

Le Matin Dimanche
1001 Lausanne
021/ 349 49 49
www.lematin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 123'806
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 571.128
Abo-Nr.: 3002047
Seite: 70
Fläche: 122'004 mm²

Audacieuse, l'huile d'olive galvanise les chefs étoilés

De saison Parfumée, délicate, féminine, elle annonce les beaux jours. Il suffit d'un filet pour sublimer les plats. Les grands cuisiniers ne s'y trompent pas, ils l'adorent, en usent et en abusent.

Isabelle Bratschi

isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

«**U**ne mozzarella avec un filet d'huile d'olive et un peu de fleur de sel.» C'est le bonheur

de Carlo Crisci, chef du Restaurant du Cerf, à Cossonay. «Du pain grillé avec un peu d'huile d'olive, le matin au petit-déjeuner.» Un moment exquis pour Edgard Bovier, à la tête des restaurants du Lausanne Palace.

Les deux chefs étoilés proposent une cuisine légère, délicate, sans beurre ni crème, où la complexité tient dans la simplicité des compositions et le respect du produit. Ils ne jurent que par l'huile d'olive que tous deux posent sur les tables de leur restaurant en guise de bienvenue.

«S'il y avait un goût qui est au centre de ma cuisine et dans mon cœur, c'est celui de l'huile d'olive», explique Edgard Bovier, qui a débuté ses gammes dans la gastronomie à Corfou, en Grèce. «A l'époque je ne connaissais que le beurre et la crème. J'ai découvert l'huile d'olive quand j'avais 22 ans. A Corfou, j'ai été confronté à cette cuisine méditerranéenne et je l'ai adoptée.» L'huile d'olive, il en use et en abuse, pour le plus grand bonheur de ses clients. «Je l'utilise pour tout, de l'entrée au dessert, pour les salades, les fritures, les poissons. Chaque plat demande une huile

différente.» Et pas n'importe lesquelles.

Précieuses comme des grands vins

Depuis dix ans, Edgard Bovier travaille avec des producteurs italiens, cherche les perles rares, celles qui peuvent sublimer ses plats. Dans ses bagages il a rapporté plusieurs grands crus. «Les oliveraies de terre Bormane, situées sur la côte de Ligurie, possèdent leurs propres moulins où les olives mûres de qualité taggiasche sont broyées à l'ancienne avec une meule de pierre. L'huile est extraite par un nouveau procédé naturel à froid sans aucune pression.»

Les huiles d'Edgard Bovier sont aussi précieuses que des grands vins. Parmi elles, la Taggiasche, 100% Ligurie, très peu acide. «C'est la plus élégante, la plus féminine, qui se distingue par un arrière-goût d'amande poivrée. Elle est idéale avec des légumes

grillés, des crustacés et un risotto. Si je devais n'en garder qu'une seule, c'est celle que je choisirais.» S'ensuit la Frantoio, venue d'Ombrie, en Italie centrale. «Elle a une couleur plus intense qui tire sur le vert. Au goût, elle a une saveur herbacée et végétale. Elle accompagne parfaitement un carpaccio de bœuf ou des pâtes.» Ou encore la Galateo, 100% taggiasche de Ligurie ouest avec ses arômes de fruits mûrs. «Douce, fluide et



sans amertume, elle est idéale avec un poisson ou des crudités.»

Au Restaurant du Cerf, à Cossonay (VD), Carlo Crisci accueille ses hôtes avec des flûtes à l'encre de seiche et son huile d'olive, à la place du beurre, à déguster avec des petits bouts de pains. Une idée toute simple pour l'apéritif qui remporte toujours un franc succès. Son huile d'olive est une histoire de cœur, de famille, de tradition. «Tout a débuté avec mon arrière-grand-père. Notre oliveraie familiale est située en Italie, à l'orée de la réserve nationale du Cilento, à 80 kilomètres de Salerne et 30 de Paestum, en montagne. Nos oliviers sont plusieurs fois centenaires. On fait entre 800 et 1500 litres d'huile pour mon restaurant, mes clients, mes collaborateurs et mes amis. Sur le domaine, mon père travaille avec un paysan. Ce n'est pas une entreprise colossale, cela reste artisanal.»

