



Autour de Renaud Roger, les cuisiniers Gaspard (à gauche) et Dhondup Sengshar.

«LES JARDINS BOTANIQUES SUISSES SONT LES PLUS BEAUX DU MONDE»

DANS UNE DÉMARCHE COLLECTIVE, RENAUD ROGER ET SON ÉQUIPE ORCHESTRENT LA CUISINE 100% VÉGÉTALE DU RESTAURANT YOGI BOOSTER, AU LAUSANNE PALACE

PROPOS RECUEILLIS PAR ALEXANDRE LANZ

Renaud Roger a toujours privilégié les chemins de traverse plutôt que les lignes droites. Violoniste de formation, il est devenu pâtissier avant d'enfiler sa toque de cuisinier de façon autodidacte, à Paris, où il a grandi. Depuis quelques mois, il embrasse la mission de végétaliser le restaurant du Spa Bar & Lounge de l'adresse lausannoise. On a envie de le suivre, forcément.

Quelle nuance apportez-vous entre cuisine végane et végétale?

Le terme végane représente un mode de vie, une philosophie. Comme son nom l'indique, la cuisine végétale n'englobe que la cuisine. Il s'agit d'un parcours initiatique qui se fait par étapes, on ne s'y jette pas du jour au lendemain. **Comment êtes-vous arrivé sur cette voie?** J'ai toujours eu l'amour des plantes et du monde végétal. C'est une cuisine adaptative aux exigences de santé. Contrairement à la carte dans un restaurant classique, on demande au client au moment de la réservation s'il souffre d'intolérances et d'allergies pour pouvoir adapter le plat en fonction de ces données. Cet accompagnement est assez novateur. Les plantes aromatiques ont des vertus parfois médicinales. Non seulement elles apportent une énergie vi-

tales, elles résolvent aussi certains petits tracas quotidiens.

Laquelle vous vient à l'esprit?

Nous faisons un sirop de sauge qui pousse dans le jardin d'un client. En cas de toux sèche, le sirop de sauge aide à faire passer le mal. La sauge a des propriétés astringentes et antiseptiques. Surtout, c'est délicieux! La cuisine végétale lie l'utile à l'agréable, à portée de main et facilement réalisable chez soi.

Comment vous y prenez-vous pour développer votre cuisine?

Lorsque je suis arrivé en Suisse, je me suis fixé comme objectif de visiter tous les jardins botaniques du pays. Ils font partie des plus beaux au monde! Certains sont situés en altitude où poussent des plantes spécifiques. Ça m'a permis d'accumuler un certain nombre de connaissances concernant les plantes locales. Je m'intéresse à ce qui pousse à proximité. J'ai entrepris cette croisade et j'y ai fait des rencontres sidérantes.

Quel type de rencontres?

À Saint-Triphon (VD), le jardinier qui a créé le jardin botanique accueille tous les visiteurs personnellement, c'est une sorte de rituel pour lui. Il a aujourd'hui plus de 80 ans et avait par ailleurs travaillé au Lausanne Palace quand il avait 16 ans! Je passe généralement trois heures

dans un jardin botanique, mais avec lui j'y ai passé la journée, nous avons discuté des heures. C'était une rencontre surréaliste, presque mystique!

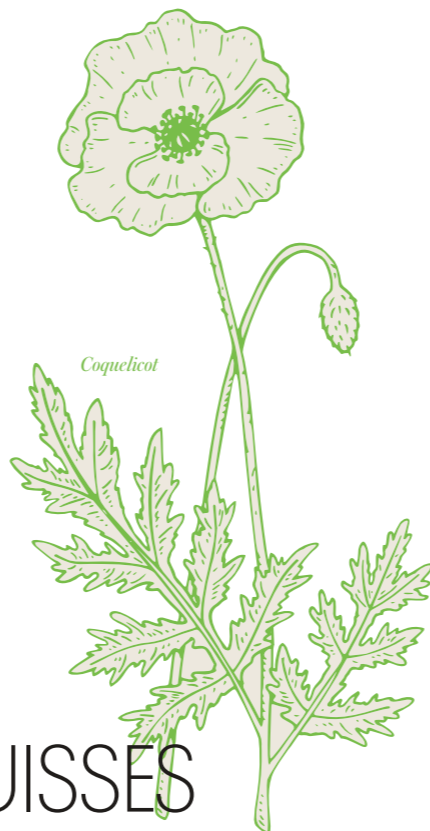
On attribue aussi des pouvoirs aux plantes...

Je me souviens de cette exposition incroyable, au Jardin botanique de Neuchâtel, sur les sorcières et les plantes incroyables qu'elles utilisaient, notamment pour rendre un balai volant, haha! On y trouve aussi des plantes hallucinogènes pour chasser le diable et des anecdotes passionnantes.

Comment fonctionne votre cuisine?

