

Un chef, des producteurs (4/6) | Chaque semaine, une grande toque romande présente des artisans locaux auprès desquels il se fournit

Anne-Sophie Pic sublime les produits des artisans vaudois

Vaud La cheffe française aux trois étoiles a posé ses bagages au Beau-Rivage Palace de Lausanne il y a sept ans. Elle s'est alors entourée des meilleurs producteurs de la région, à qui elle est restée fidèle.

Isabelle Bratschi

isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

C'était en août dernier. Un marché prenait place dans les jardins du Beau-Rivage Palace de Lausanne. Anne-Sophie Pic, la grande dame de la gastronomie française, tenait à rendre hommage à ses précieux fournisseurs locaux. Il y avait là, entre autres, Jacques Duttweiler et son gruyère caramel, Patrick Rosset avec ses sels, poivres et épices, Christian Mellioré avec son miel et ses liqueurs, quant à Raymond Paccot, de Féchy, et Louis-Philippe Bovard, de Cully, ils avaient apporté leurs vins vaudois d'exception.

«Il y a sept ans, parvenir à créer un restaurant dans un établissement comme le Beau-Rivage Palace, c'était déjà très motivant en soi, explique Anne-Sophie Pic. Encore fallait-il s'entourer des bonnes personnes, trouver les meilleurs producteurs et artisans de la région. J'ai toujours le respect du terroir dans lequel je vais œuvrer. C'est une façon de continuer à me cultiver et d'enrichir mon territoire d'expressions.» Alors elle est partie au-devant de ces passionnés qui ont la maîtrise de leur métier, le savoir-faire. «Ils ont aussi l'humilité et l'intelligence de les faire partager. Ils m'apportent leur culture, me l'expliquent. En retour, je travaille avec leurs produits que j'essaie de mettre en valeur.»

Les épices

«Patrick Rosset, du Monde des Épices, à Payerne, est passionné et passionnant. Il fait le tour du monde pour dénicher des merveilles. C'est quelqu'un d'authentique. Lui et son épouse Corinne ont éveillé en moi une curiosité, une envie de travailler avec leurs produits. Grâce à eux, j'ai découvert un poivre extraordinaire, le Voatsiperifery. J'ai eu un vrai coup de cœur pour ce poivre sauvage de Madagascar. J'aime aussi la saveur unique du poivre Kampot. Patrick et Corinne m'ont également appris que la cannelle se conjugue au pluriel. Au début, nous avions une connaissance un peu sommaire de tout ce monde. Maintenant nous parlons de variété, de typicité, de terroir, de lieux de production. Pour nous, les chefs, c'est fabuleux de s'enrichir de cette connaissance-là. J'intègre les épices de Patrick Rosset à mon univers et j'essaie de les rendre de la manière la plus pure possible.»

Les poissons

«Serge Guidoux, pêcheur à Ouchy, m'a fait découvrir la féra. C'est une véritable révélation. J'ai mis longtemps à comprendre ce corégone, à l'intégrer réellement à ma carte. J'aime l'apprêter en le faisant mariner avec de la réglisse et du sel légèrement fumé. C'est une chair qui devient très cotonneuse. Il ne faut pas l'agresser au risque de passer à côté de son goût et de sa texture. Serge Guidoux m'a aussi fait goûter du caviar de féra. C'est sublime. Il me montre de plus en plus de choses, il m'ouvre son univers. Je sais que je peux compter sur lui.»

Le fromage

«Je suis fan de fromage, il fait partie de la richesse de la cuisine française. En Suisse, j'ai pu élargir cet univers et cela a été une vraie révélation avec des produits d'une rare qualité. J'ai découvert la fondue fribourgeoise au vacherin. Avec Jacques Duttweiler, magnifique affineur à Thierrens, j'ai pu goûter au sublime gruyère caramel ainsi qu'à d'autres spécialités que j'amène volontiers en France.



Patrick Rosset fournit Anne-Sophie Pic en toutes sortes d'épices qu'il rapporte de ses voyages dans le monde entier. Florian Cella, Yvain Genevay

«Grâce aux producteurs, je continue à me cultiver, à enrichir mon territoire d'expression»

Anne-Sophie Pic

Beau-Rivage Palace, Lausanne

«J'ai toujours voulu intégrer le fromage à ma cuisine. Je pense à mon ris de veau au café et gruyère caramel. Je fais pocher le ris de veau dans un lait de fondue au gruyère caramel pour l'aromatiser et j'ajoute un poivre millésimé. Du coup c'est un plat purement suisse que je propose dans mon restaurant de Valence et qui allie le talent de Jacques Duttweiler à celui de Patrick Rosset.»

