Avec **Carlo Crisci** sur sa terre d'origine

Le chef de Cossonay cultive toujours des olives à Roscigno, près de Salerne, d'où son père est parti il y a 70 ans

David Moginier Textes et photos

On n'est pas ici dans un de ces vergers d'oliviers hyperorganisés comme on les voit dans le sud de l'Espagne sur des kilomètres. Non, à Roscigno, sur les contreforts du parc national du Cilento, à l'est de Salerne, les oliviers servaient aux paysans modestes pour leur quotidien. Les arbres centenaires sont plantés un peu anarchiquement sur ces pentes, au milieu des forêts de chênes. Le chef Carlo Crisci y possède trois hectares et un gros millier d'arbres à PiediSanti, dans les collines salernitaines. Il suit de loin mais avec attention la culture de ses oliviers puisqu'il en tirera l'huile qu'il utilise dans son restaurant, Le Cerf, à Cossonay (deux étoiles Michelin et 18/20 au Gault&Millau).

La famille Crisci est originaire de ces lieux pauvres et ses deux parents ont grandi à Roscigno. Enfin, à Roscigno Vecchia, l'ancien village détruit par un glissement de terrain Entre-deux-guerres. Les habitants ont continué à vivre dans ces maisons fendues jusqu'à avoir les moyens de construire plus haut, dans le nouveau village. Angelo, le père de Carlo, allait dormir dans le chantier avec son frère à l'âge de 12 ans, pour être sûr qu'on ne vole rien. C'est lui qui, à 18 ans, après un apprentissage de cordonnier, est arrivé en Suisse après-guerre. Il y a fait sa formation de cuisinier, tenant le Rosalys, aux Paccots, avant de régaler les amateurs de ses pâtes flambées au Restaurant du Nord, à Vaulion.

Carlo, lui, a passé pas mal de vacances ici, où il a encore beaucoup de famille, comme la tante Rosetta, 82 ans et toutes ses jambes, ses cousins et cousines. Quand le père, Angelo, a pris sa retraite et est revenu à Roscigno il y a une quinzaine d'années, il a récupéré la culture des olives et a patiemment racheté l'ancien verger familial aux autres descendants. De sa maison de village, il descendait tous les jours à sa «maison de campagne» travailler dans son verger et dans ses potagers.

La base de l'alimentation

L'huile d'olive, donc, est essentielle au pays et omniprésente dans les cuisines du village, qui s'assoupit gentiment alors que les jeunes le quittent pour aller à la ville. Pourtant, certains paysans n'y voient qu'une matière première sans grande valeur. Sous leurs oliviers, un grand filet recueille tout ce qui tombe de l'arbre avant la cueillette, puis ce que le propriétaire fera tomber le jour J. Arrivent donc, au moulin voisin, des caisses d'olives dont la moitié est pourrie ou desséchée, donnant à l'huile qui en sera tirée tous les faux goûts du monde, de l'amertume désagréable, des côtés terreux ou trop acides.

Gaetano, le paysan qui les suit au jour le jour, et le chef prêtent une grande attention à la qualité de leurs fruits surtout une année comme celle-ci où la région a connu… trop d'eau. Le filet, donc, n'est tendu au-dessus du sol (et pas posé dessus) que le jour de la récolte où on secoue les branches avec une sorte de main mécanique pour faire tomber les fruits mûrs. Ceux-ci sont immédiatement transportés au moulin moderne que la région vient de construire. Son jus précieux, Carlo Crisci l'assemblera encore avec des sélections du voisin Agrioil pour obtenir exactement les arômes qu'il cherche. De ces olives rontondella (avec 10% de frantoio, de carpellese et de nostrale), il fait environ 2500 litres les bonnes années.

Le retour de l'enfant prodigue

Quand le chef revient au village avec sa famille, c'est la fête tant les gens savent qu'il a réussi en Suisse. Et la fête, dans les collines salernitaines, c'est aussi et d'abord les réunions autour de la table. *Antipasti, primi et secundi piatti*. «Les gens étaient quasi autosuffisants dans le temps, raconte Carlo Crisci. Un potager pour les légumes, un champ de blé, quelques oliviers, un âne pour tout transporter, quelques chèvres ou bufflonnes pour le lait.» Pour le chef qui pousse très loin la recherche sur la préparation de ses plats, c'est le retour à une cuisine toute simple, avec peu de gestes culinaires. «Ils ont l'avantage des produits, de la terre et du soleil. Quand on a des tomates ou des aubergines comme celles-là, une huile d'olive extravierge, un peu de pâtes fraîches et de fromage, il n'y a pas besoin de chercher très loin.»

