

La Fleur de Sel

Une cuisine en verve créative

L'œil vif, le sourire facétieux, le rire sonore, Carlo Crisci n'a pas changé depuis qu'il a renoncé au Cerf, son restaurant de Cossonay, le 21 décembre 2019. Ce jour-là, s'il a fermé une enseigne, c'était pour ouvrir de nouvelles portes. L'établissement s'appelle aujourd'hui La Fleur de Sel. Le chef, un jeune de 32 ans, Romain Dercile, et François Gautier, sommelier et co-directeur, y poursuivent une autre aventure, sous l'œil bienveillant de leur ancien patron. C'est là, dans cette belle salle aux pierres chaleureuses d'une maison du XVII^e siècle, que nous avons retrouvé Carlo Crisci pour parler de l'essentiel : la gastronomie. Toute sa vie. Enfin presque.

TEXTE : **FABIEN DUNAND**

PHOTOS : **SP**

Car la vie de Carlo Crisci est un roman¹. Un vrai. Elle pourrait faire la trame d'un film comme on en fait sur le parcours d'un cuisiner célèbre, la naissance d'un restaurant ou la préparation d'un banquet.

Carlo est né le 6 novembre 1956 à la maternité de Saint-Loup, à Pompaples, au « milieu du monde » comme on dit dans le canton de Vaud. Ses parents habitaient alors à Val-lorbe où son père, Angelo, travaillait au buffet de la gare « internationale ». Pendant que les douaniers contrôlaient passeports et bagages des voyageurs, il vendait à la criée sandwiches et boissons sur le quai. Carlo se souvient en riant que son premier emploi « culinaire » fut, quand il avait deux ans, d'aider son père à pousser son chariot...

Pour son père, tout avait commencé assez loin d'ici, en Italie profonde. Angelo est né en novembre 1933, dans le village de Roscigno, à une centaine de km au sud de Salerne. À 18 ans, il émigre en Suisse, avec une formation de cordonnier et une valise en carton qui contient ses maigres effets personnels. Il se retrouve à Rieden, chez un paysan lucernois où il travaille plus de 16 heures par jour, pour un salaire de 72 francs par mois. Dégouté, Angelo va rentrer au pays quand il apprend par un compatriote travaillant au Bären, à Lucerne, que le patron du restaurant pourrait l'engager... l'année prochaine. Il revient donc un an plus tard, pour travailler dans les cuisines du Bären. Il n'y reste qu'une semaine, pas un jour de plus, car son permis de

¹ Elle est racontée, jusqu'en 2014, dans un petit livre qui se lit d'une traite : Carlo Crisci, portrait gourmand, de Patrick Morier-Genoud, aux Éditions au Fil du goût.



Le trèfle de la Fleur de Sel : Romain Dercile, Carlo Crisci et François Gautier

Pot au feu de foie gras au vin jaune



saisonnier l'autorise seulement à être employé comme ouvrier agricole. Au premier contrôle de police, il se retrouve donc dans les champs, à Kleinbösigen, dans le canton de Fribourg. Ses nouveaux patrons se révèlent heureusement moins durs que ceux de Rieden, et l'année suivante, Angelo atterrit dans une autre exploitation agricole, à Pontaux, dans le Fribourg francophone. Cette fois, il s'enhardit. Comme il n'a pas abandonné son rêve de travailler dans la restauration, il demande à l'administration cantonale de pouvoir être affecté dans cette branche. Autorisation accordée. Le chemin va encore être dur et long, mais l'horizon se dégage. Voilà Angelo engagé à l'Hôtel Victoria de Morgins pour la saison estivale.

