





Stéphanie Giovannini

La jovialité en amuse-bouche

Stéphanie ne se voyait pas avec cette vie-là, celle qui tourne autour de l'Hôtel de Ville de Crissier. C'est encore plus vrai depuis que Franck Giovannini a dû reprendre les rênes de cette table unique au monde, après le suicide de Benoît Violier en janvier 2016. Sur tous les plans, le choc a été rude. Mais le drame est aujourd'hui surmonté, bientôt sans doute aussi la parenthèse du coronavirus.

TEXTE: **FABIEN DUNAND**

PHOTOS: **PIERRE-MICHEL DELESSERT**

Depuis le début de l'année 2019, Stéphanie épaula son mari à Crissier, notamment à l'accueil. Sa présence fait recette. Les clients comme les membres de l'équipe saluent son entregent, l'ambiance détendue qu'elle a su immédiatement créer. C'est avec cette simplicité joviale qu'elle nous a reçus, avec son mari et leur fille Emma, dans leur maison d'Yvonand, par un beau lundi de printemps.

Une fois n'est pas coutume, c'est elle, qui déteste se mettre en avant, qui sera la vedette de la rencontre. Entre interview et marmite. C'est manifeste: Stéphanie vous met à l'aise. Mais elle ne fait rien pour ça. Elle est simplement elle-même, souriante, bonne vivante, le mot direct. Elle aime voir du monde, s'amuser, prendre l'apéro avec les copains. «Je suis juste Stéphanie», comme elle dit. Alors pourquoi se composerait-elle un personnage?

Pour l'apéro, Franck Giovannini propose un chasselas racé, un Clos Genévaz grand cru 2018, de Josiane Malherbe, vigneronne propriétaire à Grandvaux. Stéphanie ne boit pas de vin, jamais, ni de blanc, ni de rouge. Mais elle n'a pas renoncé à l'alcool. Elle raffole de pastis et de mojito. Pour son quarantième anniversaire, tout récent, beaucoup lui ont offert des bouteilles de pastis. Sans doute pour tuer le coronavirus ambiant. Quant aux boissons non alcoolisées, ne lui proposez pas de café: en dehors de l'eau, elle est complètement thé.

LA VIE D'AVANT

Stéphanie est née le 19 mars 1980, à Yverdon. Mais elle a presque toujours vécu à Yvonand, où elle est arrivée à huit ans quand ses parents sont venus s'installer sur les bords de la Menthue. Sa maman, d'origine zurichoise, du côté d'Eglisau, est décoratrice de formation. Son père s'est forgé



**Stéphanie Giovannini
et sa fille Emma.**

une carrière comme ingénieur système en informatique. Elle-même a d'abord passé une année comme fille au pair à Zoug à la fin de sa scolarité obligatoire, avant d'entreprendre un apprentissage de gouvernante à l'Hôpital psychiatrique de Bellevue. Son jeune frère Flavien tient une entreprise de peinture à Ependes. Voilà pour la photo de famille Liardon.

L'aventure de sa vie – la grande aventure qu'elle était loin de soupçonner – a commencé très tôt. Avec la rencontre de Franck, qui travaillait déjà chez qui? Chez Fredy Girardet. Habitant tous les deux Yvonand, Stéphanie et Franck se connaissaient, bien sûr. Mais leur vraie rencontre remonte à un bal de jeunesse, à Chavannes-le-Chêne, en 1996. Elle a 16 ans, lui 22. Elle a trouvé l'homme de sa vie.

Une chose est sûre. Les délices de la table n'ont pas servi de parade amoureuse. Le premier mets que Frank a concocté pour sa belle, c'est une pizza. Il habitait un petit studio où il ne disposait que d'un mini-four et de deux plaques de cuisson. Pas de quoi jouer au magicien des fourneaux. L'anecdote est restée fameuse dans la famille. Le père de Stéphanie s'imaginait que le cuisinier amoureux allait faire des merveilles pour sa fille. Décontenancé, pour ne pas dire plus, il a longtemps appelé Franck, le «pizzaiolo de Crissier».