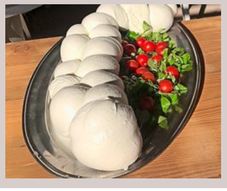
Mais on peut aussi chercher dans la cave du paternel pour y découvrir une dame-jeanne. La dernière fois qu'il l'avait goûtée, Carlo Crisci a pensé à du vin. Là, en famille, on songe davantage à une liqueur de noix. Peut-être. Ah, l'autarcie…

Où l'acheter

Au restaurant, *www.lecerf-carlocrisci.ch*. À la Fromagerie Dufaux, à Morges; chez Angelucci's et chez Dyninvest, à Lausanne; au stand des Hess sur le marché de la Palud. 35 fr. le litre.

Implanté
Carlo Crisci dans ses vergers d'oliviers dont les plus vieux ont 400 ans, avec vue sur le Cilento.

Région



Des olives, des bufflonnes

La région est aussi célèbre pour la *mozzarella di bufala*, née entre Caserte et Salerne. Carlo Crisci est fan de celle de la Tennuta Vannulo, à Capaccio, près des ruines antiques de Paestum. Les 600 bufflonnes sont garanties bio et on vient faire la queue dans ce domaine qui ouvre par une belle allée de platanes. Après avoir pris son ticket et patienté peut-être une heure, on aura droit au Graal. Qui dit mozzarella dit forcément aussi *burrata*, au cœur plus crémeux. Et, toujours avec la même base, on fabrique aussi le *caciocavallo*, dont la forme caractéristique d'ampoule permet de le suspendre pour l'affiner. Mais on utilise aussi ici parfois du lait de vache.

Réunion de famille avec son frère Jo, son fils Angelo et sa tante Rosetta.

La maison de la mère du chef à Roscigno Vecchia, démolie par un glissement de terrain.

Moins 5

Les petits pois meilleurs tous ensemble

Tout est parti du site de vente en ligne Qooqa qui propose chaque jour sur Qooking des «actions» liées à la cuisine. Et un blog qui collecte les recettes de la «communauté» de clients. Le blog est bien fait, avec de belles photos et une variété de préparations. Voilà qu'une sélection sort en livre (eh oui, le digital adore encore s'imprimer), comme ces petits pois-burratas tout frais. **Dave**

Ingrédients pour quatre: 2 burratas, 400 g de petits pois frais, 1 bouquet de menthe, 1 oignon frais, 2 tranches de pain blanc, 1/4 de citron confit, huile d'olive, 1/4 cc de piment en flocons, sel et poivre.

Préparation ■ Portez un grand volume d'eau salée à ébullition et faites-y cuire les petits pois écossés 2-3 minutes. Égouttez et plongez-les dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson et fixer la couleur. ■ Émincez finement la menthe et l'oignon frais. Ôtez la pulpe du citron confit (elle est très amère) et coupez la peau du citron en fins filaments. ■ Détaillez le pain en petits cubes puis faites-les frire dans un peu d'huile d'olive pour leur donner une jolie couleur dorée. ■ Mélangez les petits pois avec les herbes, le citron confit, 2 cs d'huile d'olive, le piment et assaisonnez de sel et poivre à votre convenance. ■ Dressez à l'assiette ou dans un grand plat les burratas juste coupées en deux et la salade de petits pois par-dessus. Si vous ne servez pas la salade tout de suite, réservez-la au frais et répartissez les croûtons dessus juste avant de servir.

«À table avec Qooking», Éd. Favre, 172 p.

Dégustation

Le coteau du Dézaley incite à la verticale

On n'est pas en montagne mais pas loin. Car si les terrasses du Dézaley offrent de spectaculaires points de vue, leur production en bouteille permet une balade gustative à la verticalité tout aussi vertigineuse. Un véritable voyage dans le temps, au fil des millésimes.