LE CHEMIN D'UNE AUTOROUTE

En novembre 1955 – novembre décidément! – Angelo épouse Maria Loffredo, elle aussi native de Roscigno. Il rentre en Suisse ensemble, à Vallorbe, lui, comme on l'a vu, employé au buffet de la gare, elle à la fabrique de limes. Après quelques années, le couple s'installe à Lausanne où il reprend, grâce à ses économies, un magasin de primeurs au boulevard de Grancy. La construction de l'autoroute A1, qui commence en 1960, et dont le premier tronçon Genève-Lausanne sera achevé pour l'Exposition nationale de 1964, va leur fournir une nouvelle occasion de progresser en affaires. Des milliers de travailleurs, le plus souvent saisonniers, sont engagés sur le chantier. Angelo Crisci répond à un appel d'offres lancé pour assurer leurs repas. Parallèlement à la tenue du magasin, il ouvre une cantine, puis

deux, puis trois, puis quatre, dans des baraquements situés sur le bord de l'autoroute, où il fait à manger avec son épouse sur des grandes bassines chauffées sur des fourneaux à bois.

Les affaires tournent bien quand l'occasion se présente de reprendre le restaurant de la Croix-Fédérale, à Saint-Prex. Ni une ni deux, le couple vend le magasin de Grancy, cède ses cantines de l'autoroute et s'y installe. Mais pas vraiment dans la dolce vita. En semaine, c'est Maria qui assure la marche de l'établissement avec un cuisinier, alors qu'Angelo tient la nouvelle cantine qu'il a ouverte à Cornaux, dans le canton de Neuchâtel. Et le week-end, c'est l'inverse, le cuisinier se rend à Cornaux, où il y a moins à faire, et Angelo revient à Saint-Prex pour répondre à l'affluence des fins de semaine. Une vie de fou. C'est dans ce contexte que le petit Carlo – il a six ans – va vivre pour la première fois avec ses parents. Jusqu'ici, il était le plus souvent confié à sa marraine, à Vallorbe, Jeanine Laborde, dont il a gardé de bons souvenirs, auxquels les épinards à la crème et les soupes aux légumes qu'elle lui préparait ne sont pas étrangers.

De mini-brins de chou-fleur parfumés d'un consommé à l'hibiscus font leur apparition sur une assiette blanche. C'est beau et délicatement fugace au palais. Dans mon verre, la couleur est à l'orangé. Je déguste un Horn Kerner, blanc d'Argovie, dont le cépage est issu d'un croisement entre le trollinger rouge et le riesling. Arômes de fleurs et de fruits. Cette quatrième couleur du vin se dévoile agréablement. Carlo Crisci ne m'accompagne pas sur ce plan. Il ne boit pas de vin à midi pour rester en pleine forme pour la suite de la journée. Ma foi, j'essaierai de conserver la mienne.

En 1968, les Crisci quittent Saint-Prex pour les Paccots, dans le canton de Fribourg, où Angelo franchit une nouvelle étape en devenant propriétaire du restaurant la Dent de Lys. À la table familiale, on mange italien. Mais dans son établissement, Angelo sert la cuisine bourgeoise de l'époque, filets de bœuf voronoff, rognons flambés, brochets..., en y ajoutant pâtes à la crème et macaronis de chalet dignes d'une station de moyenne montagne. C'est ici qu'est vraiment né Carlo. Jusque-là, il s'appelait Carmelo, son nom de baptême. Mais à l'école de Saint-Prex, les petits Suisses

se moquaient volontiers de leurs camarades immigrés, de ces « ritals » et autres « piafs ». Le jeune Crisci détestait surtout le surnom qu'on lui avait donné: « Caramel! » Dès le premier jour de la rentrée scolaire, il a donc décidé de s'appeler Carlo et c'est ainsi qu'il s'est présenté à ses camarades et à son institutrice. Et ça a marché: plus personne ne l'a appelé Carmelo, pas même ses parents. À 12 ans, ce changement d'état civil en dit long sur sa personnalité.

