

## Concours gastronomique

Avec **ALIGRO**  
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

## Manuella Magnin et Raoul Cruchon, Top Chefs de Crisci

Cécile Collet Texte  
Vanessa Cardoso Photos

Le titre fera hurler Carlo Crisci. «On est loin de la superficialité de «Top Chef»! Eux, vous ne les voyez jamais cuisiner, il n'y a rien par terre, tout est nickel, vous n'apprenez rien!» La gestuelle italienne du chef de Cossonay ajoute encore du volume à ses dires. Ici, il est question d'amateurs de bonne chère, de partage d'idées et de techniques, de bonne humeur et de rires.

Tous les ingrédients sont au rendez-vous ce mercredi après-midi à la Clinique Cecil, à Lausanne, où se déroule le concours lancé par «Le Matin» en 2006. «Il me faut une taille S», lance avec un sérieux désarçonnant Raoul Cruchon lors de la distribution des vestes blanches. Le maflu vigneron d'Échichens a la cuisine en hobby depuis toujours. «J'ai déjà bloqué un bistrot et invité mes copains pour un trois entrées, plat, dessert. Je voulais vivre un coup de feu!»



Manuella Magnin et Raoul Cruchon ont séduit le jury avec un plat «simple et efficace».



Yann Lambiel en commis rigolard seconde le professeur Nicolas Theumann, qui voulait être cuisinier avant d'être médecin.



Les jurés Knut Schwander et Patrick Morier-Genoud ont jugé la présentation, le goût, mais aussi la cuisson, la complexité et l'originalité des plats.

## Passer un bon moment

Il le vit aussi cet après-midi. Avec sa coéquipière, Manuella Magnin, ils ont concocté une recette de pot-au-feu aux légumes façon thaïe. La journaliste gastronomique, qui a égrené durant plus de dix ans ses recettes souvent «fusion» dans «Femina» et «L'illustré», a apporté son propre pilon, rapporté de Singapour, où elle a vécu. Elle y prépare savamment un curry vert maison, en souriant aux injonctions du vigneron mué en patron de bistrot pour l'occasion. «Je suis venue là pour passer un bon moment», sourit la rédactrice en chef du magazine de la Semaine du goût.

De l'autre côté des fourneaux, Nicolas Theumann, radiologue interventionnel à Cecil, manie le couteau avec la dextérité du chirurgien, quand Yann Lambiel - gagnant de l'édition précédente! - fait plutôt office de commis: «On n'arrête pas de me proposer de participer à des trucs de cuisine, alors je m'améliore un peu...» rigole l'humoriste. Il manquera de percer l'œuf parfait posé délicatement au centre de l'assiette en y versant le consommé d'artichaut.

## Le pot-au-feu végétal

- Cuire (une heure), puis passer, un bouillon composé de: eau, pâte de curry thaï, sept épices thaïes, fanes de poireau, demi-oignon, 2 échalotes, gingembre, ail écrasé, fanes de céleri-pomme, laurier, 2 bâtons de citronnelle.
- Pour une pâte de curry maison: 2 cc graines de coriandre, 2 cc graines de cumin (camoun), 1 cc graines de poivre blanc, 2 petits piments verts hachés, 2 petits poivrons verts (espagnols) hachés, 3 cm galanga haché, 3 bulbes de citronnelle hachés, 5 feuilles de combava (ou zestes), 3 morceaux de racine de coriandre, 8 gousses d'ail hachées, 2 petites échalotes hachées, 1 cc sel. Torréfier les graines de coriandre et de cumin jusqu'à ce qu'elles soient odorantes; pilonner avec le poivre blanc, puis avec le piment, le poivron et le sel; ajouter galanga, citronnelle, combava, racines de



**Note du jury: un plat simple et efficace, aux parfums flatteurs invitant au voyage.**

coriandre, ail, échalote et pilonner jusqu'à obtention d'une pâte.

- Émincer les légumes en lanières: poireau, courgette, pousses de soja, poivron rouge, pois mange-tout, panais et une

demi-carotte; macérer dans du sel et du citron en colrave en julienne fine.

- Préparer avec un économe pour les finitions des copeaux de céleri, des rondelles fines d'oignon; les frire tour à tour puis dégager sur du papier absorbant; effeuiller le thym citronné, émincer la ciboulette et un demi-piment vert et rouge.
- Cuisson: chauffer le bouillon rectifié, y jeter les légumes 1 minute 30 dès la reprise de cuisson, égoutter puis réserver dans un four à air chaud (65 °C); adoucir le bouillon avec de la poudre de coco, parfumer à l'huile de sésame.

- Dressage: verser le bouillon, y noyer les rondelles d'oignon, répartir les légumes et la julienne de colrave, ajouter le piment émincé, le thym citronné, la ciboulette hachée; monter au centre les copeaux de céleri; servir sans attendre.

C.CO.

