

Peut-on vivre sans Girardet?

Autor(en): **Pudlowski, Gilles**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique Suisse en France**

Band (Jahr): **76 (1996)**

Heft 4: **L'euro condamné à réussir**

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-889371>

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.



PEUT-ON
VIVRE
SANS

GIRARDET ?

Le magicien de Crissier prend sa retraite. Il était le meilleur chef du monde. Oh ! miracle : son successeur est digne de lui.



Gilles Pudlowski

Journaliste au Point, critique gastronomique (le Guide Pudlo de Paris)

Les génies en cuisine ? On les connaît : ils font leurs éclats à la « une » des magazines, roulent en Porsche, travaillent pour le compte de quelques-uns, créent leur affaire. Puis prennent la fille de l'air. Qu'est devenu Gérard Pangaud, sacré star des fourneaux de Paris, jadis, puis échappé en Amérique ? Jacques Maximin, lui, mis à la mode à Nice et à Paris, après une éclipse, s'est mis modestement à son compte à Vence. Joël Robuchon a choisi une retraite super-active, avec émission sur TF1, chroniques au *Figaro* et à *Paris-Match*, livres chez Laffont et chez Hachette, conseil de restaurants à Tokyo et à Paris.

Frédery Girardet n'est pas de ce calibre. Lorsqu'il annonce sa retraite à 60 ans, eh bien, c'est une vraie retraite. Ce calviniste peu prompt à l'émoi, qui eut la révélation de la cuisine il y a un quart de siècle chez Troisgros, n'a pas changé. Baptisé "cuisinier du siècle"

voire "génie à révéler" par une génération de critiques en mal d'idoles, il fait désormais figure de sage écouté comme un oracle. On est venu de partout admirer le phénomène, qui reste confiné dans l'ex-hôtel de ville de Crissier, dans la banlieue de Lausanne.

Il fallait avoir quelque culot, en effet, pour rester sa vie durant dans une demeure presque modeste, sans chambres, ni décor éclatant, en lisière d'une grande ville, dans un bourg industriel, refusant de signer des produits à son nom et d'aller vendre sa griffe à New York, Sidney ou Tokyo, quand tous les copains du jour sont allés glaner des yens. Frédery Girardet serait-il plus rigoureux qu'un autre ? Ce Vaudois au parler lent – un pléonasme – a tout essayé, tout créé, tout prouvé, dans cette vaste cuisine-labo qui fait figure de temple.

Ses variations sur le thème du foie gras sont légendaires. Il fut chaud au vinaigre, avec ciboulette, histoire d'éponger le gras ; il fut froid, poêlé puis refroidi, servi avec une gelée de pomerol et de la mignonette au poivre. Et servi tel, ou à peu près, l'un à Chagny, l'autre à Vonnas, où, suivant l'adage, quand « on veut savoir ce qu'a mitonné Girardet, il suffit d'aller le goûter chez Blanc et Lameloise deux mois après ». S'amusant à son propre jeu, Girardet a créé d'autres foies gras, tel celui, exquis, croquant, enserré dans une pâte à brick dont on se demande déjà quand il va être repris par

Ce Vaudois a tout essayé, tout créé, tout prouvé.

Au temps où tout le monde inventait, lui se contentait de montrer la voie du bon sens.

d'autres. Reprenant la formule de Morand suivant laquelle « lorsqu'on est copié, il convient de changer de style », Girardet est devenu un classique. Est-ce à dire qu'il avait cessé de l'être ? Sans doute pas.


Cet ex-lauréat du Concours Lépine culinaire a changé de casquette : au temps où tout le monde inventait, selon n'importe quelle règle et quelque soit le bon usage du goût, lui se contentait de montrer la voie du bon sens. Sa toute bête gelée de volaille à l'œuf de caille demeure une merveille, comme son "simplicissime" turbot (en provenance de l'île d'Yeu) presque juteux à l'huile d'olive, son bavarois d'artichaut au homard est l'enfance de l'art et son rognon de veau "Bolo", juste tranché par le milieu, grésillant de beurre fondu et odorant, le clou du spectacle. Une leçon aussi, cette soupe chaude de nectarines en surprise ? Non : le retour à l'enfance de l'art, au goût d'avant, un aveu de la supériorité du produit sur l'homme, mais magnifié par une technique légère, diablement actuelle.