Une déclinaison de tomates, traitées de multiples manières, jusque sous la forme de crème glacée, interrompt notre entretien. C'est goûteux, fondant, délicieux. C'est un plat qui exprime à la fois la manière dont Carlo Crisci aime « causer » avec les produits et sa passion du végétal, fruits et légumes. S'il aime la double gourmandise de la viande et du poisson, il en a rapidement réduit les portions pour mieux sublimer les légumes². Comme la Fleur de Sel aujourd'hui, Le Cerf proposait déjà, parmi d'autres, un menu gastro totalement végétarien.

Aux Paccots, Carlo découvre les plaisirs de la nature, du vélo, du ski, qui deviendra

une passion, et se lie d'amitié avec quelques copains, dont un certain Thierry Lang, qui venait passer ses vacances dans la station. Comment s'étonner que la musique, le jazz en particulier, fasse partie des plaisirs des sens que le futur chef apprécie? Un seul problème se profile: que faire à 15 ans quand on veut quitter l'école? Pour sûr, il ne veut pas devenir cuisinier, il ne se voit pas suivre le chemin de son père. Il aime dessiner, inventer des formes, il s'intéresse au graphisme, à la mode. Il en parle à son prof de dessin qui lui conseille quand même de faire d'abord un apprentissage de cuisinier. Après, il pourra toujours faire autre chose, et si ça ne marche pas, il pourra reprendre le restaurant de son père. Va donc, à reculons, pour l'apprentissage de cuisinier. À l'Hôtel du Lac, à Vevey.

UN MÉTIER TROP ENNUYEUX

Carlo fait le boulot, sans passion – c'est trop répétitif à ses yeux – et dans une atmosphère un peu chaotique puisqu'il voit sept chefs défilier en deux ans et demi. Mais son

2 Carlo Crisci a signé trois livres. Le premier Équilibre, en 2006, aux Éditions Favre, propose 128 recettes, qui deviennent dans ses mains autant de peintures sur assiette. Il s'achève sur un herbier où l'oxalis, l'épiaire, la benoîte urbaine, l'impératoire, le polypode se répondent comme dans un poème. Le deuxième, Vertiges des saveurs, cosigné avec François Couplan, traduit son amour des plantes sauvages. Publié en 2013, aux Éditions Belvédère. Le troisième, Sans Chichi, paru en 2021, aux éditions Favre, est consacré à près de 70 recettes de légumes.

La salle de la Fleur de Sel, aux pierres couleur de sable





Fondant de canard poudré au sumac, légumes primeurs en consommé de benoîte urbaine

travail témoigne déjà de sa dextérité et de sa curiosité. En automne 1974, à bientôt 18 ans, il obtient son CFC. Moyenne 4,9 sur 6.

À la fin de son contrat d'apprentissage, Carlo part dans le nord de l'Allemagne, à Bielefeld, où son père lui a trouvé une place. Il y pratique quelque temps une cuisine française classique à la satisfaction de ses patrons. Mais il est employé au noir et n'obtient pas de permis de travail. Comme son père à Lucerne, Carlo est obligé de quitter la place et revient en Suisse où il partage alors son temps entre la Dent de Lys de son père, et le Lion d'Or, à Farvagny, tenu par son oncle, en fonction des besoins des deux frères. C'est au cours de l'un de ses chassés-croisés que, rentrant un jour aux Paccots, Carlo, dont la réputation de grand distrait n'est plus à faire, laisse négligemment sa valise au milieu du restaurant. Une toute nouvelle serveuse s'y prend les pieds, s'affale sur le sol avec toute la monnaie de sa bourse de sommelière. Carlo s'excuse, l'aide à se relever, ramasse l'argent répandu sur le sol. Sur-tout, il la fait rire. Elle a 18 ans, comme lui. Elle est strasbourgeoise et s'appelle Christine Diebold. Si elle connaît bien les Paccots pour y passer des vacances depuis son enfance, ce 1^{er} décembre 1975, c'est son premier jour de

travail à la Dent de Lys, où elle s'est fait engager pour financer la fin de ses études d'assistante médicale. Le destin vient d'en décider autrement. Carlo et Christine ne se sont plus jamais quittés.

