

Anniversaire

Avec **ALIGRO**
bienvenue à tous les gourmands

Le Cerf de Crisci a 35 ans, un âge qui n'est toujours pas de raison

Le chef a repris l'établissement de Cossonay en 1982. Une soirée spéciale a permis de retracer un parcours atypique dans le monde de la cuisine

David Moginier Texte
Pierre Vogel Photos

Deux étoiles Michelin, 18 au Gault&Millau, sans être passé par un parcours classique de cuisinier. Le CV de Carlo Crisci est original, à la mesure de sa créativité. Ce mercredi, il fêtait avec son épouse Christine et une brochette d'invités les 35 ans de la reprise du Cerf à Cossonay, à travers un menu particulier qui raconte l'homme et son style unique.

Ce ciselé de lapin, juste fumé, présenté dans un joli triangle où se rencontrent la pistache, la carotte et le lierre terrestre, montre une touche d'asiatisme dans la construction. Car le chef n'a jamais suivi les modes mais il a toujours utilisé les nouvelles techniques, les nouveaux ingrédients qui lui parvenaient pour enrichir sa propre cuisine, personnelle, légère, saine et joyeuse comme le personnage aux éclats de rire aussi tonitruants que son caractère méditerranéen. Son père, arrivé en Suisse comme cordonnier dans les années 1950, est finalement devenu cuisinier-restaurateur, avant de lui léguer sa plantation d'oliviers dont il tire une huile qui est au centre de ses plats.

Plantes sauvages

Le croustillant de homard, parfumé au polypode commun (sorte de fougère), dit plusieurs choses. D'abord une maîtrise des cuissons et une intelligence des accords. Le homard, avec un lard d'exception qui lui amène juste un peu de gras pour porter son goût mais qui se fait oublier en bouche, est snacké sur une croûte de manioc. Le crustacé en ressort ferme et tendre, juteux, voluptueux. On y trouve aussi cet intérêt pour les plantes sauvages qu'il se procure entre le



Carlo Crisci au centre de sa brigade du Restaurant du Cerf, à Cossonay. Une équipe de jeunes, y compris le chef.



Ciselé de lapin en saté de pistache.



Croustillant de homard au polypode commun.



Filet de rouget en duo de fleurs de courgette, consommé de fenouil.



Aiguillette de pigeon parfumée à l'impératoire.

Jura et Charmey (FR), et qui amènent à ses plats des saveurs insolites. En l'occurrence, le polypode a un subtil goût de réglisse qui donne à l'ensemble un soupçon d'amertume génial. Crisci, avant d'autres chefs modernes, a su utiliser l'amer pour rencontrer les

autres goûts en harmonie.

Comme sur les autres assiettes, l'élégance de ce filet de rouget, nappé de fleurs de courgettes, frappe avec cette composition artistique autour du consommé de fenouil. Carlo Crisci aurait voulu être artiste, il est artiste dans sa

conception de la cuisine, dans la décoration de son restaurant, dans le style de ses assiettes. Combien de collègues se sont moqués il y a vingt ans de ses plats aux formes originales avant de le suivre? Combien ont tenté d'imiter ces traits de sauce posés comme les

couleurs d'un peintre? Il n'est pas étonnant que les amis du chef baignent souvent dans le monde de l'art. Le sculpteur Etienne Krähenbühl le dit: «Carlo Crisci est le trait d'union entre la poésie du ciel, de la nature et la cuisine.» Et le rouget? Bien sûr, de belle qualité

parce qu'à Cossonay, les inventions ne servent pas à camoufler des produits moyens, mais à magnifier de belles matières premières.

On admire ensuite la chair de l'aiguillette de pigeon qui a bénéficié d'une autre trouvaille dans les cuissons de la part d'un type qui a tout essayé, de la machine à laver au micro-ondes en passant par celle-ci: une cuisson dans une atmosphère d'azote (pas liquide) à basse température. La viande en ressort rosée et cuite, juteuse, parfumée à l'impératoire, autre plante sauvage dont il utilise ici la racine à la saveur subtile.

