

Zeitschrift: Revue économique Suisse en France
Band: 78 (1998)
Heft: 2: Expo.01 : 3 lacs suisses fêtent le 3e millénaire

Artikel: Les méconnus du canton de Vaud
Autor: Pudlowski, Gilles
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-889393>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

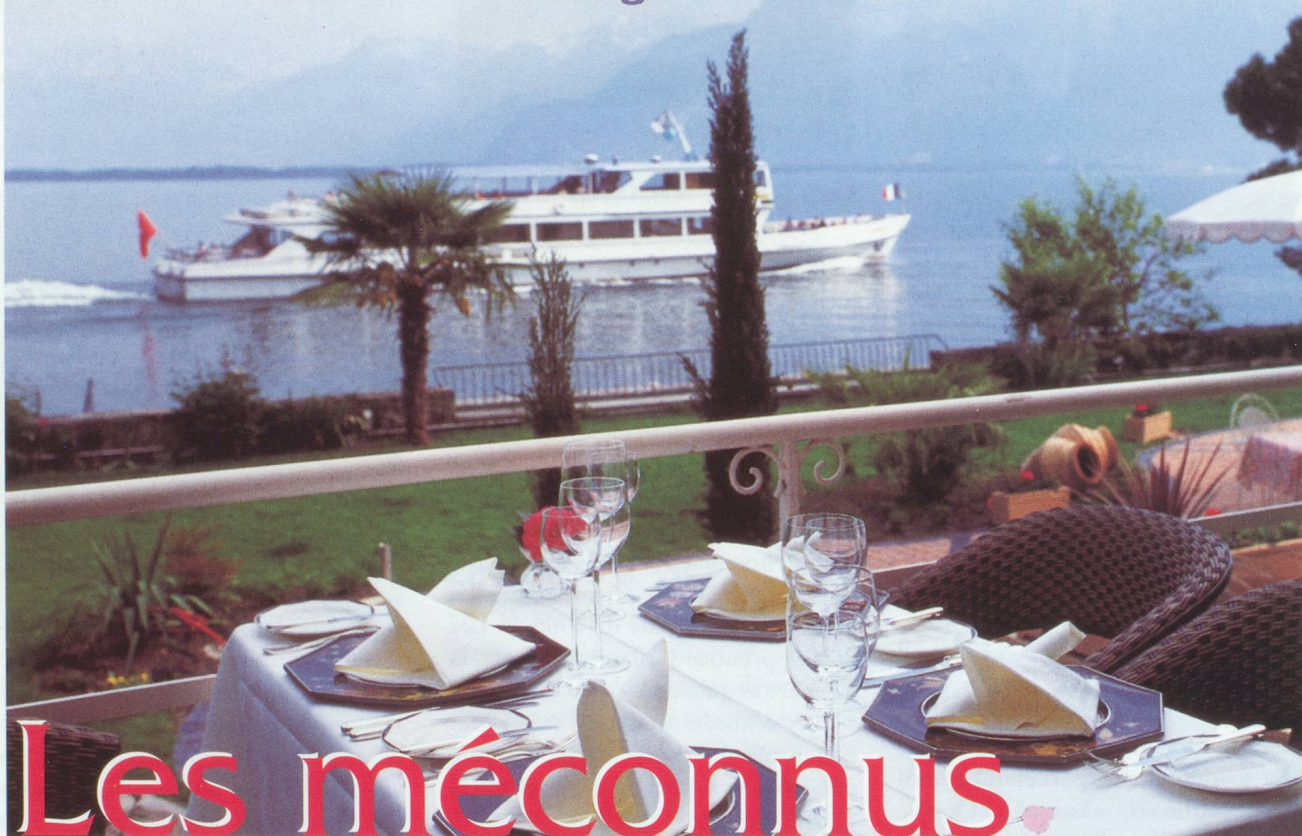
Terms of use

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.10.2024

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

**Il n'y a pas que Rochat, Rabaey et Ravet...
Toute une pléiade de bons chefs, gravitant autour de
Lausanne, font du canton de Vaud et de la région du
Léman, une constellation gourmande.
Passage en revue.**



Les méconnus du canton de Vaud

46



**Gilles
Pudlowski**

Grand Reporter
au « Point ».
Critique
gastronomique

Carlo Crisci ? Le génie méconnu de la cuisine suisse. Ce Lausannois hardi, fils d'immigrés italiens de Campanie, autodidacte inspiré et prenant même des risques, est installé depuis belle lurette dans une demeure riche d'histoire d'un village de Lausanne. Ce lutin gai et malicieux sert, sur des assiettes savamment cassées et retournées, l'une des plus brillantes cuisines créatives qui soit dans le cadre médiéval d'une (luxueuse) taverne de bourg. Mousse d'aubergines au sabayon d'anchoix, purée de rattes et caviar au sabayon de pois gourmands, marbré de foie gras et pigeon pané aux pistaches à l'huile de truffe blanche (un plat grandiose, qui renouvelle le sempiternel foie gras en terrine), cabillaud mariné avec sa gelée d'étrilles aux carottes pimentées, croustillant de crevettes royales au manioc, jus de

carottes et rhubarbe aux épices, « tortue » de langoustines, asperges et sabayon de moules à l'ail des ours : tout enchante, réjouit, intrigue. Mais il y a aussi le foie gras chaud aux truffes en cocotte lutée, juteux, moelleux, sèveux, d'apparence plus classique, le cochon de lait avec sa semoule épaisse au maïs comme une grosse polenta et sa concassée de poivrons rouges, la formidable crème brûlée à la raisinée, la tuile aux fraises avec pommes caramélisées, crème anglaise à la reine des prés, glace infusée à la cannelle. Du grand art ? Sans nul doute, de l'insolite aussi, parfaitement dominé où l'esthétisme ne masque jamais le goût du premier. Retenez ce nom : Crisci, c'est celui d'un cuisinier joueur qui gagne à tous les plats.