La Fleur de Sel n'a pas oublié les délices du Cerf. Voici qu'arrive en son écrin de verre, le pot-au-feu de foie gras au vin jaune. Une spécialité « carlitissime » toute en finesse. Avec quelques légumes, le foie gras, découpé en dés, perd tout effet d'éccœurement. Si on osait, on en redemanderait. Mais ce qui fait avancer, comme dirait Carlo Crisci, c'est toujours le plat d'après, celui qu'il fera demain...

En septembre 1976, après son service militaire, Carlo part à Bâle avec Christine pour travailler, elle au service du Froshinn, à Alschwill, lui comme commis dans les cuisines de la brasserie Glogge. « Le chef, Monsieur Muller – qui avait été second chez le roi Stucki pendant dix ans – m'a réveillé, dit-il. Il avait vu quelque chose chez moi, et la patronne, Madame Berner, m'a pris en affection. » Elle invitait même des amis pour qu'il goûte ce que faisait Carlo, qui passe bientôt chef de partie, presque second. Mais quand il demande une augmentation, on la discute. Alors il part rejoindre un copain, au BB-Grill, dans le Petit-Bâle. C'est là qu'il participe à son premier concours « international » de gastronomie. Il obtient la médaille de bronze, ex-æquo avec son ancien chef au Glogge, qui s'était inscrit au même concours...

LE DÉCLIC DU PLAISIR

Venu à Bâle pour apprendre l'allemand, Carlo en repart en ayant découvert, pour la première fois, le plaisir en cuisine. Après un bref retour chez son père à la Dent de Lys, direction Londres, cette fois pour se perfectionner en apprenant l'anglais. Il est engagé dans un petit restaurant suisse, Le Saint-Moritz, tenu par un Lucernois, Monsieur Löttscher, surnommé « Sweety ». Carlo y sert une cuisine assez conventionnelle pour une clientèle souvent suisse, mais peut aussi concevoir comme il l'entend de jolis menus, qui plaisent. Alors pourquoi ne pas inviter la reine d'Angleterre à venir goûter l'un de ses plats? Comme le Palais de Buckingham lui répond que la reine ne peut pas se rendre à son

invitation, il propose carrément de se rendre sur place. La réponse n'est pas plus positive. Mais un jour, c'est Anton Mosimann, le chef soleurois du célèbre Dorchester de Londres, cuisinier des têtes couronnées, qui s'annonce pour le lendemain soir. Une occasion à ne pas rater. Carlo est prêt à servir quelques plats de sa façon. Le jour venu, pourtant, catastrophe: Mosimann commande... des fondues bourguignonnes. Comment faire valoir son talent sur ce coup-là? Il y parvient malgré tout, dans l'improvisation la plus totale, en jouant sur les accompagnements et le décor et en servant des jus montés à l'huile d'olive à la place des sauces. C'est assez surprenant pour qu'Anton Mosimann se pointe en cuisine et l'invite à visiter la sienne au Dorchester!

Dès ce jour, Carlo Crisci aurait pu être engagé dans cette grande maison londonienne, mais une série de contretemps vont finalement rendre la chose impossible. Son engagement au Dorchester prévu en janvier 1979 est en effet reporté de mois en mois. Car son père, qui a vendu la Dent de Lys pour racheter l'Ermitage, toujours aux Paccots, a appelé son fils au secours. Pour conclure l'affaire, Angelo a pris l'engagement de conserver la gérance de son ancien établissement aussi longtemps que le nouveau propriétaire n'aura pas trouvé de chef. C'est donc Carlo qui s'y colle jusqu'en avril, puis jusqu'en mai, jusqu'en juin, jusqu'en juillet. Anton Mosimann, qui a attendu jusque-là, finit par perdre patience et fait savoir que si Carlo n'est pas au Dorchester le 1^{er} août, il offrira la place à quelqu'un d'autre. De toute façon, c'est trop tard. Christine vient d'apprendre qu'elle attend un enfant et il n'est plus question de s'exiler à Londres.