Il s'agit d'un travail collectif et d'un partage de savoir-faire dans une sorte d'osmose. Nous ne sommes pas dans une tour d'ivoire dans laquelle nous garderions nos recettes secrètement. Je ne cherche absolument pas à bénéficier d'une renommée pour moi tout seul, mais je tiens à mettre en avant les contributions de mon équipe et des producteurs locaux avec qui nous travaillons. Nous cuisinons devant les clients qui reproduisent ensuite chez eux. Il arrive qu'ils nous aident à progresser par leur perception différente de la nôtre, c'est forcément enrichissant des deux côtés. ●

Yogi Booster, rue du Grand-Chêne 7-9, Lausanne. Tél: 021 331 38 29.



4 RESTAURANTS FLORAUX À DÉCOUVRIR PAR ISABELLE BRATTSCHI

De la Fleur de sel aux fleurs des champs

Ciselé de lapin légèrement fumé au parfum de mélilot, variation de fenouil aux senteurs de berce, filet d'épaule de veau cuit à 54 °C puis rôti aux senteurs d'impératoire, ou encore côte de cochon laineux à la broche au lierre terrestre. Rien que l'intitulé des plats nous transporte en pleine nature. Et quand on goûte à la cuisine de Romain Dercile, inspirée de celle de Carlo Crisci, on quitte les sentiers battus pour se perdre en forêt ou courir dans les prés. C'est un bol d'air frais qui se pose dans l'assiette avec des saveurs toutes estivales.

La Fleur de Sel, Cossonay. lafleurdesel.ch



Eau de fenouil à la mélisse

On connaissait Nicolas Darnauguilhem, du Neptune, à Genève, on vous avait averti dans nos pages qu'il reprenait la Pinte des Mossettes et, pour y être allée, il est facile de dire qu'il a trouvé sa vraie place, qu'il excelle dans sa cuisine. Les plantes sauvages viennent sublimer ici une raviolle au sérac, là une sublime truite des bassins du lac bleu. Et pour ceux qui ne désirent pas de vin, le chef leur a concocté de divines boissons pour accompagner chaque plat, telle une eau de fenouil à la mélisse ou un petit-lait infusé au lupin torréfié et malt d'orge.

La Pinte des Mossettes, Cerniat. lapintedesmossettes.ch

Le jardin extraordinaire de Tanja Grandits

C'est un jardin qui fleure bon les herbes et les plantes aromatiques. A Bâle, au restaurant Stucki, chez Tanja Grandits, la grande dame de la cuisine végétale, on se régale avec une cuisine d'ici et d'ailleurs aux saveurs décalées, subtiles et délicates. «Les herbes et les épices ont toujours donné vie à ma cuisine de manière merveilleuse», précise la cheffe étoilée qui offre un voyage à la découverte des sens.

Restaurant Stucki, Bâle. tanjagrandits.ch



Le petit paradis

Il faut croire que la Pinte des Mossettes est un lieu magique qui inspire les chefs. Après avoir régalié leurs hôtes à Cerniat (FR) de 2011 à 2015, Virginie Tinembart et Georgy Blanchet ont repris un tout joli restaurant à Bulle, qui porte le nom poétique de Café Paradiso. Ici, les plats sont élaborés avec des produits frais, bios, agrémentés de plantes sauvages de la Gruyère. Par exemple, une tarte aux feuilles de berce et sérac d'alpage ou le petit pot au chocolat, chantilly à l'aspérule odorante. On peut leur faire toute confiance.

Café Paradiso, Bulle. café-paradiso.ch

2 LIVRES Les délices de la nature

«Désormais mes balades ont une tout autre saveur. Se promener en conscience et se laisser appeler par la nature sont un véritable délice que Michaël Berthoud a su initier chez moi.» Ce sont les mots d'Anne-Sophie Pic pour remercier celui qui lui apporte ces plantes sauvages si subtiles à cuisiner. Le livre du cueilleur et formateur vaudois se parcourt telle une promenade à la découverte de tout ce que la nature a de bon à nous offrir. Observer les plantes, les connaître et les sublimer, vous saurez tout.

«54 plantes sauvages comestibles de Suisse romande et de France voisine», Michaël Berthoud (Ed. Attinger).

La nature, respect!

Le célèbre ethnobotaniste François Couplan nous guide pas à pas à travers bois et forêts, au bord des chemins ou en pleine campagne, à la recherche de ces merveilles de la nature. Comment identifier les plantes sauvages comestibles, ne pas les confondre, les respecter, les conserver et les apprêter, l'ouvrage vous donnera toutes les clés de réussite avec de très belles illustrations. «Découvrir & protéger nos plantes sauvages comestibles», François Couplan (Ed. Glénat).



PHOTOS: ANTHONY DEMIERRE; FACEBOOK: CAFE PARADISO; PINTEDSMOSSETTES-INSTAGRAM; GRANDITANIA-INSTAGRAM