UNE ESCAPADE EN AMÉRIQUE

Stéphanie, qui aime d'ailleurs les nourritures simples, a plutôt trouvé que faire une pizza dans ces conditions relevait d'un beau savoir-faire. En tout cas, dès que son âge l'a permis, en 1999, ils sont partis aux Etats-Unis, où ils officient au Stonehedge Inn Restaurant, à Tyngsborough, dans le Massachusetts. Situé à une trentaine de miles au nord de Boston, cet établissement 4 étoiles est fréquenté par les épicuriens de la grande métropole américaine, surnommée «l'Athènes de l'Amérique». On est aussi à deux pas de la frontière avec le New Hampshire, où le couple est d'ailleurs logé.

Ce n'est pourtant qu'une parenthèse. En 2000, Franck est rappelé en Suisse par Philippe Rochat et Benoît Violier. Stéphanie entame alors un long parcours d'épouse au foyer. Son mari est certes passionné par la gastronomie de rêve à laquelle il participe, à Crissier, mais la vie en semaine ressemble un peu, beaucoup, à celle d'un couple séparé. Ces jours-là, Stéphanie éduque seule les deux enfants, Matt né en 2002 et Emma en 2004, seule mais d'une main sûre, plutôt stricte. «Sans doute mes gènes suisses allemands, dit-elle. D'une certaine manière, c'était aussi plus facile. Quand je disais non à mes enfants, c'était non, ils ne pouvaient pas essayer de changer la donne en amadouant leur papa. En revanche, pendant les jours de congé de Franck, Emma et Matt, c'était avec papa. Ils ne le voyaient pas souvent, mais ils le voyaient bien. Ils faisaient des tas de choses ensemble. Je ne m'en occupais plus.» Mais qu'on ne s'y trompe pas: elle a un sérieux côté maman poule; sa priorité reste encore aujourd'hui ses deux enfants, leur éducation, avec la volonté de les rendre heureux.

La cuisine de l'enfance de Stéphanie était faite de choses simples mais bonnes. Elle se souvient notamment des Wienerli im Teig, des wienerli en pâte feuilletée de sa maman, qu'il lui arrive de faire elle-même encore aujourd'hui. Est-ce difficile de faire la cuisine quand on a un mari comme Franck? Elle botte en touche. Quand il est là, ce n'est pas elle, sauf exception comme aujourd'hui, qui met le tablier. Mais elle avoue ne pas trop aimer se mettre aux fourneaux. Elle préfère la pâtisserie, les gâteaux, avec un faible pour les biscuits au chocolat et à la noix de coco.

Depuis le début de l'année 2019, Franck est épaulé par Stéphanie à Crissier. Il voulait que sa femme vienne y assurer l'accueil régulièrement. Comme elle en doutait, « tout le monde va t'apprécier », lui disait-il. C'est chose faite. Stéphanie assure l'accueil tous les midis, du mardi au vendredi. Le naturel et la simplicité de Stéphanie font également merveille quand elle fait le tour des tables à la fin du service. Elle aime les gens, elle aime leur faire plaisir et ça se voit. L'atmosphère est plus détendue, plus conviviale. Les clients ont l'impression d'être accueillis à la maison. À la réouverture d'après confinement, des clients lui ont apporté des fleurs pour lui témoigner le plaisir de retrouver le restaurant et son sourire.



LA TUILE DU CORONAVIRUS

Samedi 15 mars 2020. À 17h30, le restaurant reçoit un courriel imposant des distances entre les tables, ce qui n'est pas vraiment un problème à Crissier, mais aussi entre les convives, ce qui est déjà beaucoup plus difficile et surtout beaucoup moins convivial. Avec ordre de fermer l'établissement à 22 heures. Un vrai cadeau quand les clients souhaitent le menu complet. La seule solution a été de

servir deux plats en même temps, quelque chose comme une hérésie en plein Moyen Age. Et à 21h45, deux policiers étaient à la porte pour vérifier que la fermeture aurait bien lieu à l'heure dite. Heureusement, ce cauchemar n'a duré qu'un soir. Dès la semaine suivante, tous les restaurants devaient avoir porte close.

