

Fabien Dunand

— RESTAURANT —

# HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —



Une histoire unique  
au monde



EDITIONS  
ATTINGER

**HÔTEL DE VILLE**  
— CRISSIER —

Une histoire  
unique au monde!

Photographes :

Pierre-Michel Delessert, Marcel Gilliéron, Jean-Louis Foucqueteau, Louis Villeneuve, « La Région », « L'Illustré ».

Iconographie :

Ph. Dubath, assisté de Denis Jeanneret.

Tous droits réservés.

L'ensemble du contenu du présent ouvrage est protégé, en particulier par la Loi fédérale sur le droit d'auteur et les droits voisins (RS 231.1).

Toute reproduction de ce livre, même partielle, par tous procédés, y compris la photocopie, est interdite.

Mise en page : recto verso, Gletterens

ISBN : 978 2882 562784

© mars 2021 – Editions Attinger SA

CH-2013 Colombier

CH-1350 Orbe

[www.editions-attinger.ch](http://www.editions-attinger.ch)

Fabien Dunand

**HÔTEL DE VILLE**  
— CRISSIER —

Une histoire  
unique au monde!

EDITIONS  
ATTINGER

# Sommaire

Prélude	<b>7</b>
Benjamin Girardet La figure du Père	<b>11</b>
Fredy Girardet Le Soleil de Crissier	<b>19</b>
Philippe Rochat Le Passeur d'étoiles	<b>53</b>
Benoît Violier Le Grand-Duc de la chasse	<b>83</b>
Franck Giovannini Le Prince de l'équilibre	<b>111</b>
En chemin	<b>142</b>
Jeudi 17 décembre 2020 Une journée en cuisine!	<b>144</b>

# Prélude

Crissier ? Qui connaît ce petit village vaudois de trois mille habitants en 1960 ? Et qui le connaîtrait aujourd'hui avec ses huit mille habitants sans Fredy Girardet ? Comme le dit avec humour son syndic Stéphane Rezso, son maire si vous préférez : « Crissier est beaucoup plus connu pour l'Hôtel de Ville que pour les qualités des décisions de la Municipalité. » Et le syndic sait de quoi il parle, lui, enfant de Crissier, qui a eu la chance de découvrir, vers l'âge de 10 ans, la « Mecque des épicuriens » et d'en devenir un fan au-delà des années. Il se souvient de son émerveillement devant un canard saignant accompagné d'une sauce au vin rouge, d'une purée extraordinaire, du chariot de desserts de Fredy, et notamment de ses glaces – ah ! celle au caramel ! – et d'une salade d'oranges à tomber. Il admire aujourd'hui le travail qu'il a fallu pour inscrire ce lieu dans l'histoire de la gastronomie, réussir à assurer la transmission puis à gérer l'héritage au travers de plusieurs générations de cuisiniers. C'est cette fabuleuse histoire que ce livre raconte.

Fredy Girardet n'a pas marqué seulement les esprits, il a marqué son temps. Il a stimulé toute une génération, créé une émulation qui anime encore ses successeurs. Il est à la gastronomie d'aujourd'hui, ce que César Ritz est à l'hôtellerie de la Belle Époque. Un restaurant et une cuisine de légende.

Il y a un avant et un après Crissier pour tout convive qui découvre pour la première fois la table de l'Hôtel de Ville. Il y a un avant et un après Fredy Girardet dans la manière du bien-manger en Suisse. Il a réveillé tout un peuple de bons vivants. Peut-être ce penchant s'était-il un peu endormi depuis que Brillat-Savarin, dans sa *Physiologie du goût*, avait signalé les menus à quinze batz d'une certaine auberge lausannoise, accompagnés (y compris le gibier) d'un petit vin blanc à faire boire un enragé. Grâce au « magicien de Crissier », les restaurants gastronomiques ont essaimé dans toute la Confédération, de Genève aux Grisons, de Bâle au Tessin. La Suisse n'est plus seulement un pays qui exporte un savoir-faire, la fabrique de montres et de chocolats, elle a aussi un savoir-vivre que le monde entier découvre.

On traverse les océans pour venir manger à Crissier. Les grands de ce monde débarquent dans un « trou perdu », non pour être vus, mais pour le simple plaisir de se mettre à table. Semblable hommage n'avait jamais été rendu à un chef qui ne soit pas Français. Peut-on encore imaginer aujourd'hui ce qui s'est produit pour qu'un hebdomadaire hexagonal sacre un cuisinier suisse « majesté des palais », comme le fait *L'Express*, le 11 août 1989 ? Deux cents ans après la Révolution française, c'en est une autre.

