

# Gastronomie : Crisci, le magicien toqué

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **37 (2007)**

Heft 1

PDF erstellt am: **08.08.2024**

## **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.

# 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.

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.



Pierre-Michel DeleSSERT

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



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'é-

chalote dans une feuille d'alu et confire env. 1 h 1/2 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!