La viande

«Je travaille avec la Boucherie d'Onex (GE), principalement pour le bœuf de Simmental, celui de la race d'Hérens et pour les sublimes volailles de la Gruyère. Une vraie découverte. Une qualité magnifique. Il est important à mes yeux de rendre hommage à ceux qui travaillent d'une manière respectueuse. La famille Chapuis, de la Boucherie d'Onex, me trouve des viandes locales exceptionnelles. Ils sont hyperefficaces et je suis ravie de les connaître. Je travaille avec eux depuis longtemps. Ils sont fidèles.»

Les fruits et légumes

«C'est le Marché Cuendet qui nous fournit. À Bremblens, plusieurs générations travaillent main dans la main et cela démontre qu'il y a un savoir-faire sur le maraîchage. La qualité de ce qu'ils proposent est extraordinaire. Je pense à leurs tomates en été. Ce sont des gens passionnés avec qui je travaille depuis des années. Si je veux faire des betteraves plurielles, ils plantent pour moi des variétés anciennes. Ce sont aussi des précurseurs; l'autre jour ils m'ont amené des feuilles de shiso, une plante aromatique.»

Le miel

«Christian Mellioré est apiculteur. Outre ses miels admirables, il s'occupe du nôtre. Il a installé des ruches dans les jardins du Beau Rivage Palace et, ainsi, nous produisons notre propre miel. Il s'agit évidemment d'une toute petite récolte, mais elle est symbolique. Dans son magasin, à Chardonne, il propose des liqueurs fabuleuses de coing, de fleurs de pissenlit, de framboisier, de sureau rouge ou même d'aspérule odorante, mais je ne les connais pas encore bien.»

Plantes, sirops et infusions

«Le Jardin des Monts est un endroit magique du Pays-d'Enhaut. Depuis Rossinière, village de Balthus, vous prenez un funiculaire pour monter en altitude et vous arrivez dans une superbe ferme retapée. Là, Charlotte Landolt et son équipe ont réaménagé d'anciennes terrasses en jardins de plantes aromatiques et en font des infusions et des sirops incroyables. J'ai un faible pour la livèche et le sirop à la nepeta citronnée. Charlotte m'a beaucoup appris sur les plantes. Grâce à elle, il y a une vraie évolution dans mes sauces. C'est tout ce savoir-faire que je mets en valeur dans ma cuisine.» ●

Le restaurant

Beau-Rivage Palace, restaurant gastronomique Anne-Sophie Pic
place du Port 19, Lausanne. Fermé jusqu'au
1er février. Tél. 021 613 33 39, www.brp.ch

Le chevreuil mariné au poivre Kampot noir, écorce de cannelle cassia, panais en différentes textures

► Ingrédients pour 4 personnes

Le chevreuil

1 filet de chevreuil

Jus de chevreuil

2 kg d'épaule de chevreuil
5 cl d'huile d'arachide
2,5 litres de base de chevreuil
(ou de fond brun ou de fond de volaille)

Marinade

250 g d'écorce de cannelle cassia
200 g de poivre Kampot
250 g de liqueur de cannelle

Purée de panais

4 panais moyens
1 l de lait
1 dl d'eau
3 g d'écorce de cannelle cassia

Garniture

4 panais moyens
Ail, thym et romarin

Finition

Copeaux de radis (de préférence variétés green meat et red meat)

► Progression

Le chevreuil

Parer le filet de chevreuil.

Jus de chevreuil

Colorer les morceaux de viande

à l'huile jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde. Dans un faitout, mouiller la viande à hauteur, faire cuire à frémissement pendant 2 heures. Passer au chinois.

Marinade

Mixer le poivre Kampot, la cannelle cassia et la liqueur de cannelle. En enrober le filet de chevreuil et laisser mariner pendant 8 heures. Rincer légèrement à l'eau puis épousser.

Purée de panais

Éplucher les panais, les émincer. Cuire dans une casserole avec le lait, un peu d'eau et l'écorce de cannelle cassia, puis mixer sans le lait.

La garniture

Eplucher les panais et les cuire dans le beurre, avec l'ail, le thym et le romarin.

► Finition et dressage

Colorer toutes les faces des filets de chevreuil, les cuire en les arrosant généreusement de beurre jusqu'à 32° à cœur, puis les laisser reposer jusqu'à 52° à cœur. Dans l'assiette, disposer la viande, un panais cuit au beurre parsemé de points de purée de panais et de copeaux de radis assaisonnés de vinaigrette.