Le modeste de l'équipe des cuisiniers étoilés de Lausanne et environs, c'est Denis Velen, suisse enraciné, qui a investi dans la discrétion

L'Auberge de la Couronne


une maison sage du vignoble vaudois, au seuil de la voie panoramique du Lavaux. Nous sommes au Guillaume Tell, sur la route de la Petite Corniche, à Aran. Ce qu'il propose ? Carpaccio de veau au céleri vert à l'huile de truffe blanche, langoustines en croustade de sésame avec confit d'oignons rouges et ravioli de truffes d'été, juteux carré d'agneau en viennoise de persil et ail doux au jus réduit, banane caramélisée en chaud-froid et glace coco au tapioca. C'est vif, frais et fort convaincant, avec, bien sûr, les vins du cru. Et l'accueil de la piquante Lorna Velen est la grâce même.

A Apples, on découvre Claude Joseph, vaudois pur jus, natif de Correns, installé au cœur du pays d'ici. Ce bûcheur discret a travaillé six ans chez Girardet et dans les grands bateaux de l'hostellerie suisse avant de s'installer dans cette demeure moderne avec terrasse sur campagne. Les variations sur le foie gras (médaillon de foie poêlé aux radis et endives, foie chaud et foie gras avec figue au miel de sapin), la tourte feuilletée de truffes, mousseux de légumes de saison, le nougat glacé aux noisettes et les fraises des bois avec glace et rhum, révèlent un sens du beau produit et un sérieux imparable.

Le plus surprenant de tous les méconnus du canton de Vaud ? Le discret Foudil Sidi-Ali à Sugnens. Ce

natif de Tizi-Ouzou, en Grande Kabylie, établi en suisse depuis trente ans, a fait d'une auberge de village dans la vraie campagne du Gros-de-Vaud, à 17 km de Lausanne, son royaume. Une fromagerie jouxte le restaurant. Le décor est simple, clair, soigné. Son épouse, suisse allemande, accueille avec le sourire et sert prestement une cuisine fine, fraîche, légère, haute en goût, d'une absolue sincérité. Ainsi l'exquise charlotte d'artichaut, la salade de rouget aux olives, les langoustines vives avec leur légère semoule, le foie gras bien croûté avec porto, chou vert, vinaigre balsamique, l'admirable pigeonneau aux épices dans son nid de couscous, les fromages d'ici, la tourte au chocolat truffée et la crème brûlée à la fleur d'oranger. De bout en bout du travail d'orfèvre.

La plus belle terrasse de la région, pile sur le Léman avec en face les Alpes françaises et le panorama de Montreux en contrepoint,

vous la découvrirez à l'Ermitage de Clarens. Etienne Krebs, ancien de Stucki et Girardet, rappelle qu'il est un Vaudois de la côte avec des plats précis et fins qui jouent le régionalisme enjoué. Ainsi la fêra fumée avec sa vinaigrette aux câpres et au citron vert, la crème d'écrevisses aux petits pois, avec sa petite tartine aux petits pois et au lard, les filets de perche meunière du Léman et encore le joli bouchon vaudois avec fraises des bois, pâte craquante, fine crème au pralin. Les pains maison sont délicieux, la carte des vins (comme cette « perle grise » ou pinot gris de Villette) riche en jolis flacons. Décor intérieur un peu chantourné. Et quelques chambres (CHF 220-280.-) pour séjourner les pieds dans l'eau. 



Denis et Lorna Velen
Restaurant Guillaume Tell



- **Le Cerf**, 10, rue du Temple. Cossonay-Ville.
Tél. 21/861 26 08 - Fax 21/861 26 09
Menus : 43.- (dég.) / 165.- CHF.
Carte : 90.- / 150.- CHF.
- **Guillaume Tell**, 5, route de la Petite Corniche. Aran.
Tél./Fax 21/799 11 84 -
Menus : 26.- / 49.- (dég.) / 97.- CHF.
Carte : 60.- / 110.- CHF.
- **Auberge de la Couronne**, Apples.
Tél. 21/800 31 67 - Fax 21/800 53 28
Menus : 35.- (dég.) / 140.- CHF.
Carte : 90.- / 130.- CHF.
- **Auberge de Sugnens**, Sugnens.
Tél. 21/881 45 75 - Fax 21/881 45 35
Menus : 54.- (dég.) / 96.- CHF. Carte : 65.- / 110.- CHF.
- **L'Ermitage**, 75, rue du Lac, Clarens-Montreux.
Tél. 21/964 44 11 - Fax 21/964 70 02
Menus : 55.- (dég.) / 150.- CHF.
Carte : 100.- / 120.- CHF.