

## Succession

Avec **ALIGRO**  
BIENVENUE A TOUS LES GOURMANDS

## Un récital à quatre mains qui lance la transition à Crissier

**Philippe Rochat et son successeur, Benoît Violier, ont offert un repas au champagne aux amateurs éclairés**

David Moginier

La cinquantaine de convives était triée sur le volet: des grands chefs, comme Dominique Gauthier, Edgar Bovier ou André Jaeger, des sommeliers, des directeurs d'hôtels et quelques rares journalistes. A leur menu, ce mercredi, deux vins d'exception et un déjeuner qui lançait inofficiellement la succession entre Philippe Rochat et Benoît Violier, tout en célébrant la sortie du millésime 2003 de Dom Pérignon (*lire ci-dessous*). Le futur chef de Crissier (dès le 1er avril) avait concocté un superbe menu mettant en valeur les différentes facettes du vin.

**L'incroyable précision**

Pour commencer et montrer la minéralité du vin, ce yin et yang de pommes vertes et de caviar osciètre impérial, dessinant le symbole en vert et noir. L'incroyable précision de la pomme verte présentée en billes rondes de la même taille que les œufs d'esturgeon, sans que le fruit ne s'oxyde, montre la qualité de la brigade de Crissier autour de son futur chef, un fou de technique, Meilleur ouvrier de France. «Nous ne devons aller que vers l'excellence et l'exclusif», explique-t-il.

**Le respect de la tradition**

Richard Geoffroy trouve à son 2003 un côté sombre. Voici donc un classique de Crissier, les cardons aux truffes noires de Richerenches, comme un hommage à la statue du commandeur, Fredy Girardet lui-même. Philippe Rochat l'honore d'un «Il m'a appris ce qu'était le vrai métier de cuisinier». Benoît Violier intégrera certains de ses plats à sa première carte, comme quelques incontournables de Philippe Rochat. La réalisation est parfaite, avec cette rosace de lamelles noires qui re-



Philippe Rochat, Richard Geoffroy et Benoît Violier (en haut à g.) ont concocté l'événement. Figurant au menu, le yin et le yang pomme verte-caviar, la noix de ris de veau piquée aux truffes. Les invités ont célébré la brigade (en bas à dr.). DR

**Dégustation**

Richard Geoffroy, chef de cave de Dom Pérignon, est fier de son nouveau bébé, d'autant plus fier que la naissance fut houleuse. 2003 a connu un été caniculaire. Geoffroy n'a pas hésité à sacrifier ses vacances pour revenir en Champagne et commencer les vendanges le 16 août. D'autant que le chardonnay avait, lui, souffert du gel et n'avait donné que 20% de son rendement habituel. Faire un millésime de cette année-là était osé. «A posteriori, je me rends compte que c'était un risque, avoue l'œnologue. Mais c'était une évidence de le faire.» A la boire, on approuve.

couvre un cardon tendre à souhait et son jus crémeux, légèrement poivré.

**La pureté absolue**

Après le noir vient le blanc. Celui du côté floral du champagne. Celui aussi de ce tronçon de sole de la Cotinière cuit impeccablement à la vapeur et son émulsion au champagne. C'est virginal, délicat, et il y a ici une des clés des trois chefs de Crissier: aller à l'essentiel, ne jamais surcharger.

**Les influences épicées**

«Ce champagne demanderait du gras et des épices», souffle Paolo Basso, le sommelier vice-champion du monde. Il est servi avec cette grosse langoustine arrivée de Douarnenez, presque nacrée, et son jus au curry Madras. Violier, comme ses prédécesseurs, ne



suit aucune mode, mais sait ouvrir sa cuisine aux influences du monde tout en gardant sa base de grande cuisine française. Pour le plus grand bonheur de Philippe Rochat, qui affirme: «Ma réussite, c'est ce que Benoît fera de cette maison.»

**Le moment canaille**

«Quand des chefs se rencontrent, ils adorent se faire des abats», explique Dominique Gauthier, le chef du Chat-Botté. «Ce sont ces plats qu'on adore et qui sont le révélateur de notre technique.» Il est entendu avec cette noix de ris de veau magnifique, dorée et caramélisée au beurre, juste piquée de truffes noires. «Quand on avait ces noix de ris de veau en cuisine, elles étaient tellement belles qu'on avait envie de les photographier», rigole Benoît Violier.

Fredy Girardet faisait pareil avec les rognons Bolo de son père.

**La légèreté en conclusion**

Pour le dessert, Richard Geoffroy a sorti de sa cave un Cenothèque 1976, autre année chaude. Le champagne a gardé sa fraîcheur, à laquelle s'ajoutent des notes de cire, de bois, presque de liège. En face, le soufflé aux oranges Tarocco est d'une légèreté incroyable, comme celle que ressent le convive qui quitte la table de Crissier sans surcharge, l'âme aussi légère que les bulles de champagne. Il n'y a pas d'excès ici.

