Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 37 (2007)
Heft: 1

Rubrik: Gastronomie : Crisci, le magicien toqué

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 05.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Crisci, le magicien toqué

La salle principale du restaurant du Cerf, à Cossonay, offre un cadre idéal pour déguster les recettes concoctées avec passion, amour et finesse par Carlo Crisci.

Pierre-Michel Delessert

Généralement, on se rend chez Crisci pour les grandes occasions. Deux étoiles au Guide Michelin et 18 au GaultMillau, cela situe la valeur du chef. Un repas au restaurant du Cerf représente une fête pour les yeux et pour les papilles. Pour les yeux d'abord: chaque plat est un véritable tableau abstrait, présenté non pas sur une assiette traditionnelle, mais sur une pièce de céramique créée spécialement.

Autre curiosité qui ravira les gourmets, les traditionnelles sauces sont bannies, avantageusement remplacées par des jus, des infusions et des réductions légères comme des bulles de savon.

Il faut prendre son temps, pour déguster les recettes du chef; les admirer d'abord, s'en imprégner et humer le fumet original qui monte au nez. Puis, de la pointe d'une fourchette, goûter, par petites touches, tous les ingrédients proposés dans l'assiette. Un soupçon de jus, une minuscule bouchée de légume, un dé de poisson ou de viande. L'exercice consiste à reconnaître, entre chaque bouchée, les ingrédients qui composent l'entrée, le plat principal ou le dessert.

Chez Crisci, les gloutons seront frustrés. Ou alors, ils apprendront, patiemment, l'art de bien manger, de déguster, en mettant tous les sens en alerte. L'exercice n'est pas facile au début, mais, petit à petit, toute la saveur d'un mets s'insinue en faisant intervenir les cinq sens. La décoration pour les yeux, le fumet pour le nez, la consistance pour le goût, le cliquetis des services pour l'ouïe et – même si cela n'est pas très élégant – un peu de jus au bout des doigts pour le toucher.

Après Roland Pierroz, Philippe Rochat, Gérard Rabaey, Philippe Guignard et Philippe Chevrier, Carlo Crisci publie son livre de recettes. Il est certainement l'un des plus réussis de la collection des grands chefs romands.

J.-R. P.

››› *Carlo Crisci, Equilibre,* Editions Favre.

Filet de rouget à l'huile de lierre

Recette pour 4 personnes

Pierre-Michel Delessert

Après les excès des Fêtes de fin d'année, nous vous proposons une recette légère et parfumée, tirée de l'ouvrage de Carlo Crisci.

Ingrédients: 4 filets de rouget, 1 échalote, 30 g de pignons, 0,5 dl d'huile d'olive, 1 bouquet de lierre terrestre (60 feuilles). Sauce: 1 dl de vin blanc, 1 échalote ciselée, 1 dl de fumet de rouget, 1-2 feuilles d'ail des ours, 0,3 dl d'huile d'olive, quelques gouttes de verjus, un filet d'huile de lierre terrestre, fleur de sel, poivre noir du moulin.

Préparation: retirer les arêtes à l'aide d'une pince. Emballer l'échalote dans une feuille d'alu et confire env. 1 h ½ au four à 200 degrés. Mixer avec les pignons et l'huile d'olive. Saler, poivrer et en tartiner la peau des rougets. Recouvrir de quelques feuilles de lierre terrestre. Sauce: ciseler le reste de feuilles de lierre terrestre. Réduire le vin blanc avec l'échalote ciselée. Ajouter le fumet. Réduire de moitié, ajouter le lierre ciselé puis l'ail des ours. Mixer avec l'huile d'olive, saler, poivrer et ajouter quelques gouttes de verjus. Cuisson: rôtir les rougets côté peau. Assaisonner, puis servir avec un filet d'huile de lierre terrestre. Bon appétit!