Après trois entrées, le plat. Un cœur de filet de bœuf mûré 35 jours à la broche, avec son jus parfumé à la graine de fenouil et jus de truffe. La cuisson est parfaite. C'est du bonheur en très fines tranches. Dans mon verre, un Crescendo, un assemblage de gamaret, garanoir avec un peu de merlot, qui porte bien son nom. Très coloré, corsé, il développe tranquillement en bouche ses arômes de fruits noirs. Pour sa part, Carlo Crisci reste à l'eau. Ce qui ne l'empêche d'apprécier les vins, avec une préférence pour les rouges, « les vins droits, qui ont une structure, comme le gamay ou la syrah ».

Un chef ayant finalement repris La Dent de Lys, à la fin de l'année 1980, Carlo rejoint son père à L'Ermitage. Cela fait quelques années que Carlo a découvert le livre de Michel Guérard, La cuisine gourmande, publié en 1977. Un cadeau de sa femme. Et une révélation. La cuisine, ça peut aussi être ça, un métier créatif, inventif, où l'on peut apporter sa touche personnelle, explorer les goûts et les saveurs. Aux côtés de son père et de sa carte, Carlo développe patiemment sa propre cuisine. Quand, en juin 1981, il reprend avec Christine, à leur compte cette fois, la gérance de la Dent de Lys, il est prêt pour y proposer une gastronomie créative et même avant-gardiste. Elle obtient rapidement mieux qu'un succès d'estime en recevant le Prix Prosper Montagné. Le propriétaire s'en moque, au diable la gastronomie! Ce qu'il veut, c'est du rendement immédiat, qu'importe la cuisine. Contraint et forcé, Carlo doit se résoudre à renoncer à son projet pour faire des fondues, des crêpes soufflées au fromage ou des soupes de chalet jusqu'à la fin de son contrat.

Caves Ouvertes, c'est samedi!

De nombreux domaines vous accueillent tous les samedis dans leur cave pour un moment unique de partage.

Stéphane et Léo Dupraz
Stéphane Dupraz, Sorai

Liste et horaires des caves sur www.geneveterroir.ch

SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

Suisse. Naturellement.

A consommer avec modération

L'artichaut cuit en croûte de sel aux herbes du Sud-Ouest, œuf parfait et rémoulade



UN COUP DE CHANCE

Une bonne étoile, en attendant les autres, va pourtant se manifester. En février 1982, un de ses clients réguliers s'étonne du nouvel aspect de l'établissement. Carlo lui ayant expliqué la situation, le client revient une semaine plus tard. Il informe Carlo que l'un de ses amis possède un très bon restaurant dont le chef est en partance et qu'il cherche un remplaçant. L'ami, c'est André Felix, patron de l'entreprise Felix Constructions SA, spécialisée dans les façades métalliques. Le restaurant, c'est Le Cerf, à Cossonay, une des dix meilleures adresses du canton de Vaud. Comment ne pas être intéressé? Mais comment faire quand on n'a pas un sou. La générosité de Monsieur Felix, qui ne se démentira jamais par la suite, permet de surmonter l'obstacle: «L'argent, dit-il, ce n'est pas un problème; ce qu'il faut, c'est du talent.» Carlo sera le gérant du Cerf, il paiera un loyer et mènera sa barque comme il l'entend, André Felix se chargeant de racheter

le fonds de commerce. Le 21 juillet 1982, troisième anniversaire de leur mariage, Carlo aux fourneaux, et Christine, à l'accueil et à la gestion, ouvrent officiellement, à tous deux 25 ans, le restaurant qui va les conduire, enfin, au succès³.

