

Le duo : Ravet-Rabaey ...

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique Suisse en France**

Band (Jahr): **78 (1998)**

Heft 1: **La Suisse 4e investisseur en France : implantations emplois secteurs d'activités**

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-889381>

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

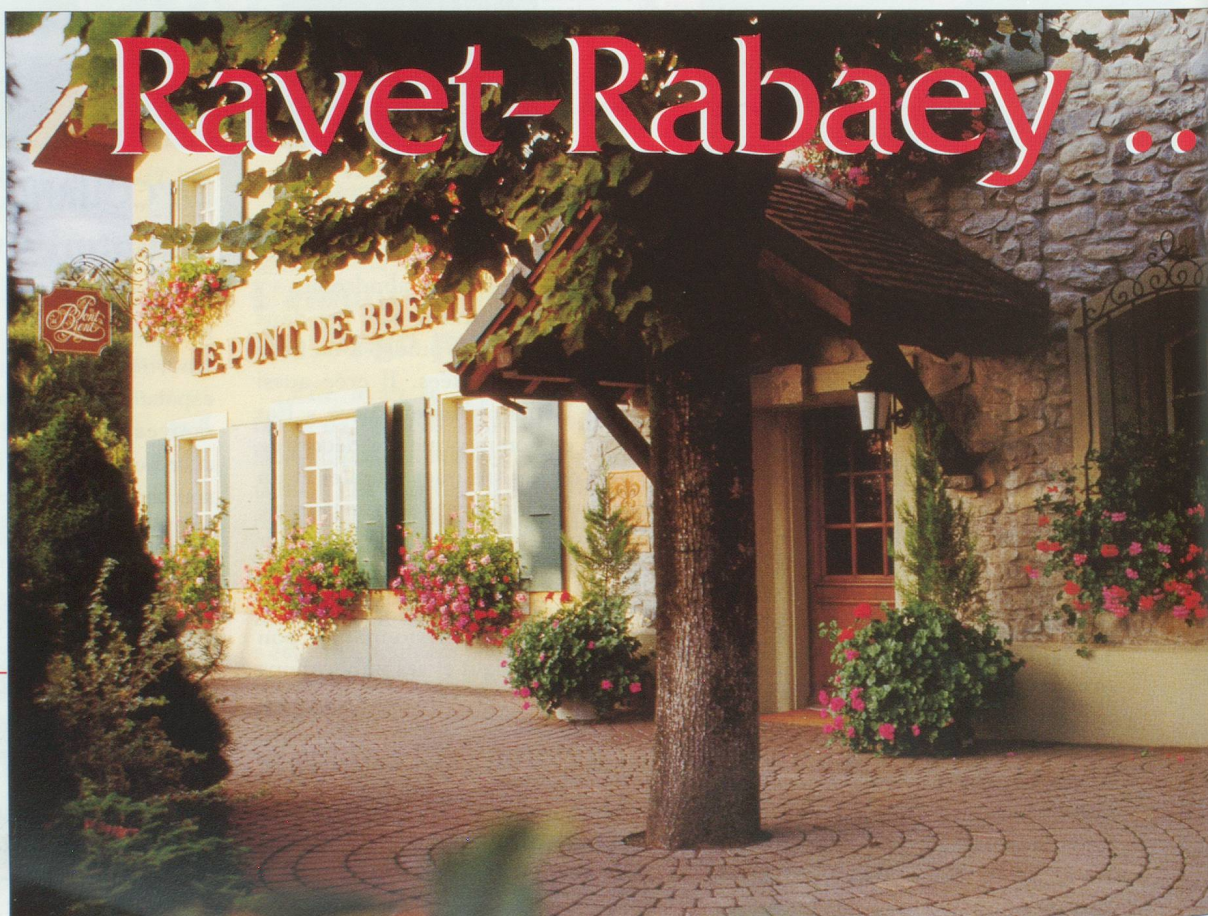
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Deux
grands
chefs
suisse à
connaître.
Et à ne pas
confondre,
malgré
leur nom
si proche.



Le duo

Ravet-Rabaey ..



**Gilles
Pudlowski**

Grand Reporter
au « Point »,
Critique
gastronomique

Michelin suisse : cherchez l'erreur

Le *Michelin Suisse* - le plus sévère du monde ! - n'accorde que deux "trois étoiles" : l'une à Philippe Rochat, successeur de Girardet à Crissier, l'autre à Bernard Rabaey du *Pont de Brent* près de Montreux.

L'oublié de la dernière fournée est le quasi-homonyme du second nommé : Bernard Ravet. Qui a tout pour lui : une maison croûlant sous le lierre, le charme même, une maîtresse femme, la blonde, zurichoise et souriante Ruth, l'hôtesse la plus fringante de Suisse, un service en or, une salle chaleureuse, avec vieux poêle et beaux objets, enfin quelques chambres coquettes pour passer la nuit au calme à deux pas d'un incroyable castel médiéval ayant vue sur le lac.

Sa situation à deux pas de Lausanne, mais de l'autre côté du *Pont de Brent* de Rabaey, sur les hauts de Vufflens-le-Château. Sa cuisine ? Légère, superbe, agile, grande bourgeoise avec finesse et adresse. Ce bourguignon aux airs de père-abbé un tantinet gobichonneur, qui ressemble comme un faux-jumeau à Marc Meneau de Vézelay, est un adepte, comme lui, des apprêts mitonnés, mais sans excès sauciers.