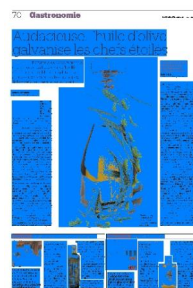
Dans un souci de perfection, Carlo Crisci vise la qualité optimale. «Les olives sont récoltées à la main, sans filet, avant fin novembre. Cela veut dire que celles qui sont par terre ne sont pas ramassées. Le plus souvent abîmées, elles donnent de l'acidité et un mauvais goût. Chaque soir la récolte est amenée au pressoir et pressée avec une vis sans fin qui lui confère une belle propreté, sans résidu. Elle n'est pas filtrée, mais reposée.» Son huile extravierge est sublime. Elle est le reflet d'un terroir, d'une terre italienne gorgée de soleil. «Elle est fruitée et florale, légèrement piquante, un peu poivron vert. C'est le produit que l'on trouve partout chez moi. J'aime aussi la parfumer avec du lierre terrestre, des carottes sauvages ou du basilic. Elle rehausse les goûts des plats. Pour cela elle doit être parfaite. Une bonne huile d'olive ne peut pas être bon marché. J'en ai vu à trois francs, soit le prix de la bouteille. J'imagine qu'elle provient de jeunes oliviers et que la récolte est complètement automatisée. Elle doit avoir perdu une partie de ses substances nutritives, ses parfums, sa subtilité.» Et de conclure avec un sourire complice: «Si mon huile d'olive n'était pas bonne, ma cuisine ne le serait pas non plus.» ●



L'huile d'olive, produit phare de la cuisine méditerranéenne.
Denira - Fotolia

«Si mon huile d'olive n'était pas bonne, ma cuisine ne le serait pas non plus»

Carlo Crisci,
Restaurant du Cerf, à Cossonay



Carlo Crisci Salade de pétoncles à l'égopode croquant



Le chef du Restaurant du Cerf, à Cossonay, cuisine tout à l'huile d'olive. Pour lui, juste un filet en fin de préparation permet de sublimer le plat.

Ingrédients (4 pers.)

40 pétoncles ou Saint-Jacques suivant la saison, 1 citron de Naples, fleur de sel, poivre du moulin, 2 c.s. d'huile d'olive extravierge, 48 jeunes feuilles d'égopode.

Préparation Retirez les pétoncles ou les Saint-Jacques de leur coquille, nettoyez-les puis émincez-les ou coupez-les en fines tranches. Lavez le citron et coupez-le en brunoise (équivalent de 2 cuillerées à café), assaisonnez avec la

fleur de sel et le poivre du moulin, ajoutez l'huile d'olive, les pétoncles ou les Saint-Jacques émincés, puis les jeunes feuilles d'égopode. Cette plante aux feuilles vert clair, qui apparaît dans les jardins et les sous-bois d'avril à mai, est l'un des meilleurs légumes sauvages. Tendres et aromatiques, ses feuilles sont excellentes crues et font de très bonnes salades... avec une sauce à l'huile d'olive.



Restaurant du Cerf, rue du Temple 10, Cossonay (VD). Tél. 021 861 26 08, www.lecerf-carlocrisci.ch

Edgard Bovier La glace à l'huile d'olive

Cella Florian



Le chef de la Table d'Edgard et Côté Jardin au Lausanne Palace aime travailler l'huile d'olive jusque dans les desserts.

Ingrédients (4 pers.)

2 dl de crème, 3 dl de lait, 4 jaunes d'œufs, 75 g de sucre, 0,8 dl d'huile d'olive, taggiasche.

Préparation Chauffer la crème et le lait. Blanchir les jaunes avec le sucre et verser le liquide chaud dessus. Remettre le tout sur le feu et fouetter jusqu'à la première ébullition. Passer au chinois, laisser refroidir et turbiner. Ajouter l'huile d'olive à la fin, juste avant de sor-

tir la glace de la sorbetière. A servir avec des fraises au rosé. Pour cela il vous faut une orange, 600 g de fraises, 150 g de sucre, 2,5 dl de vin rosé et 1/3 d'une gousse de vanille. Préle-

ver le zeste d'orange, laver et couper les fraises. Mélanger le sucre et le vin, ajouter les zestes d'orange et les grains de vanille. Verser les fraises dans la préparation, laisser mariner 2 h au réfrigérateur.

La Table d'Edgard et Côté Jardin, rue du Grand-Chêne, Lausanne. Tél. 021 331 31 31, www.lausanne-palace.com