Les recettes du 14<sup>e</sup> Défi Crisci doivent pour la première fois être exclusivement végétariennes, à l'image du prochain livre du chef, à paraître en octobre. «Le légume est de plus en plus souvent en plat de résistance à la Fleur de Sel (ndlr: qui a remplacé le Cerf, à Cossonay), explique Carlo Crisci. Et lors des précédentes éditions, Brigitte Hool a gagné quatre fois avec du végétarien!» Pierre Keller était un autre «serial winner» du défi, qui a notamment vu défiler Lauriane Gilliéron, Raymond Burki, Jean-Claude Biver ou encore Jean-Charles Simon.

En pile électrique des fourneaux, le chef n'hésite pas à se muer en savant commis auprès de la seconde équipe. Personne ne considère que c'est tricher; on vous l'avait dit, ce n'est pas «Top Chef». C'est lui qui a initié Nicolas Theumann à la haute gastronomie, lors d'une semaine au Cerf offerte par son épouse. «Je voulais faire l'école hôtelière, pas médecine, avoue le radiologue. Enfant, j'aurais préféré déguster un repas chez Girardet qu'assister à la finale du Mondial de foot! C'est le rythme de travail lors d'un stage qui m'a

découragé. Je ne savais pas que c'était le même en hôpital...»

Séduit par les deux propositions, le jury, composé de Knut Schwander et de Patrick Morier-Genoud, a toutefois réussi à les départager. Le saucisson, son consommé et son œuf parfait ont semblé trop complexes pour l'emporter. «C'est un plat intellectuel, a résumé le responsable romand pour Gault&Millau. On croirait presque manger deux plats.» La recette thaïe, en revanche, avec «ses parfums invitant au voyage, est simple et efficace, même si moins originale».

## La cuisine en guérison

L'année prochaine, Raoul Cruchon et Manuella Magnin affronteront une nouvelle équipe dans les cuisines de la Clinique Cecil. Le Défi Crisci y a pris place en 2006, car le chef venait de commencer comme consultant pour Hirslanthen Lausanne. Il dicte encore les menus mensuels aux chefs Olivier Besnier (Cecil) et Damien Foliard (Bois-Cerf). «Le repas, c'est un des seuls plaisirs dans la journée d'un malade hospitalisé, commente Carlo Crisci. C'est important dans la guérison!»

## Le coup de fourchette

## Le Café Allure se fait citadin à Morges

On connaissait le Café Allure à Bussigny, sa cuisine ensoleillée et son ambiance cosy au cœur du vieux village. Depuis quelques mois, son petit frère, le Café Allure (bis) a ses quartiers près de la gare à Morges, devenant le troquet du - tout aussi nouveau - quartier des Halles.

Comme à Bussigny, Samuel Quincieu et Rebecca Beata, duo à la ville et aux manettes, ont joué la carte de la déco scandinave et des petites tables, faites pour les déjeuners et dîners sans façon, y compris sur la jolie terrasse. La cuisine, elle, est toujours tournée vers le sud, avec plusieurs touches d'originalité.

Derrière les fourneaux, Jean-François Fardel met en musique un menu qui doit changer

tous les mois (pour la sélection d'assiettes à 29 fr.), tout en conservant quelques classiques (tartare de bœuf, burger et tagliatelles carbonara, entre 26 et 33 fr.), ainsi qu'un menu du midi (entrée, plat, dessert à 24 fr.). Parmi les plats qui reviendront selon l'inspiration du moment, le poulpe grillé, avec son coulis de poivrons et ses pommes grenailles (38 fr.) est une valeur sûre du Café Allure, bien cuisiné et goûteux.

Le tartare de truite saumonée mangue-vanille (29 fr.) propose un mélange de saveurs plus téméraire, avec des condiments qui viennent chatouiller le palais au risque de dissonner. Goûtée la semaine passée, une entrecôte réussie mais sans trop de folie (37 fr.)



Au Café Allure de Morges, les patrons, Samuel Quincieu (à gauche) et Rebecca Beata, avec le chef Jean-François Fardel.

déjà cédé la place sur la carte à des idées plus intéressantes. Parmi elles, une poitrine de porc en basse température aux saveurs d'Asie, avec purée de potimarron et potimarron au miel (29 fr.) et une Burrata avec sa courge confite au miel, accompagnée d'un pesto aux agrumes, de boulgour frit et de pop-corn au curry (29 fr.).

Du côté des desserts, le choix peut se retrouver réduit certains jours, expérience faite. La tarte Tatin maison (13 fr.) est cela dit tout à fait bonne. Les samedis et dimanches, la carte des plats se réduit à deux plats, mais s'enrichit d'un menu «brunch». Le toast nordique, au saumon et à l'œuf poché, fait une jolie assiette qui donne certainement le ton. **Chloé Din**

## L'adresse

**Café Allure**  
Promenade de Castellane 13  
1110 Morges  
[www.cafe-allure.com/](http://www.cafe-allure.com/)  
Page Facebook  
Ouvert du lundi au dimanche  
(horaires divers)

Un bistrot de la gare joliment réinventé.

De 60 à 90 fr. par personne avec les boissons

Sélection variée de vins, apéritifs et cocktails

[www.24heures.ch/gastronomie](http://www.24heures.ch/gastronomie)