Philippe Rochat quittera sa cuisine le 31 mars. Il a déjà déménagé dans sa nouvelle maison et continue à gérer sa succession avec une intelligence et une élégance rares. «Je me réjouis d'avoir le temps d'aller manger chez mes amis.»



Dario Ranza. LAURENT CROTTET

## Le Tessin à Lausanne

**Dario Ranza (Villa Principe Leopoldo, à Lugano) fait escale à l'Accademia**

Entre hôtels chics, on se comprend. Dario Ranza dirige la cuisine de la Villa Principe Leopoldo, qui domine le lac de Lugano, et il «vaut» 16 points au GaultMillau. Il vient faire une semaine à l'Accademia, à Lausanne, depuis hier et jusqu'au 15 mars, proposant ses antipasti, risotti et autres plats dans le restaurant de l'hôtel Angletterre & Résidence. **D.MOG.**

## Les gestes des chefs

**Un joli bouquin bon marché vous explique toutes les techniques de base**

Qui a déjà eu la chance de passer par les cuisines d'un chef sait combien sa technique est importante. Chaque geste est réfléchi, a une raison et une praticité, débouche sur un plat beau et meilleur. James Peterson a passé quarante ans en cuisine, comme enseignant. Il livre ici 484 «gestes, astuces et techniques» dans un bouquin compact, mais très riche. Comment acheter des huîtres, détailler des tomates, récupérer la chair d'une noix de coco, découper le gigot, savoir si un œuf est frais et tant d'autres questions indispensables à qui veut progresser en cuisine. **D.MOG.**



**Comment tout cuisiner?**  
James Peterson,  
Ed. Marabout,  
422 p.,  
29 fr. 40.

## Le coup de fourchette

## Le jeune chef du Rive Sud revisite en finesse des plats traditionnels

Le Rive Sud. Un nom récent pour une adresse qui ne l'est pas. Il s'agit de l'ancien Hôtel-de-Ville d'Estavayer-le-Lac, qui abritait un restaurant gastronomique jusque dans les années 1990. Les locaux ont été entièrement rénovés depuis lors, offrant une atmosphère aussi élégante que lumineuse. Bertrand Chardonens et Carole Gutknecht, le couple de jeunes tenanciers, ont changé le nom de l'établissement afin de marquer un nouveau départ en novembre 2010.

Le Rive Sud propose des plats à la carte, laquelle varie au gré des saisons. Lors de notre visite, nous avons débuté en entrée par un tartare de veau préparé au couteau, parfumé à l'huile de truffes avec

quelques filets d'agrumes (19 fr.). Belle présentation, sur ardoise, pour un plat à l'évidence réussi, bien qu'il manquât d'un soupçon d'assaisonnement. Les noix de Saint-Jacques rôties, sur leur lit de lentilles aux amandes (21 fr.), nous ont pleinement convaincus.

Le jeune chef (formé au Restaurant des Bains, à Avenches) revisite en finesse certains plats traditionnels. Ainsi le filet de palée du lac de Neuchâtel s'est avéré formidable, avec une vinaigrette citronnée à l'huile d'olive (34 fr.). La cuisson était judicieuse. Une caille de Promasens farcie aux champignons avec un jus de coing et un duo de purées (36 fr.) était élégante et excellente. La carte des desserts est tentante, comme



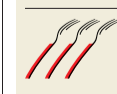
Bertrand Chardonens et Carole Gutknecht. JEAN-PAUL GUINNARD

cette tarte au citron accompagnée de fruits de saison (12 fr.) ou ce moelleux au chocolat avec coulis de framboise et glace vanille (12 fr.). Dommage qu'il n'y ait pas davantage de propositions pour les «becs à sucre», sachant que le chef a aussi un diplôme de pâtissier-confiseur.

Mention spéciale à la carte des vins, qui propose des crus de la région à des prix corrects, mais aussi une belle palette d'appellations romandes et étrangères. Les tenanciers proposent d'autre part au moins dix vins au verre, en permanence, au gré de leurs dégustations et de leurs coups de cœur. Ce n'est pas le moindre atout d'un restaurant dynamique et encore plein de potentiel.

**L'adresse**

**Le Rive Sud**  
rue de l'Hôtel-de-Ville 16  
1470 Estavayer-le-Lac  
026 663 92 92  
[www.lerivesud.ch](http://www.lerivesud.ch)  
Fermé dimanche soir  
et mardi. Brunch le dimanche



Produits de la région cuisinés avec originalité



De 60 à 100 fr. par personne, avec boissons



Belle carte de vins romands et étrangers