Cuisine : des plats à manger des yeux

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **29 (1999)**

Heft 12

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Des plats à manger des yeux

Au Restaurant du Cerf, à Cossonay, Carlo Crisci a marié l'art et la cuisine. Ses assiettes sont une véritable joie pour les yeux, avant de séduire les papilles.

Jamais, à ce jour, je n'avais eu tant de scrupules à déguster une spécialité. Sur la céramique brisée qui tenait lieu d'assiette, Carlo Crisci avait créé une œuvre d'art. Il fallait pourtant goûter ce petit chef-d'œuvre. A la joie des yeux a succédé celle du goût. Le filet de rouget tiède à l'huile de basilique était une pure merveille.

Carlo Cresci est un cuisinier hors normes. Après un apprentissage dans le restaurant paternel, il a voyagé à travers l'Europe. Un stage au Saint-Moritz, à Londres, un autre en Allemagne... et le retour au café familial. Un jour, sa femme lui a offert un livre de Guérard, *La Cuisine gourmande*. Ce fut le déclic. «Je voulais faire de la nouvelle cuisine, dit-il, alors je me suis lancé. A l'âge de 24 ans, j'ai repris le Restaurant du Cerf, à Cossonay.»

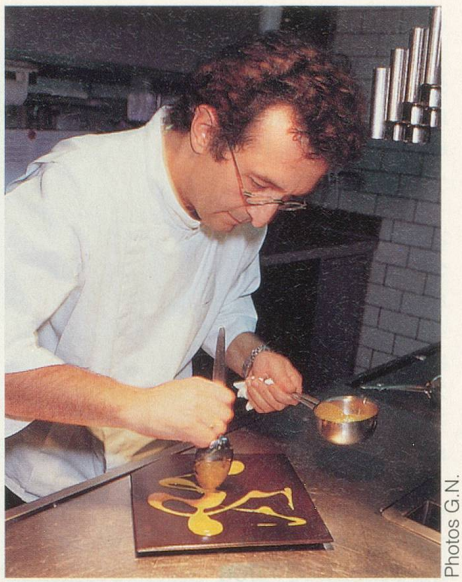
Depuis dix-huit ans, ce jeune chef a non seulement réinventé la manière de cuisiner, il a en plus ajouté son talent artistique à la décoration des assiettes. Des assiettes? Disons plutôt des plaques de céramique, de diverses formes et de différentes couleurs, sur lesquelles, d'un coup de patte fugitif, il dessine de petits chefs-d'œuvre éphémères.

La cuisine de Carlo Crisci est légère. «J'ai pratiquement aboli la crème et le beurre au profit de l'huile d'olive.» Ses recettes ne sont pas figées; elles naissent, évoluent, se transforment continuellement.

Dans son restaurant, dont certaines fondations remontent à plus de mille ans, les clients dégustent sa cuisine fabuleuse au milieu d'une véritable galerie. Contrastant avec les voûtes de pierre taillée, des tableaux modernes rappellent que l'art fait partie des plaisirs de la vie. Ces œuvres inspirent Carlo Crisci, qui dessine une partie de sa vaisselle et la décore à la manière d'un peintre asiatique. «J'ai un faible pour la calligraphie chinoise», avoue-t-il.

Pour les lecteurs de *Générations*, Carlo Crisci a créé quatre recettes d'un menu de fête. N'hésitez pas à les réaliser, vous épaterez votre entourage!

Rémy Jottet



Photos G.N.

Carlo Crisci, peintre sur assiettes

Restaurant du Cerf
Christine et Carlo Crisci
Rue du temple 10
1304 Cossonay-Ville
Tél. 021/861 26 08
Fermé dimanche et lundi
et en fin d'année

Filet de rouget à l'huile de basilic

Pour quatre personnes

Ingrédients: 4 filets de rouget, 1 aubergine, 10 feuilles de basilic, 1 citron vert, 2 cs de bouillon de légumes, 1 cs de beurre clarifié, sel, poivre, piment.

Préparation: Epiler les filets, tailler l'aubergine en écailles de 1 mm, assaisonner les filets de basilic, saler, poivrer, pimenter et émulsionner à l'huile d'olive, rectifier d'un jus de citron. Rôtir les filets de rouget côté écailles, accompagner de sauce basilic.

Quatre recettes de fête!

Croustillant de langoustines pimentées et parfumées

Pour quatre personnes

Ingrédients: 4 langoustines, 1 racine de manioc, 4 carottes (jus 400 g), 2 carottes garniture, 1 cc de carottes sauvages, 1 piment, 1 bâton de cannelle, 1 racine de gingembre, 4 cs d'huile de pépin de raisin, 1 citron vert, 1 cs de beurre clarifié, 1 cs d'huile d'olive, 1 cc de vinaigre de balsam, 1 cc de cerfeuil, sel et poivre.

Préparation: Décortiquer les langoustines, paner le dos avec le manioc coupé en brunoise fine, réserver. Réduire le jus de carotte de 3/4, additionner de gingembre et piment en brunoise, émulsionner avec l'huile de pépins de raisin, rectifier avec 1/2 jus de citron, ajouter les fruits de carottes, réserver. Envelopper les carottes dans une feuille d'alu avec un bâton de cannelle et confire au four à 200 degrés (1 h), refroidir, peler, couper en tronçons de 1 cm et en brunoise. Assaisonner avec l'huile d'olive, le vinaigre de balsam, sel, poivre, cerfeuil, gingembre, jus de citron. Rôtir les langoustines sur le dos, saler, poivrer et dresser.

Civet de chevreuil au jus de sureau

Pour quatre personnes

Ingrédients: 800 g de noix de chevreuil, 2 cs de beurre clarifié, 4 baies de genièvre, 500 g de sureau, 2 dl de jus de chevreuil, 20 g de beurre frais, 50 g d'airelles.

Préparation: Couper les noix en dés de 1 cm de côté, centrifuger le sureau, réduire de 3/4, parfumer avec le genièvre, additionner le jus de chevreuil, monter avec quelques flocons de beurre, saler, poivrer, réserver. Sauter à feu très doux le chevreuil et mettre dans la sauce chaude. Servir aussitôt, garni d'airelles chauffées au beurre accompagnées de purée de pommes de terre, choux rouge braisé, etc.

Croquant de pommes aux baies d'automne

Pour quatre personnes

Ingrédients: 3 pommes en boules parisiennes, 30 g de sucre, 80 g de purée de châtaigne, 80 g de crème (35%) en chantilly, 250 g d'airelles, 250 g de sureau, 60 g de sucre, 20 g de beurre, 2 cl de calvados, 1 cl de liqueur de cassis, 4 boules de glace vanille.

Préparation: Glacer les pommes dans du beurre, saupoudrer de sucre, réserver, faire revenir les airelles, le sureau, sucrer, flamber avec le calvados, ajouter la liqueur de cassis, laisser mijoter, mixer, passer au tamis et réserver. Chauffer la purée de châtaigne avec un tiers de crème, parfumer au calvados, mixer et laisser refroidir, incorporer la crème chantilly et réserver. Monter un mille-feuille, disposer les pommes, le coulis de fruits rouges et la glace vanille parfumée à la cannelle. Servir avec des «tuiles». (80 g de beurre, 100 g d'amandes, 100 g de sucre glace, 30 g de farine, jus d'orange.)