Après une période d'adaptation et de travail ingrat, comme de décommander toutes les réservations, il a quand même fallu envisager

**Les ingrédients
d'un sauté minute
de poulet au basilic.**



**D'ordinaire, quand
Franck Giovannini est à
la maison, c'est lui qui
se met aux fourneaux.**

l'avenir avec toutes ses incertitudes. Pendant cette période, Franck a mis au point un menu à l'emporter dans le seul but de faire plaisir aux gens. À 80 francs pièces, il ne s'agissait pas de faire de l'argent. L'opération lancée pour le 10 avril aurait dû se poursuivre tous les vendredis du confinement. Elle n'a eu lieu que trois fois, jusqu'au 24 avril, en raison d'un raz de marée des commandes. Dès l'ouverture des commandes en ligne, plusieurs centaines de personnes se sont connectées en quelques minutes: le système a bogué. Premier motif de frustration pour les clients. Deuxième déception: avec deux membres de sa brigade, Franck Giovannini avait prévu de préparer, les mercredis et jeudis, 200 menus à l'emporter au maximum et de les mettre à disposition personnellement, avec Stéphanie, le vendredi. Dès la deuxième semaine, il a dû en produire 400, en appelant deux collaborateurs supplémentaires à la rescousse. Mais il ne pouvait pas aller au-delà dans le cadre du chômage partiel, sans compter les problèmes d'approvisionnement. Pour ne pas faire plus de mécontents que de satisfaits, il a dû, à son grand regret, mettre un terme à son initiative.

UN DÉCONFINÉ, S'IL VOUS PLAÎT

Stéphanie, qui a partagé ce stress avec lui, a pu aussi partager son plaisir, lors de la réouverture du restaurant, le 12 mai dernier. Là encore, les clients étaient au rendez-vous, le plus souvent à deux. Crissier a fait salle comble dès le premier jour. Tout se passe aussi bien que possible dans ce curieux monde d'après. Évidemment, plus question de serrer des mains ni de faire la bise aux habitués. On ne prend plus les vestes pour les mettre au vestiaire, on ne gare plus les voitures, on ne pousse plus les chaises lorsque les clients passent à table. On désinfecte en revanche, chaque heure, tout ce qui doit l'être.

Quelques rares clients sont arrivés avec des masques, un accessoire facultatif que le personnel de service a librement choisi de ne pas porter. Quelques-uns mettent cependant des gants pour éviter d'avoir la peau des mains malmenée à force de les désinfecter. Sur les 70 employés de l'Hôtel de Ville de Crissier, aucun n'a d'ailleurs été frappé par le coronavirus.



**Avec Franck,
«l'homme de sa vie».**

Côté décor, distanciation oblige, il a fallu distraire trois tables du rez-de-chaussée, qui ont été réinstallées au salon de l'étage. Mais chaque table ne peut accueillir que quatre personnes au maximum. Quand un groupe s'annonce, il est réparti en tables de quatre, qu'on essaie de placer dans un salon, de manière que les gens puissent se parler sans gêne d'une table à l'autre et sans déranger les autres clients. Tout un travail, qui a aussi des conséquences non négligeables. Comme l'établissement ne peut exploiter que 75 à 80% de ses capacités antérieures, les effectifs de la brigade sont adaptés en conséquence.

Les nouvelles mesures prises par le Conseil fédéral le 27 mai dernier ont heureusement accordé un peu plus de marge de manœuvre aux restaurants, un secteur qui a beaucoup souffert, même s'il n'est pas le seul, pendant au moins deux mois.

À table, Stéphanie n'a pas trop de restrictions: seuls les abats ne la tentent pas. Elle aime surtout les poissons, les légumes. «Sans être végétariens, dit-elle, on est très légumes et pâtes.» Pour le reste, elle affectionne les plats les plus simples, la fondue, la raclette, la pizza au feu de bois, qui assurent une atmosphère conviviale, un moment de partage sans complications avec les amis du quartier. Aujourd'hui, elle a préparé un sauté minute de volaille au basilic. Simplement savoureux (voir la recette en encadré). Pour lui tenir compagnie dans les verres, un San

Leonardo 2014, un assemblage des Dolomites bien équilibré (cabernet sauvignon, carmenère et merlot) avec des arômes complexes.

Si elle apprécie le poisson à table, Stéphanie en est aussi native. Elle a de nombreux traits de caractère souvent associés à son signe zodiacal. C'est une personnalité sensible et désintéressée, à l'écoute des autres, allant même jusqu'à se sacrifier pour eux, même si Stéphanie se veut un peu plus égoïste aujourd'hui. Elle s'adapte facilement aux gens comme aux situations. C'est un être ouvert mais discret, qui ne se confie pas facilement. Expansive dans l'intimité, avec ses proches, c'est en fait une timide. Comme elle l'avoue, elle est tendance bileuse, avec un petit côté maniaque. Elle manque de confiance en elle, le plus gros défaut prêté aux Poissons. Mais elle se soigne, et plutôt bien, comme en témoigne son succès auprès des clients de l'Hôtel de Ville de Crissier. Il n'est pas exclu que les enfants devenus adultes, Stéphanie s'engage un peu plus dans la vie, hors cuisine, de l'établissement. « Il ne faut jamais dire jamais », dit-elle, même s'il n'en est pas question aujourd'hui.