Mais pour en arriver là, quelles montagnes à soulever ! Quand Christian Millau est alerté sur l'existence d'un génie des fourneaux quelque part



près de Lausanne, il fait d'abord la sourde oreille. Ce livre le rappelle, il faut le relancer pour qu'il daigne, enfin, faire le déplacement. Quand le Gault & Millau, regrettant son erreur, décerne sa « Clef d'Or » à Fredy Girardet en 1975, c'est le Michelin, sans doute jaloux d'avoir manqué le coche, qui boude. Il faut attendre près de vingt ans, un soir de 1993, pour que le guide rouge attribue d'un coup trois étoiles à l'Hôtel de Ville. Pas une seule étoile n'était venue jusqu'ici distinguer ce restaurant déjà célébré dans le monde entier.

Quand Fredy Girardet sort son livre *La cuisine spontanée*, en 1982, son éditeur français, Robert Laffont, qui n'y croyait pas trop, avait limité le premier tirage. Il fut épuisé en une semaine. Le livre s'est vendu à plus de 100 000 exemplaires, un succès jamais vu jusque-là pour un livre de cuisine.

Pour tout cela déjà, l'Hôtel de Ville, presque sorti de nulle part, est un restaurant d'exception. Mais il n'est pas le seul à pouvoir prétendre à ce titre aujourd'hui. Beaucoup d'établissements, partout sur la planète, peuvent se targuer de l'excellence d'un trois étoiles – ou d'appréciations équivalentes – et parfois dans des cadres plus prestigieux. C'est autre chose qui fait de l'ancienne auberge de Crissier un restaurant unique au monde.



C'est d'avoir inscrit son savoir-faire dans la durée, d'avoir toujours su conserver ses trois étoiles, la meilleure note au Gault & Millau et la reconnaissance unanime de ses pairs en Suisse, au travers d'une succession de chefs sans aucun lien de parenté entre eux. Quelles que soient les circonstances, même les plus inattendues – et les plus douloureuses – aucun des chefs de Crissier n'a cédé sa place aux fourneaux sans avoir préparé sa succession avec l'un des membres de sa brigade. Quatre chefs « triples étoilés », Fredy Girardet, Philippe Rochat, Benoît Violier, Franck Giovannini, qui se succèdent dans le même restaurant, sans autre lien que l'excellence, c'est bien un cas unique dans l'histoire de la gastronomie.

Depuis plus d'un demi-siècle, on cultive à Crissier la même philosophie de la cuisine, chaque chef réalisant à sa manière le mariage de l'immuable et de l'inédit, à l'image du menu préparé par Fredy Girardet pour le 1<sup>er</sup> décembre 1996, le soir où il a passé le flambeau à Philippe Rochat.

Fantaisie d'envies safranée  
et homard d'Audierne juste tiède à la coriandre

Dos de Saint-Pierre poêlé entier à l'estragon

Fin ragoût de pétoncles et Saint-Jacques  
au champagne et à l'osciètre

Perdreau rôti aux quatre épices  
chou étuvé aux châtaignes

Sélection de fromages frais et affinés

Frivolité de fruits meringués  
à la crème de rhum

Sorbets du jour

Friandises

Direction le paradis.





# Benjamin Girardet

## La figure du Père

1955-1965

L'Hôtel de Ville de Crissier est une « maison de cuisinier » depuis Benjamin Girardet. L'hommage vient de Michel Troisgros. Un juste mot de reconnaissance à l'égard d'un chef à qui ni la vie ni l'époque n'ont fait de cadeau. Des décennies après la disparition de son père, Fredy Girardet en est toujours marqué. Une nouvelle fois couvert d'éloges lorsqu'il reçoit le Mérite culinaire suisse, en juin 2020, celui qui a porté Crissier au firmament se souvient d'où il vient. « Mon père avait beaucoup lu, beaucoup travaillé. Il était aussi bon, voire meilleur que moi, dit-il, mais il n'a jamais été reconnu. »

Benjamin Girardet est né le 15 janvier 1909, à Crissier, où son père était employé de commune. Il fait son apprentissage de cuisinier au Lausannois, rue Haldimand. Il travaille ensuite au Café Vaudois, place de la Riponne, alors tenu par un Français, M. Henriot. C'est là que Benjamin fait la connaissance de sa future femme. Originaire de Chalais, en Valais, la jeune Georgette a un an de moins que Benjamin. Elle est arrivée à 15 ans à Lausanne où les débuts ont été très durs. Elle était lingère à l'Hôtel de la Paix. Engagée au Vaudois à la fin des années 1920, comme employée de cuisine, elle y rencontre Benjamin. Lui est de nature réservée, elle est joviale ; ils se marient en 1936, l'année de naissance de leur fils. Elle est catholique, lui réformé ; le genre d'union qui n'est pas spécialement bien vue dans ces années-là. Comme on vit dans le canton de Vaud, le père décide que Fredy sera protestant. Ainsi va l'époque.