Depuis un quart de siècle, la Baronnie du Dézaley forme un club de producteurs asservis à la même charte de qualité. Et dans ce terroir particulier de Lavaux, on vante les mérites d'un cépage qui sait rester digne en dépit de son âge. Non, le chasselas ne se déguste pas que dans sa jeunesse et, pour convaincre de son potentiel de garde, les Barons proposent de temps à autre des «Masterclass». La dernière en date, au château de Glérolles, promettait de remonter jusqu'aux années 70. La dégustation verticale, c'est un must. On ouvre une bouteille encore jeune et on remonte le temps par sauts de quelques années. Pour cette soirée, les vignerons avaient brassé les cartes afin de favoriser un accord mets-vins concocté par le chef, Jean-Luc Vermorel, de La Gare à Cully. Un petit secret? Plutôt que de favoriser l'opposition des saveurs, le chef préfère les associer. Ainsi, les notes iodées et épicées du millésime 1989 du Domaine Chaudet se retrouvaient exacerbées dans la Saint-Jacques sauvage et son risotto aux pistils de safran.

On ne se lance pas seul dans une verticale. Les producteurs ont la mémoire familiale de leurs produits et déguster des millésimes sautant d'une décennie à l'autre mérite un guide pour éviter de se perdre. C'est ainsi que la soixantaine de convives a appris qu'elle faisait désormais partie d'un club très privilégié: celui dont les membres ont pu déguster un Dézaley de 1971. Une année «où tout est venu au bon moment». Celui avancé par Dubois Fils était en effet remarquable de jeunesse, d'une tenue irréprochable malgré ses 47 ans. Une touche fumée sublimée par celle des morilles accompagnant un cœur parfait… Ce vertige des sens opérera une fois encore en février prochain. Ensuite, les Barons entendent bien profiter de la Fête des Vignerons à venir, mais ils ne sont pas les seuls producteurs à proposer un tel voyage. **Alain Détraz**

C'est nouveau

La santé par les champis

C'est dans les tunnels de la champignonnière Stalder, à Aigle, que les champignons de Paris prennent le soleil. Enfin, façon de parler puisque les belles têtes blanches sont justement cultivées dans l'ombre la plus totale. Mais l'Union suisse des producteurs de champignons a eu l'idée d'en gaver certains de vitamines D le plus naturellement du monde, par une simple exposition de quelques secondes sous une lampe spéciale, qui les fait développer la précieuse vitamine. 50% de la population suisse a une carence dans cette vitamine qui absorbe le calcium et le phosphate dans l'intestin. Les légumes n'en contiennent pas, au contraire des champignons. Voici donc cette gamme Champidor, présentée en barquette de six, qui couvre les besoins de deux personnes chaque jour. Eh oui, la vitamine D résiste plutôt bien à la cuisson. **D.MOG.**

Au rayon frais de Coop.

L'esprit des lieux

Des pintes d'amour

À la (re)découverte des bistrots emblématiques de notre canton

À leur stamm des Pirates, le syndic de Rive, Giampietro Mondada, et le patron, Pascal Nicoud.

La Pinte de Rive, entre flibuste et fondue

«La Pinte de Rive, c'est le dernier bistrot qui garde encore l'esprit et la mémoire des gens du quartier du bord du lac de Nyon», remarque Pascal Jaquinet. Ce retraité à la queue de cheval et la barbe d'armailli bien fournie, qui porte toute l'année short et sandales, y vient presque chaque jour avec sa trottinette électrique boire un verre avec les copains. C'est qu'ici, on se retrouve entre amis, même si quelques tables sont occupées par des touristes de passage ou des anglophones venus partager une fondue. De l'extérieur, La Pinte de Rive, qui a pignon sur la rue piétonne éponyme, n'a plus le charme des vieux bistrots vaudois. Les cadres en bois de l'arcade ont cédé la place à une baie vitrée et un store sponsorisé couvre une petite terrasse au mobilier résolument moderne. Mais à l'intérieur, on retrouve l'ambiance de la vraie pinte. Un bistrot qui s'étend sur un long boyau, avec, devant, la traditionnelle patère de brasserie, une rangée de tables en bois vernies le long des murs, au milieu un bar faisant face à une alcôve abritant la table de stamm et, au fond, juste avant la petite cuisine, une petite salle protégée des regards, réservée au patron, Maurice Marguerat, et aux joueurs du Pari mutuel. Aux murs du bistrot, des tas de photos, dont certaines manquent parce qu'elles ont été emportées pour être restaurées. Signées pour la plupart du photographe Yves Humbert, qui hantait le quartier jusqu'à sa mort, en 1996, elles représentent des figures emblématiques de Rive. Des pêcheurs professionnels, et surtout des membres de la Confrérie des Pirates de Rive, dont l'estaminet fut longtemps le seul et unique quartier général.