Le fromage raconte sa jeunesse aux Paccots (FR) et le premier restaurant qu'il y a tenu. Un clin d'œil en forme de triangles de vacherin fribourgeois qui se marient avec des poires à botzi de Bénichon, à des tuiles, à des noix dans un ensemble complexe. Avant quelques desserts comme, là aussi, un hommage réinventé, cette meringue ronde qui porte en son centre une crème à la fois double et aérée et un coulis de fraises.

Viser l'excellence

On conclut la soirée en s'émerveillant de la jeunesse d'un chef dont la soixantaine n'a pas entamé l'enthousiasme, la curiosité, la réflexion et la recherche. Carlo Crisci n'est pas blasé, si obnubilé par sa passion qu'il en est distrait dans la «vie réelle». Heureusement, il peut compter sur son épouse Christine qui l'appuie en salle depuis toujours, qui le soutient sans le brider, qui l'accompagne dans tous ses délires avec la voix de la raison. Lui continue à chercher et dit: «Je vise l'excellence et non la perfection, car la perfection est une démarche aboutie, finie et morte. Je souhaite transmettre cette excellence de manière vivante, et que chacun puisse retrouver cette sensation et sensibilité lors de la dégustation. En travaillant trop sur les détails d'un plat, il finit par être étouffé par la précision.»

Restaurant du Cerf,
rue du Temple 10, Cossonay.
Tél. 021 861 26 08. Fermé dimanche,
lundi et mardi midi.
www.lecerf-carlocrisci.ch

Le coup de fourchette

La Forchetta Salentina, ou les saveurs de la Botte italienne à Crissier

Envie d'un voyage gustatif à la découverte des saveurs des Pouilles? Nul besoin d'embarquer à bord d'un vol low-cost. A La Forchetta Salentina, à Crissier, il suffit de plonger sa fourchette dans les plats mitonnés avec amour pour se sentir transporté comme par magie dans le talon de la Botte, la péninsule salentine. Le restaurant, niché dans les murs de l'ancien Capriccio, est à l'image du quartier Pré-Fontaine: populaire, chaleureux, familial. Ici, la cuisine est simple, la présentation des plats sans chichis ni fioritures. Mais qu'est-ce qu'on se régale!

Impossible de ne pas se lécher les babines devant l'«entrée salentine», servie pour deux personnes (31 fr.). Une copieuse assiette com-

posée de bresaola, de polpette juteuses, de copeaux de parmesan et de légumes croquants arrosés d'huile d'olive. On se sent (presque) rassasié lorsque arrivent les plats de résistance. Mais la suite titille nos papilles.

Côté mer, la grillade de poissons frais (49 fr.), servie dans une assiette transparente en forme du Nemo du film d'animation, semble tout droit sortie des filets d'un pêcheur de Salento. On ne sait par quoi commencer: dorade fondant sous la dent, seiche savoureuse, calamars croquants, scampis et gambas bien appétissants. Côté terre, les orechiette alla Marcellina, spécialité salentine aux tomates et aux champignons gratinée au four (24 fr.), auraient mérité d'être un



Le patron de La Forchetta Salentina, Marco Pellegrino, et quelques membres de son équipe. PHILIPPE MAEDER

poil plus al dente. Mais la saveur des champignons compense ce petit bémol. Enfin, côté vin, les vignobles des Pouilles n'ont pas à rougir de leurs nectars. Nous optons pour un Qu'Ale, rouge certes sans prétention, mais dont les notes fruitées (30 fr.) accompagnent parfaitement le repas.

Pour clore ce voyage, les douceurs proposées par le chef sont toutes simples mais diablement savoureuses. La panna cotta (8 fr.) est onctueuse sans être trop sucrée. Quant au tiramisù (8 fr.), la portion est si gargantuesque que l'on s' imagine mal en arriver à bout. Mais il est si crémeux et si goûteux que l'on ne peut s'empêcher de le savourer jusqu'à la dernière cuillère.

L'adresse

La Forchetta Salentina
Crissier, quartier Pré-Fontaine 58
Ouvert lu-ve 7 h 30-14 h 30 et
18 h 30-23 h 30; sa-di
10 h 30-14 h 30 et 18 h 30-23 h 30
Tél. 021 635 08 33

 Mets italiens et spécialités de la péninsule salentine

 De 50 à 80 francs par personne, avec boissons

 Jolie carte de vins des Pouilles, d'Italie et d'ici

Nos adresses sur le guide et sur mobile: cdf.24heures.ch