LE BONHEUR, IL EST OÙ ?

Depuis qu'il est maître à bord du paquebot de Crissier, Franck Giovannini dort sur place, du mardi au samedi, dans l'appartement situé au-dessus du restaurant, où il se retrouve seul en toute fin de soirée. Il ne rejoint la maison familiale que pour le dimanche et le lundi. Encore assure-t-il souvent durant ces deux jours de nombreuses représentations pour la promotion de l'Hôtel de Ville. Yvonand, où sa famille et les amis l'attendent, est son refuge. Lorsqu'il est au village, Franck Giovannini mène une vie de père de famille tranquille. Il a besoin de ces moments de détente dans sa vie de passion.

Car les loisirs longs ne sont guère plus fréquents pour la famille Giovannini. Les vacances sont mises à profit, une fois sur deux en Suisse, à la montagne pour faire de la marche, une fois sur deux à l'étranger. Pour le plaisir, par exemple, de revoir les Etats-Unis avec les enfants, ou de découvrir la Toscane ou les Maldives. Et de rendre visite à l'un de ses restaurants gastronomiques qui sont souvent fermés, comme Crissier, le dimanche et le



Une nature souriante aux autres et à la vie.

lundi. Par exemple, le Bernardin à New York, le Dal Pescatore de Nadia Santini, en Lombardie, ou les Trois-Rois de Peter Knogl, à Bâle. Ou plus récemment, à Pâques 2019, à la maison Wenger, au Noirmont, désormais tenue par Jérémy Desbraux, jusque-là l'un des bras droits de Franck à Crissier.

Dans la vie de tous les jours, Stéphanie est heureuse aujourd'hui d'apporter sa touche personnelle à Crissier, mais en souhaitant que les changements viennent naturellement, sans rien forcer. Et toujours en sollicitant l'avis de Franck. Comprenez : « c'est plus son restaurant que le mien. »

Devenue maman très jeune, en tout cas pour notre époque, Stéphanie est, elle aussi, très attachée à sa famille, à ses copains, à son village. Elle fait corps avec ça. Au point de faire partie du comité du football-club local d'Yvonand, qui a d'ailleurs organisé, en 2019, un match amical avec l'équipe de l'Hôtel de Ville de Crissier. Score final : victoire d'Yvonand, 7 à 1. Elle aime ce type d'ambiance même si elle est loin d'être experte en technique footballistique. Tout son être est comme une ode à la joie, au bonheur à portée de la main. « Le bonheur, conclut-elle, c'est ma maison, mon havre de paix. » • FD



Sauté minute de volaille au basilic

LA RECETTE DE STÉPHANIE GIOVANNINI

PROGRESSION

- Assaisonner les poitrines de volaille de sel et poivre et saisir rapidement à la poêle avec un filet d'huile d'olive. Réserver et une fois froid couper en lamelles de 1 cm d'épaisseur.
- Couper le chou-fleur et le brocoli en petites sommités.
- Dans un wok, chauffez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Faire revenir les sommités de chou-fleur et brocoli afin d'obtenir une légère coloration, assaisonner de sel et poivre.
- Ajouter l'oignon émincé, le vin blanc et réduire de moitié.
- Ajouter l'eau et les cubes de bouillon et cuire environ 5 minutes.
- Mouiller avec la crème et ajouter la moutarde et le pesto.
- Porter à ébullition, ajouter la volaille cuir 3 minutes et finir avec les feuilles de basilic concassées.

- Servir aussitôt avec des tagliatelles ou un riz pilaf.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- ✓ 4 poitrines de volaille sans peau
- ✓ 1 chou-fleur
- ✓ 1 brocoli
- ✓ 1 oignon émincé
- ✓ 2 dl de vin blanc
- ✓ 2 dl d'eau
- ✓ 2 cubes de bouillons de volaille
- ✓ 3 dl de crème
- ✓ 50 g moutarde en grains
- ✓ 80 g pesto au basilic
- ✓ Quelques feuilles de basilic pour la finition
- ✓ Sel, poivre, huile d'olive