



Un nouveau chef à l'urbanCROC

Monsieur Cyrille Tillard nous a rejoint en tant que Chef de cuisine de notre restaurant urbanCROC à Puidoux le 1er février 2022. Après une période d'essai validée avec brio, c'est avec grand plaisir que nous dressons le portrait de ce jeune chef créatif et passionné.

Vous êtes un jeune cuisinier mais possédez une riche expérience, pouvez-vous nous en dire plus sur vous ?

Je fête aujourd'hui mes 32 ans, je suis frontalier, je vis à Evian-les-Bains (France) mais je suis originaire de Normandie où j'ai fait 4 ans à l'école hôtelière et obtenu l'équivalent d'un CFC avec mention à l'âge de 18 ans. J'ai commencé ma carrière à Deauville où je faisais de la cuisine gastronomique dans un étoilé Michelin mais j'étais en recherche d'identité. J'avais des conditions de travail très rudes donc j'ai décidé de partir en Corse pour faire de la cuisine méditerranéenne et travailler avec plus de poissons et de viandes grillées.

Par la suite, j'ai travaillé comme saisonnier à la montagne en hiver durant 7 ans, et dans le nord de la France ou à Lyon le reste de l'année. Mon parcours professionnel m'a amené à beaucoup voyager, notamment en Allemagne, en Corse, en Normandie, et aussi à Genève.

Mon dernier emploi était au restaurant Le KJU à Vevey où je pratiquais un style bistronomique.

Vous venez de terminer votre période d'essai à l'urban CROC, comment se sont déroulés ces 3 ?

C'était un sacré défi pour moi ! Il faut envoyer les plats très vite car la clientèle vient uniquement durant la pause de midi et veut manger rapidement. Il faut aussi gérer les plats à l'emporter qui ne sont pas faciles à intercaler entre les repas servis sur place. Une autre difficulté est de gérer tout seul la mise en place alors qu'avant je travaillais plus en équipe. Maintenant j'ai pris mon rythme et tout se passe bien !

Quel est votre style culinaire, et comment pouvez-vous apporter votre patte à l'urbanCROC ?

Mon style culinaire est assez traditionnel mais avec une touche de créativité car je cherche le petit plus qui va faire la différence. J'essaie d'apporter de la bistronomie dans ma cuisine c'est-à-dire d'élaborer des plats simples mais de façon créative.

Ici ce qui est cool c'est que j'ai des opportunités. Si j'ai une idée, je peux en discuter avec David et Cathy (nos responsables de l'urbanCROC) et Olivier Leboeuf (le chef de cuisine de la collectivité). La carte du restaurant évolue chaque semaine et je passe beaucoup de temps à composer les menus pour chercher des idées nouvelles.

Avec le label "Fait Maison", on fait face à des challenges intéressants lors desquels il faut, durant une semaine, revisiter des plats selon un thème retenu tel que le Gruyère AOP ou les asperges.

En quoi l'urbanCROC vous permet-il de vous réaliser ?

En travaillant seul, cela m'apporte de l'expérience, de l'autonomie et de la maturité. Avec la fonction de Chef de cuisine on gagne de la confiance en soi au fil du temps.
J'apporte mes idées, je peux être créatif et revisite également à ma manière les plats de la carte en apportant de la nouveauté.

Quel est votre relation avec le personnel de la cuisine de collectivité ?

Ça se passe super bien parce qu'on s'aide mutuellement. J'essaie au maximum de rendre service car ils viennent me soutenir durant le coup de feu de midi au restaurant.
Olivier le Chef de cuisine, est un Chef en or du coup ça m'aide beaucoup.
Tout le monde est à l'écoute, on s'entend et on collabore super bien.

Avez-vous une idée de recette pour le printemps ?

Je propose un velouté d'asperges vertes. Je mets à cuire les asperges dans un court-bouillon avec des herbes, du thym et du romarin, à couvert pendant environ 20-25 min.
Ensuite je les égoutte, je les mixe avec le bouillon au blender et y ajoute un peu de crème fouettée.
Finalement, j'y dépose une émulsion de Gruyère avec des copeaux de Gruyère et décore avec des pointes d'asperges blanches. Un oeuf poché y trouverait parfaitement sa place...

Découvrez la cuisine de Cyrille sur notre terrasse !

Réservations au 021 946 04 75

www.urbancroc.ch



Bistronomie :

Cuisine raffinée et inventive, de type gastronomique, mais servie dans un restaurant simple, non étoilé (bistrot, café ou brasserie).

Route du Verney 18, 1070 Puidoux