C'est à cause de ces marins d'eau douce que le bistrot, longtemps exploité par les Rosé puis par leur fille Violette à l'enseigne du Café du Raisin, a changé de nom en 1965 pour devenir le Café de l'Hôtel de Ville. Car la toute nouvelle Commune libre de Rive avait besoin d'un siège officiel pour y établir son syndic et ses armoiries. Ses membres au pull rayé et foulard rouge tenaient leurs assemblées dans une salle située au premier étage et avaient jeté leur grappin sur la table de stamm. Une «occupation» tolérée par tous les tenanciers qui se sont succédé, de Daniel Michon, dit «le Caribou», à Corinne Mamie, en passant par Yves Guichoud. Mais avec l'arrivée de Maurice Margueral, il y a douze ans, le café, que d'aucuns appellent aussi «Le PMU», changeait à nouveau de nom. «Je recevais des téléphones et voyais débarquer des gens, notamment des Français, qui confondaient mon bistrot avec le vrai Hôtel de Ville de Nyon! Alors j'ai choisi La Pinte de Rive», rigole le patron en servant une saucisse aux choux fumante aux convives de midi, sa petite chienne *Honney* sur les talons.

Les propriétaires ayant transformé la salle à l'étage en studio, les Pirates ont dû transférer leur repaire dans une annexe du Musée du Léman. Mais ils ont gardé la table du stamm, ornée de leurs armoiries, de photos, dont celle de leur bateau *La Nyolue* et d'une ancre qu'ils descendent de l'étagère dès qu'ils sont trois à table!

Pascal Jaquinet affectionne cette pinte qui reste la mémoire de Rive.

> **«C'est le dernier bistrot qui garde encore l'esprit et la mémoire des gens du quartier de Rive»**
> **Pascal Jaquinet**

Cynthia Perret sert les habitués avec le sourire depuis onze ans.

«On y vient le lundi une fois par mois et on organise encore ici tous les deux ans l'élection du Rière Conseil», explique le patron des Pirates, Pascal Nicoud. Certes, il n'y a plus la même effervescence qu'il y a trente ans, quand le bistrot était plein d'habitants du quartier buvant des godets en attendant le résultat de l'élection. Mais le café reste un lieu très fréquenté, où l'on refait le monde au bar à l'apéro de 11 h, discute le bout de gras avec la serveuse Cynthia Perret, une enfant de Nyon qui connaît tout le monde, en attendant de déguster les classiques du bistrot. D'abord les filets de perche, livrés par «Lolo», alias Christian Lochmeier, la fondue bourguignonne ou celle au fromage, dont la réputation a largement dépassé les frontières nyonnaises. Mais ces derniers temps, les clients sont un peu inquiets. Ils ont appris que le patron, Maurice, 65 ans, veut rendre son tablier. Mais qu'ils se rassurent. Le bistrot restera dans la famille, puisque c'est le beau-fils d'un Marguerat, Greg Kuster, qui va reprendre l'établissement en mars 2019. «On va arrêter le PMU, qui ne marche plus guère, mais on gardera l'esprit, le décor et la carte de la pinte.»

Madeleine Schürch Texte
Vanessa Cardoso Photos

La Pinte de Rive, rue de Rive 40, Nyon, 022 361 23 18.

Le patron, Maurice Margueral, qui ne se sépare jamais de sa chienne *Honney*, a su garder une clientèle fidèle et joue le commis de cuisine depuis 12 ans. Il rendra bientôt son tablier pour prendre une retraite bien méritée.