

CARLO CRISCI Le chef doublement étoilé a fêté le jubilé de son restaurant, où il œuvre main dans la main avec sa moitié, Christine.



Après la partie officielle (à g., notamment avec Adèle Thorens), le chef s'est éclipse en cuisine pour préparer son menu. En fin de service, il a retrouvé ses invités sans oublier de remercier et féliciter sa brigade et son épouse. À la maison, c'est elle qui cuisine.

DÉJÀ 35 ANS DE PASSION AU CERF!



« 45 ans de cuisine, 35 ans au Cerf, 42 ans d'amour et 38 de mariage! »
Christine et Carlo Crisci, du Restaurant Le Cerf (2 étoiles), à Cossonay (VD)

Trente-cinq ans au Cerf de Cossonay (VD), 2 étoiles Michelin, 18/20 au Gault&Millau, et pas une seule dispute à signaler. C'est même main dans la main que Christine et Carlo Crisci ont rejoint mercredi dernier leurs convives, parmi lesquels des politiciens, journalistes, blogueurs et amis de longue date, pour fêter cet anniversaire. Ils sont inséparables depuis 42 ans: «On ne s'est jamais fâchés, parce qu'on ne sait pas bouder! s'amuse Christine Crisci. On est aussi très complémentaires. Quand l'un est en bas, l'autre lui remonte le moral. C'est comme ça qu'on a tenu.»

Des plats, comme des dessins
Car l'aventure n'a pas été de tout repos pour les époux, parents de trois enfants. Le chef de 60 ans se souvient des débuts difficiles: «Une grande majorité des gens ne croyait pas en nous. Les quatre premiers jours, nous n'avons pas fait un seul couvert! Puis nous avons servi quatre menus et on nageait comme des malades!» Ils rient de concert. «On n'a pas pu passer ces 35 ans. On s'amuse toujours autant.» Le plus beau souvenir de Carlo Crisci? «La deuxième étoile en 1998. Si la troisième doit arriver, elle arrivera. Mais pour cela, il nous faudrait presque un employé par client. On n'a pas les moyens de jouer à ça.» Pour lui, l'essentiel est ailleurs: «Je ne suis pas sensible à la pression extérieure. La pression, je me la mets tout seul. Il faut que je sois fier de ce que je sors. Ce qui m'intéresse, c'est la recherche, le souffle de la



Le chef avait concocté des plats signature tel le «Filet de rouget en duo de fleurs de courgette, consommé de fenouil», mais aussi des nouveautés, tel ce phénoménal «Croustillant de homard au polypode commun».

création, le processus pour faire toujours mieux.»
Le chef et son épouse ont mis leur bonheur au service de la gastronomie. Elle, à l'accueil, à la gestion et à la communication. Lui, aux fourneaux. Leur joie est contagieuse et la bonne humeur règne. «Le fait que ma femme s'occupe de tout me permet de m'adonner pleinement à ma passion, souligne Carlo Crisci. Je dis passion, car je n'ai pas l'impression de travailler. Des fois, je suis un peu fatigué, c'est vrai. Mais c'est comme au ski. On est aussi fatigué le soir, mais on est heureux», confie le fan de glisse, élevé aux

restaurant qui marchait. C'était une assurance au cas où. Et ça ne durait que deux ans et demi. Donc à 15 ans, j'ai fait ce métier, sans trop l'apprécier. Mais quand la Nouvelle Cuisine est arrivée, en 1974, quand j'ai vu qu'on pouvait s'amuser avec les produits, de la même manière que je m'amusais avec les couleurs, c'est vite devenu ma passion.»
C'est à peu près à la même époque qu'il rencontre Christine. La Strasbourgeoise était venue travailler comme serveuse chez son père afin de financer la fin de ses études. C'était compter sans la maladresse de Carlo: «Je suis ren-

tré et comme je suis un peu tête en l'air, j'ai laissé ma valise au milieu du passage. Christine est tombée par-dessus. Je l'ai aidée à tout ramasser. On s'est connus comme ça.» Elle précise: «J'ai commencé chez son père ce jour-là, le 1er décembre 1975. Le 8, Carlo et moi étions ensemble. Et je ne suis plus repartie.» Éclats de rire. Regards complices. Ils résument: «45 ans de cuisine, 35 ans au Cerf, 42 ans d'amour et 38 de mariage!»

«La retraite, c'est un vilain mot»
Et pas question de s'arrêter trop vite. «La retraite, c'est un vilain mot. J'espère pouvoir plus tard faire mon métier différemment, déléguer davantage, faire plus de consulting, vivre différemment. Mais je ne resterai jamais sans rien faire. Si je trouve quelqu'un à qui transmettre la chose, il y aura une suite. Je ne suis pas pressé! Cela peut durer encore 10, 20 ans.» «Pas 20 ans! rit sa femme. J'aimerais qu'on profite un peu...»

Leurs enfants n'ont pas attrapé le virus de la cuisine et ne reprendront donc pas les rênes du restaurant sis dans l'ancienne Maison de Ville de Cossonay, bâtie en 1664 et rebaptisée Le Cerf en 1850. «On ne voulait pas les forcer. C'est un métier qu'on ne fait que si on est passionné.» Leur fille Malya épaula sa mère depuis peu à la gestion. «Notre petit-fils Matteo s'intéresse à la cuisine. Il a 8 ans et un palais déjà très développé, poursuit Carlo Crisci. Qui sait? Mais ça me fait un peu peur. Parce que dans ce cas, ma foi, il faudra bien que je tienne encore 20 ans!»

UN PEU D'ITALIE
Pour Carlo Crisci, un chef ne doit pas chercher à surprendre à tout prix: «C'est le produit qui doit être surprenant!» À l'exception du foie de veau, il aime travailler tous les produits. «Mais alors jamais sans l'huile d'olive de ma région en Italie.»