Cuisine du jardin, des saisons, usant des meilleurs produits de la terre et de la mer pour composer une sorte de symphonie champêtre, voilà ce que promettent - et tiennent ! - les saumon fumé aux rouelles de poireaux et bavarois de caviar, le foie gras à la quintessence de vieux vinaigre, la jambonnette de grenouilles et lasagnes, le parfait de saumon fumé en gelée d'herbes, le magnifique omble chevalier poché dans un bouillon de légumes à l'hysopé, le pintadeau aux amandes, pignons et embeurrée de choux au lard, le jarret de veau à la broche à la sarriette.

Mets de hobereau enraciné, de paysan un tantinet seigneur, ils s'accompagnent de riesling, pinot blanc, chardonnay, chasselas, vinifiés avec un soin patient par la cave locale d'Uvavins, dont Ravet est le conseiller-expert. Les desserts jouent

Le *Michelin suisse* a fait fort cette année. On lui reprochait d'être timide et sévère à l'envi. Il a rattrapé son retard en décernant deux "trois étoiles" d'un seul coup. Celle attribuée à Gérard Rabaey au *Pont de Brent*, près de Montreux, était attendue. L'autre troisième étoile constitue, elle, une réparation. Philippe Rochat, après avoir été quinze ans le lieutenant de Girardet, a racheté la demeure du révolutionnaire de la cuisine suisse, sans bouger le style maison d'un iota.

L'injustice désormais traditionnelle du *Michelin* helvète, qui fait se gausser toute la Suisse gourmande, est celle qui consiste à laisser dans l'ombre, avec une unique étoile, l'un de ses cuisiniers du plus haut niveau. Il s'agit du valaisan

Pierroz à Verbier. Pour bien marquer son territoire, *Michelin* a d'ailleurs arrosé le Valais de belles étoiles : une au *Pont du Diable* de Chandolin près de Sion, l'autre au nouveau *Pas de l'Ours de Crans*, deux macarons, enfin, à l'excellent Roland de Courten, sage élève de Rabaey et Ravet, à la Côte de Corin-la-Crête, dont les plats fins au gré du marché sont de grande qualité, même s'ils n'ont pas la personnalité forte de ceux d'un Pierroz.

Depuis les 1500 mètres de Verbier, ce dernier regarde le monde avec hauteur. Un repas, chez lui, recèle d'abord une manière : les épices, condiments, huiles fines, vieux vinaigres dosés juste, les cuissons courtes, les apprêts jouant le croquant plus que le moelleux, l'aiguisé plus que

le mou : bref un style qui ne cesse d'affirmer sa personnalité.

Avec des vins de roi (humagne, cornalin, syrah, johannisberg), des mets qui ont fait école (tortellone à l'ail frit, canard à la grecque, foie gras chaud à la vinaigrette sèche, tarte bagnard aux abricots du Val de Bagne), le voyage initiatique à Rolsalp prend des allures de pèlerinage gourmet. On va à Verbier chez Pierroz comme à Roanne chez Troisgros ou à Collonges chez Bocuse. Juste pour le plaisir des sens et la reconnaissance du ventre.

Pierroz (Rosalp), Verbier (Suisse).
Tél : 0041 27 771 63 23.
Menus : 125/155/175 CHF.
Ch. : 215-430 CHF.
Rens. Relais-Châteaux,
Paris : 01 45 72 96 50.

le sucré fort peu sucré avec audace (dominos glacés à la gentiane, meringuée au mocca, corne d'abondance aux trois fruits et jus en sorbet) et même témérité (foie gras poêlé, eh oui, avec tarte fine à l'ananas caramélisée au miel et gingembre). Si l'ensemble ne vaut pas trois étoiles, on veut bien être changé en citrouille ou en inspecteur Michelin.

Jouant dans la même cour des (très) grands de Suisse, Bernard Rabaey, nouveau trois étoiles, normand naturalisé vaudois, joue une partie technique, très fine, quasi-horlogère. Ce coureur cycliste amateur, au profil de Jacques Anquetil jeune, fait une cuisine qui lui ressemble : haute en goût, incroyablement précise, sans concession à la mode, quoique jouant de l'huile d'olive et des apprêts provençaux a mezza voce.

Sous l'allure d'une maison bourgeoise rénovée, veillant sur un pont panoramique en lisière de Montreux, avec une salle à manger sobre et sans chichi, il séduit d'abord par l'assiette. Et celle-ci ne déçoit guère. On est quelque peu émerveillé par la sobre virtuosité qui évoque celle d'un Passard à l'Arpège parisien. Marbré

d'agneau aux aubergines, corolles de tomates confites à l'émiétée d'araignée, vinaigrette de raie aux câpres, truite saumonée, bien rouge, à la barigoule d'artichaut safranée, splendide langouste juste rôtie dans un jus estragoné, saltimbocca de ris de veau au jus de persil, macaron glacé aux fruits rouges, poêlée de mirabelles et glace au lait d'amande, arlette de fraises et glace vanille d'anthologie. Cette mécanique de haute précision, usant de produit d'extrême qualité, a soin de laisser place à l'émotion.

Entre Ravet et Rabaey, en sus de leur quasi-homonymie, un grand point commun : l'exigence de la qualité. +

► **L'Ermitage (Ravet).**
Vufflens-le-Château (Suisse).
Tél : 0041 21 802 21 91.
Carte : 120-200 CHF.
Menus : 78 CHF (déjeuner), 175 CHF.
Ch. : 300-400 CHF.

► **Le Pont de Brent (Rabaey).**
Brent, Montreux (Suisse). Tél :
0041 21 964 52 30.
Carte : 120-200 CHF. Menus :
65/105 (déjeuner) CHF, 140/170 CHF.