Non sans un travail acharné et quelques moments de panique. Pas un client ne passe la porte du Cerf les quatre premiers jours, et les semaines suivantes ne sont guère plus réjouissantes. Il y a une explication. L'ancien chef du Cerf, Daniel Bouhon, s'est installé à deux kilomètres de là, à Vufflens-le-Château, et sa clientèle l'a naturellement suivi. Carlo et Christine vont devoir, une fois de plus, s'accrocher. Sans le soutien et la patience de Monsieur Félix, il est même vraisemblable qu'ils n'auraient pas réussi à passer le tour. Heureusement, Gault&Millau donne rapidement la note 15 à Carlo, une note largement méritée, mais surtout annonciatrice d'une réussite qui va, lentement mais progressivement, s'affirmer.

Clé d'or Bricard de la gastronomie en 1989, 18 sur 20 au Gault&Millau dès 1993, 1 étoile Michelin en 1994, 2 étoiles à partir de 1998, le plus beau souvenir du chef. En 2003, le couple devient propriétaire des lieux, l'année où le Club Prosper Montagné décerne la coupe de l'accueil à Christine. Cette fois, les honneurs ne vont pas au chef, mais à son épouse avec qui il a tout partagé, les soucis, les satisfactions et les rires, dans une jovialité toute naturelle, marquée parfois d'un petit grain de folie⁴.

Le fromage a la forme d'une sorte de glace au vacherin, une des recettes sur lesquelles le chef travaille actuellement en vue de les commercialiser avec l'aide de l'entreprise Éclair, à Romanel-sur-Morges. Elle est simplement relevée de poivre et d'un peu d'huile d'olive, l'ingrédient phare de Carlo Crisci. Il est vrai qu'il peut se targuer de produire la sienne, sur les terres dont sa famille est propriétaire depuis quatre générations, dans le village dont elle est originaire, à Roscigno. C'est une caractéristique de plus de sa cuisine, une cuisine saine, à l'italienne, avec de l'huile, mais sans crème et très peu de beurre. Une règle qui n'empêche pas Carlo Crisci d'adorer la double-crème de Gruyère. On peut être né Italien et succomber parfois au péché mignon du Fribourgeois qu'on est devenu par naturalisation.

En 2006, un magnifique livre de recettes, Équilibre, met en vitrine le style du chef. Chaque plat est une savante composition de goûts et de saveurs en même temps qu'un tableau, les sauces et les jus prenant souvent la forme d'un trait de pinceau. Avec Carlo Crisci, ce n'est pas le Congrès qui s'amuse, mais le palais. C'est un artiste dans sa conception de la cuisine, dans la décoration de son restaurant, dans la présentation de ses assiettes. Il invente même ses tenues, sa vaisselle. Pour lui, la fantaisie, c'est vital, c'est son moteur. À tout ce qui fait un grand gastro, la qualité des produits, la justesse des cuissons, le jeu des saveurs, Calo Crisci a toujours ajouté une esthétique raffinée des plats.

Des célébrités se mêlent aux habitués du Cerf: Peter Ustinov, Véronique Sanson, Tina Turner, Pierre Richard, Kate Jackson, Stanley

Dwight (le père d'Elton John), Shania Twain viennent, tout comme François Silvant, rendre hommage à la verve créative du chef. En 2019, après 37 ans de labeur, il annonce cependant la fermeture du Cerf. Le 21 décembre, l'aventure s'achève. Remettre à ses enfants? Aucun des trois n'a le virus de la cuisine. Malya, l'aînée (1979), a certes fait une école de commerce et travaillé onze ans à l'Hôtel des Trois couronnes, à Vevey, avant de rejoindre Le Cerf, mais pour s'occuper de son administration. Fanny (1985), qui a roulé sa bosse pour l'humanitaire, est éducatrice spécialisée. Et le dernier Angelo (1987) est manifestement attiré, non sans succès, par les activités artistiques. Des personnalités, des talents, mais pas de quoi faire une brigade de cuisine.

