week-

end de ses vacances à Castel Volturno, près de Naples. «Je suis très touchée par sa gentillesse. En plus, il m'a rapporté mon dessert préféré, un gâteau, la pastiera napoletana. Ça, je peux l'avaler en entier!» assure Laetitia. «Je mange de tout, je ne me prive pas. Mais, pour garder la ligne, je fais beaucoup de fitness.» Elle-même a eu une attention pour le chef: elle lui a offert un bocal d'une pâte à tartiner faite maison aux piments, oignons frits, ail et poivrons.

Dans les cuisines du palace genevois, face à l'enthousiasme de son élève, Salvatore Marcello n'a pas hésité à dévoiler ses secrets: utiliser des espressi et non pas du café américain pour un goût fort, incorporer le mascarpone aux œufs battus une fois que les deux mélanges sont froids, mélanger l'appareil final de bas en haut au fouet et non plus au batteur. Résultat? «C'est comme un nuage. C'est vraiment le meilleur tiramisu du monde!» s'exclame Laetitia au sujet du dessert dont le nom signifie «tire-moi vers le haut». «On voit que c'est toi qui l'as fait, taquine le chef. Mais on ne peut pas le vendre: le tiramisu de Miss Suisse, ça n'a pas de prix.» Em-

ballé, Arturo Brachetti interroge le chef sur la recette. Et précise: «J'ai une histoire avec le tiramisu. Dans mon village près de Turin, on est entré dans le Guinness Book une fois en réalisant le plus long du monde.»

#### Le plat de son enfance

Avant d'assister au show du transformiste, Miss Suisse a eu droit à une autre surprise: Salvatore Marcello lui a montré comment il réalisait les crocchè di patate. «Ces croquettes, c'est le plat de mon enfance, dit-elle émue. Mais les miens se cassent toujours quand je les fais frire.» Salvatore a été impressionné par cette reine de beauté passionnée de cuisine, dit-il dans son français chantant. «Je voulais voir ce qu'elle valait en cuisine. Elle se débrouille bien, on voit qu'elle aime ça. Et, surtout, c'est une fille pétillante mais qui ne se la pète pas!» Laetitia Guarino se réjouit de refaire la recette à la maison: «Quand je servirai ce tiramisu à mon homme, il va me demander en mariage!»

● TRINIDAD BARLEYCORN  
trinidad.barleycorn@lematin.ch

## LA RECETTE DU CHEF D'IL VERO

### INGRÉDIENTS

**Pour 8 personnes**  
▶ 60 g d'eau  
▶ 150 g de sucre  
▶ 10 jaunes d'œufs  
▶ 300 g de mascarpone  
▶ 400 g de crème à 35%

**Biscuits à la cuillère**  
▶ 288 g de blanc d'œuf  
▶ 160 g de jaune d'œuf  
▶ 175 g de sucre  
▶ 100 g de maïzena  
▶ 100 g de farine

### PRÉPARATION

**1** Mettre les jaunes d'œufs dans le batteur, faire chauffer le sucre et l'eau à 121 °C et verser le liquide sur les jaunes d'œufs pendant qu'ils sont battus. Arrêter le batteur une fois que le mélange obtenu est refroidi.  
**2** Mélanger le mascarpone et la crème dans le batteur et battre jusqu'à l'obtention d'un mélange bien aéré.  
**3** Ajouter le premier appareil à base de jaunes d'œufs au deuxième appareil à base de mascarpone.  
**4** Pour le biscuit à la cuillère: mettre les jaunes d'œufs dans le batteur avec le sucre. Quand l'appareil est bien aéré, arrêter et ajouter à la main la farine

et la maïzena. Incorporer enfin les blancs d'œufs en neige. Etaler l'appareil sur du papier sulfurisé et cuire 9 minutes à 200 °C.  
**5** Faire couler l'équivalent de 7 doubles espressi et les laisser refroidir.  
**6** A l'aide d'un emporte-pièce, faire des ronds dans le biscuit et les tremper rapidement dans le café espresso.  
**7** Disposer le rond du biscuit imbibé de café au fond d'un verre, ajouter l'appareil à tiramisu puis un 2e rond de biscuit et terminer avec l'appareil à tiramisu.  
**8** Saupoudrer avec du cacao en poudre juste avant de servir... et buon appetito!



**DÉGUSTATION** Au restaurant Il Vero, le magicien Arturo Brachetti goûte avec bonheur le tiramisu du chef Salvatore Marcello, réalisé avec Laetitia Guarino. «Il est incroyable, léger, onctueux», se réjouit le Turinois.



**DRESSAGE** Suivant les consignes du chef, Miss Suisse a méticuleusement fini les desserts à l'aide d'une poche à douille.

«**Quand je servirai ce tiramisu à mon homme, il va me demander en mariage!**»

Laetitia Guarino, Miss Suisse

**RÉALISATION** Laetitia Guarino, qui adore cuisiner, était ravie de pouvoir se perfectionner dans les cuisines du palace genevois.

➔ [WWW.LEMATIN.CH](http://WWW.LEMATIN.CH)  
Voir la galerie photos:  
[miss.lematin.ch](http://miss.lematin.ch)