C'est aussi au Café Vaudois que sont nés les rognons « Bolo ». Un client exilé politique, qui se faisait appeler Bolo Pacha, les voulait ainsi : avec un peu de sel, de poivre, et simplement pris à vif d'un côté, puis de l'autre, avec un geste de beurre dans un plat de fonte émaillé. On devait les lui servir encore crépitants dans le plat. Mais Benjamin Girardet n'a jamais su qui était ce personnage. À l'époque, le chef restait cantonné dans sa cuisine, les contacts avec la clientèle étaient le monopole du maître d'hôtel, effectivement seul maître en salle.

Pour le reste, l'existence n'a rien d'un rêve. Elle est surtout faite de labeur et de quelques joies très simples. Elle va devenir plus difficile encore. Après plusieurs années d'extrême tension en Europe, c'est la Deuxième Guerre mondiale. Entre 1939 et 1945, Benjamin Girardet fait plus de mille jours de service militaire, en couverture des frontières sur



Benjamin Girardet.

les crêtes du Jura vaudois. Sa femme et le jeune Fredy allaient parfois lui rendre visite à Bière, en empruntant le BAM, le train Bière-Apples-Morges.

## Chef du Central-Bellevue

C'est dans cette époque troublée, entrecoupée de périodes de service armé et de chômage, que Benjamin Girardet est entré au Central-Bellevue, alors qu'il faisait des extras, quinze jours ici, quinze jours là, pour faire bouillir la marmite. Au moins ce restaurant dont il devient le chef est-il l'une des adresses phares de Lausanne. Le Central-Bellevue accueille les huiles du monde économique et politique. C'est un peu le « stamm » des radicaux lausannois, alors symboles du pouvoir. D'abord dans les mains de la famille Manuel, elle passe ensuite dans celles de la famille Lindemann. Sans prétendre à la gastronomie étoilée, on y sert les classiques de la cuisine bourgeoise, du foie gras aux terrines de campagne, du tournedos au filet de sole, des écrevisses à la tranche de foie de veau...

Au début des années Lindemann, Benjamin Girardet est allé avec le patron et Oscar Dayer, le chef de la Brasserie du Grand-Chêne, en voyage d'étude chez l'une des vedettes de la gastronomie française de ce temps-là, Fernand Point, qui œuvrait au restaurant La Pyramide, à Vienne. Un artiste des casseroles et un tempérament hors norme. Lors de leur visite, les Vaudois ont sans doute dégusté son pâté de grives. Car Fredy Girardet se souvient que son père lui a dit au retour de France: «La terrine de grives, c'est quand même très amer!» Amusant quand on sait que, dans sa recette, Fernand Point recommande d'éliminer la moitié des gésiers des grives nécessaires à la préparation de la terrine: «sinon la pâte serait trop amère...»

## Retour à Crissier

Mais le plus amer fut la suite. Sans doute insatisfait par l'évolution de son travail, Benjamin décide de quitter le Central-Bellevue pour devenir indépendant et reprendre une auberge de son village, l'Hôtel de Ville de Crissier. Tout d'une pièce, Benjamin n'en est pas moins un homme timide. C'est sa femme qui écrit à Crissier pour faire l'offre de reprise de la pinte, dont les saucisses aux choux font la bonne réputation. Mais le tenancier d'alors, Charly Moudon, n'est pas cuisinier. S'il s'en va, c'est pour ouvrir ailleurs un kiosque à tabac.

En 1955, quand la famille Girardet quitte le quartier lausannois de Bellevaux pour s'installer à Crissier, l'Hôtel de Ville n'abrite pas seulement l'auberge. Elle accueille également la poste au rez-de-chaussée, les bureaux communaux et la salle de la Municipalité à l'étage, et au-dessus, le logement du tenancier. L'auberge elle-même est vétuste. Dans la salle, un comptoir pour le service du vin et de la bière et une