UNE AUTRE GASTRONOMIE

Carlo Crisci veut pourtant vivre autrement sa passion, se consacrer à d'autres projets. Il n'a pas envie d'arrêter de travailler mais de continuer de s'amuser différemment, et de transmettre son expérience. C'est surtout sur le plan psychologique qu'il souhaite tourner la page. Il a bien songé à ouvrir ailleurs une brasserie, mais ce n'est pas possible. En revanche, il a sous la main un bel outil et une très bonne équipe qu'il peut mettre en avant et qui ne demande que ça. Ce sera la Fleur de Sel. Ce nouveau restaurant gardera l'ADN du Cerf, tout en proposant une gastronomie recentrée sur l'essentiel et d'un prix abordable. Ce ne sera ni une brasserie ni un étoilé, mais un gastro qui relève le pari de la simplicité, tant pour les produits que dans la mise en place. Exit les tables recouvertes de nappes blanches. Les effectifs sont réduits de moitié. Au lieu de douze personnes auparavant, il n'y a plus que quatre professionnels, deux apprentis et un casseroier en cuisine. Côté organisation, le couple Crisci reste propriétaire de l'établissement et leur fille Malya continue de gérer l'administration. Pour sa part, Carlo coache l'équipe dans le but qu'elle reprenne un jour le fonds de commerce. La Fleur de Sel ouvre ses portes en février 2020.

3 1982 est aussi l'année où le père de Carlo se lance dans une dernière aventure, au restaurant du Nord, à Vaulion, qui lui vaudra une belle reconnaissance avant le retour en Italie, au moment de la retraite. Le 24 septembre 1985, par exemple, le journal 24 heures lui consacre son « Coup de fourchette » en des termes élogieux: Angelo « Crisci s'avère à l'aise dans plusieurs registres. S'il fallait les situer en bref dans une géographie naturelle, nous évoquerions l'Italie, la rivière, le Gros-de-Vaud et le jardin ». L'Italie pour les pâtes, surtout les flambées; la rivière pour la truite; le Gros-de-Vaud pour les viandes. Quant au jardin, « si nous l'avons signalé tout à l'heure, c'était pour rendre hommage au Crisci maître ès légumes. La manière dont s'affirme un cuisinier, dans ce domaine apparemment modeste, est toujours révélatrice. En l'occurrence, le patron des lieux s'y montre parfait. Produits frais (même le safran est cultivé sur place), cuissons juste arrêtées et alliance harmonieuse des goûts pour un bénéfice général de race et de légèreté ». Qui a dit: tel père, tel fils?

4 Un jour, Carlo a créé un nouveau plat: Ciselé de pigeon et truffe noire sur fond d'assiette brisée. Comme il n'avait pas d'assiettes répondant à ce qualificatif, il s'est mis à casser celles du service qui étaient ébréchées: « Notre jeune fille au pair est allée voir mon épouse pour lui dire que le chef cassait des assiettes en disant que c'était super. On en rit encore aujourd'hui. »

Le dessert se présente comme une tarte au chocolat, ganache légère au whisky fumé, framboises et un sorbet au poivron rouge qui vaut le détour. Il est la preuve que le retour à l'essentiel ne sacrifie aucunement les plaisirs gourmands. Sans l'avoir cherché, La Fleur de Sel est notée 17 sur 20 au Gault&Millau. Le chef Romain Dercile a le sourire. « Nous cherchons à faire passer le goût, dit-il, avant l'ostentatoire. » Sans exclure l'originalité, pourrait-on ajouter, quand on voit les plats qu'il propose : artichaut en croûte de sel, céleri flambé au calvados et autres légumes traités en rôtis. Sans être, et de loin, le seul attrait du lieu, l'accent mis sur le végétal est bien dans la ligne du Cerf.