Quand on sort d'un repas à Crissier, c'est toujours l'esprit serein autant que le palais voluptueusement caressé. Le miracle est que, malgré sa retraite, les choses à Crissier ne devraient pas changer. Le gars Frédy, avec sa dégaine de jeune premier, ses blancs cheveux lissés, sa silhouette de champion cycliste, ses discours sur la nécessité de la qualité, de la vertu et de la rigueur, a pris de l'âge sans que l'on s'en rende compte. Soixante ans, cette année, et la retraite définitive : Frédy Girardet l'annonce sans sourire et il n'est pas homme à bavarder pour le plaisir.

Voilà, c'est fait. Son lieutenant depuis sept ans, Philippe Rochat, suisse 100%, originaire du Jura, formé chez papa Cavuscens à Fribourg, présent dans la maison depuis dix sept ans, lui succède. Il vient de racheter le fonds, de reprendre les meubles, le personnel, le décor de chapelle calviniste - chic, tout de même - de l'Hôtel de Ville de Crissier. Avec, en prime, le nom et la réputation de la maison. La cuisine ? Elle ne change pas d'un iota. Elle donne aux produits - magnifiques - la primauté, noue des alliances étincelantes, fait de la technique culinaire de la haute voltige. Imaginez Troisgros qui donnerait la main à Chapel, qui s'unirait à Guérard. Et vous aurez, mais à *mezza voce*, une idée du style Girardet prolongé par Philippe Rochat.

Malgré l'annonce de la retraite du maître, le meilleur restaurant du monde se

trouve, peut-être, toujours à Crissier, Suisse, canton de Vaud, à six kilomètres de Lausanne, dans un vrai village, même cerné par les usines et l'autoroute.

Et Girardet dans tout cela ? Il aurait pu tranquillement, comme Bocuse, qui a su si bien réussir le partage des tâches à Collonges-au-Mont-d'Or, mettre ses seconds en place, signer la carte et courir le monde. Mais nous sommes en Helvétie, au pays de Calvin, où nul ne saurait admettre qu'un cuisinier ne soit à ses fourneaux et ne fasse, *in fine*, son tour de salle, pour s'assurer du bonheur de chacun. Il sera là, donc, encore à Crissier, en retraité distingué, cultivant son jardin, attendant de distiller ses conseils, pour peu qu'une proposition, enfin, lui agréée, lui qui, jusqu'ici, les a toutes refusées. Il faut imaginer Girardet heureux. 

Imaginez Troisgros qui donnerait la main à Chapel, qui s'unirait à Guérard.

Quel repas !

Seize jours avant sa retraite officielle, nous avons fait chez Girardet-Rochat

l'étincelant repas que voici :

Noisettes de cabillaud bardées de lard avec une mini-purée de pommes de terre et quelques gouttes de vinaigre balsamique - le chef-d'œuvre de la mise en bouche qui donne envie de dévorer la terre entière - ; des huîtres de Zeelande en velouté avec leur gelée au cresson et caviar oscière - un bouleversant mariage sur le thème de l'iode et du jardin d'eau - ; un sauté de foie chaud - croustillant et quasi grillé à l'extérieur, moëlleux et fondant à l'intérieur - avec câpres, betteraves hachées et vinaigrette au vino santo - splendide composition douce-aigre-amère - , une timbale de fins macaroni, dressés comme des bâtonnets, avec grenouilles et truffes blanches, cèpes et chanterelles, un poil crémée - bouleversante, à renier la terre entière pour ce plat de roi paysan - ; un homard tranché à la table avec son court-

bouillon safrané, sa queue cuite en carapace, sa pince décortiquée - la quintessence de ce plat si souvent caoutchouteux ailleurs - ; le canard nantais cuit au brouilly, la peau laquée, découpé en minces tranches - une viande presque beurrée que le mariage avec le royal "grain noir", cabernet-merlot de Marie-Thérèse Chappaz, la sorcière-vigneronne du Valais, élève au rang d'œuvre d'art. On n'omettra pas de saluer les desserts pareillement inventifs, frais, légers et royaux (frivolité de fruits meringués au rhum, glace au chocolat avec oranges amères et banyuls), l'admirable service au guéridon, réalisé pour le bonheur de chaque plat et le plaisir de l'œil, par le breton Louis Villeneuve, présent ici depuis deux décennies.

Restaurant Girardet-Philippe Rochat

1, rue d'Yverdon. Crissier (VD, Suisse). Tél : 021/634 05 05.
Menus : 180 / 195 CHF.
Carte : 130-220 CHF.