Quand on demande à Carlo Crisci de se décrire, ce n'est pas la joie de vivre que tout le monde lui connaît qu'il évoque. Il parle plutôt

de bienveillance, ce qui n'exclut pas l'exigence pour secouer un peu les gens sans les brimer ni les brider. Il évoque sa franchise, quitte à ce qu'elle lui joue parfois des tours. « Je ne me suis jamais pris au sérieux », ajoute-t-il. Une chose est sûre en tout cas. Il s'est fait beaucoup par lui-même. Il n'a jamais fréquenté de grands établissements avant de décrocher ses étoiles. C'est une singularité qu'il partage avec Fredy Girardet, même si leurs cuisines respectives appartiennent vraiment à deux mondes gastronomiques différents. Le chef de Crissier lui a d'ailleurs dit un jour : « Tu es comme moi un fils de cuisinier formé dans une cuisine familiale qui a pris sa liberté pour se construire lui-même. » Difficile de recevoir plus beau compliment. • FD

Tatin aux endives

LA RECETTE DE CARLO CRISCI

Souvent les recettes de chefs sont irréalisables pour les amateurs. Certains ingrédients sont difficiles à se procurer, les techniques utilisées ne sont pas à la portée de tout le monde. L'entrée proposée ici est tout à fait accessible. Elle a été présentée par Carlo Crisci lors de l'émission Pique-Assiette de la Télévision suisse romande, le 18 janvier 2020, juste avant l'ouverture de La Fleur de Sel, en février suivant. Ironie de l'histoire : l'endive était un légume

que Carlo Crisci détestait lorsqu'il était enfant. La recette est conçue pour un moule à tarte de 26 cm de diamètre.

PRÉPARATION

- Retirer la base dure des endives et les déposer, entières, dans une large cocotte.
- Tailler 4 rubans de zeste dans chacun des agrumes. Ajouter dans la cocotte avec la feuille de laurier et les clous de girofle. Arroser avec la moitié du jus du citron et la moitié du jus de l'orange. Assaisonner en fleur de sel et en poivre, ajouter un généreux filet d'huile d'olive, couvrir la cocotte et la glisser dans le four préchauffé à 200° pendant 1 h à 1 h 15 – les endives doivent être bien tendres.
- Retirer les endives de la cocotte – attention, garder le jus de cuisson! – les tailler en deux dans le sens de la longueur, retirer le cœur, puis les éponger soigneusement avec du papier absorbant.
- Récupérer les rubans de zeste et les tailler en julienne (fins filaments).
- Préparer un caramel léger : chauffer le

sucré dans une petite casserole; dès qu'il se liquéfie et qu'il devient blond, ajouter le fond de cuisson des endives et les filaments de zestes, puis cuire brièvement jusqu'à consistance sirupeuse.

- Beurrer le moule à tarte, ajouter le caramel puis disposer joliment les endives en rosace, têtes vers l'intérieur. Recouvrir avec la pâte feuilletée et la piquer à la fourchette.
- Mélanger le jaune d'œuf avec 2 cuillères à soupe d'eau et badigeonner la pâte.
- Cuire 35 à 40 minutes à 220° dans le bas du four (chaleur conventionnelle).
- Laisser tiédir la tarte pour raffermir les endives, puis la repasser brièvement au four pour liquéfier le caramel. La retourner sur une assiette.
- Déguster avec une salade de mâche arrosée d'huile de noisette (ou de noix), d'huile d'olive, assaisonnée en fleur de sel et en poivre, et agrémentée de morceaux de fromage bleu et de noisettes concassées.

INGRÉDIENTS

- ✓ 1 abaisse ronde de pâte feuilletée
- ✓ 8 endives
- ✓ 1 citron
- ✓ 1 orange
- ✓ 2 clous de girofle
- ✓ 1 feuille de laurier
- ✓ 2 petites cuillères de sucre
- ✓ 1 jaune d'œuf
- ✓ Huile d'olive
- ✓ Beurre
- ✓ Fleur de sel et poivre du moulin

Suisse. Naturellement.

Vins Vaudois

La mention
d'excellence qui dévoile
des vins de prestige

Jers
Grands Crus



www.vins-vaudois.com



SWISS WINE | SANS HÉSITER
VAUD