

Le coup de fourchette

Un voyage culinaire entre Gryon et l'Asie au Cookie

Le décor est resté à peu de choses près le même au Cookie Family: entre le chalet alpin et un petit côté forêt enchantée. L'esprit aussi. On s'attable dans le restaurant qui borde la route menant de Barboleuse à Solalex comme on part en voyage.

Depuis le décès tragique en Nouvelle-Calédonie de l'ancien propriétaire, David Jewell, en 2016, Max Innocents a racheté le Cookie l'an dernier. L'ancien coach des volleyeurs du Lausanne Université Club y a amené sa nouvelle équipe mais perpétue la tradition de convivialité. Après quelques allers-retours aux fourneaux, c'est Gérard Cavuscens, un ami de longue date du propriétaire, qui le «dépanne» depuis Noël. Voilà qui a de quoi faire saliver: le chef est surtout connu pour avoir été de second de Frédy Girardot, avant de se lancer en solo autour du monde, puis à Saint-Saphorin et Bussigny (Chez Cavu).

Le nouveau venu s'impose sans révolutionner la formule: à la table gryonnaise, on sert toujours une cuisine toute simple mais très savoureuse, aux couleurs internationales. Cap sur l'Italie au moment de l'entrée, et plus précisément les Pouilles, avec une burrata di bufala onctueuse à souhait, accompagnée de tomates confites

au pesto (18 fr.). La terrine de canard, marbrée de petites noisettes de foie gras (25 fr.) est aussi un délice, son chutney de raisin offrant un petit détour par le vignoble chablaisien.

Les plats principaux ont également un bel air de tour du monde. On s'en va en Asie du Sud-Est avec ce succulent suprême de poulet au caramel de nuoc-mâm et ses nouilles (33 fr.) ou le curry rouge de gambas à la thaï. Ou vers l'Italie (l'osso-buco de veau au persil et citron). Voire une chaleureuse brasserie française: la souris d'agneau et ses racines de saison (42 fr.), relevée et douce à la fois, est une merveille. Goût et simplicité se retrouvent aussi dans la présentation de ces plats, joliment dressés, mais sans tintouin. Il vaut la peine de faire escale au Cookie à plusieurs reprises au fil de l'année: le patron fourmille d'idées pour faire vivre la carte et l'endroit, converti par exemple en plage en été.

Côté desserts, le choix est classique - cheese cake, crumble, tiramisu - mais on se régale avec cette crème brûlée à la vanille bourbon (9 fr.) et cette tourte au chocolat noir (12 fr.). La cave a elle aussi un joli accent international, garnie de bouteilles toscanes, bordelaises, vaudoises ou valaisannes.



Max Innocents (à d.) a repris le Cookie l'an dernier. Gérard Cavuscens l'épaula depuis Noël en cuisine. CHANTAL DERVEY

L'adresse

Le Cookie Family

Route de Solalex 68
1882 Gryon
Tél. 024 498 22 33
www.cookie.family
Ouvert 7/7 jusqu'au 10 mars.



Belle cuisine exotique et de brasserie



De 70 à 90 fr. par personne, avec les boissons



Jolie sélection de crus d'ici, de France et d'Italie

Retrouvez nos dernières adresses sur: cdf.24heures.ch

Produits

Edgard sort aussi sa fondue

Après celles de feu Philippe Rochat et de Carlo Crisci, voici la fondue signée Edgard Bovier, le cuisinier du Lausanne Palace. L'habitant de Rougemont, qui y a aidé à la réouverture du Cerf, a ajouté un fromage de la région à son mélange. L'Étivaz rencontre donc le vacherin fribourgeois et le gruyère dans un mélange fabriqué par la Laiterie Moderne. **D.MOG.**



15 fr. 80 www.mafondue.ch

Événement

Trois chefs à l'Hôtel Cailler

Quatre talents vont se réunir ce dimanche 24 à l'Hôtel Cailler, à Charmey, pour une bonne cause. Le chef Jean-Marie Pelletier (15/20 Gault&Millau) reçoit Romain Paillereau, de la Pinte des Mossettes (16/20) voisine, et Mohamed Azeroual, de La Cène, à Fribourg (16/20), pour un menu à six mains au déjeuner. Les accords mets-vins sont signés par une autre vedette, Thibaut Panas, ancien de l'Hôtel de Ville de Crissier qui vient de quitter le Beau-Rivage d'Ouchy. Cela pour soutenir Ensemble pour Eux, qui travaille en Suisse, au Burkina Faso ou au Mali. **D.MOG.**

Bilan

Le label Fait Maison cuisine sur feu doux

La distinction gagne des membres en Romandie mais n'a pas encore entamé sa campagne alémanique faute de moyens

David Moginier

La conquête de l'Est n'est pas encore au programme du label Fait Maison. Lancé par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, Slow Food Suisse et la Semaine du goût, cette distinction manque encore de moyens pour suivre le rythme de croisière envisagé, malgré le travail fait par sa responsable, Carine Suter. «Après l'engouement des débuts, nous recevons des candidatures chaque semaine. Mais la structure pour les valider est très légère.» L'association compte en effet sur une vingtaine de bénévoles pour tester les restaurants qui cuisinent vraiment leurs plats.

«J'aimerais bien que nous puissions retourner tous les six à huit mois vérifier nos membres mais c'est encore impossible.» Le label Fait Maison tourne grâce aux cotisations de ses membres, mais les 250 francs annuels payés ne permettent pas de folie. «Aujourd'hui, nous avons 208 labellisés en Suisse romande et 65 adresses en cours de validation.» La perspective d'atteindre les 300 tables romandes n'est donc pas loin. Mais les 1000 adresses suisses espérées en 2020 risquent de prendre davantage de temps. «Le projet outre-Sarine est entre les mains de GastroSuisse, qui doit trouver des moyens pour monter la structure.»

Le label rencontre de l'intérêt dans une vaste gamme de restaurants, de la buvette d'alpage au



La Fondation Polyval, à Vevey, est une des collectivités à avoir demandé le label Fait Maison, tant pour sa cantine que pour son restaurant public, Le N° 6. CHANTAL DERVEY

restaurant d'hôtel chic. «Nous avons pas mal de demandes de la part de collectivités publiques qui veulent se labelliser.» Non pas comme un outil de promotion mais pour valider une démarche entreprise à l'interne.

«On n'a rien changé»

À la Banane de l'Université de Lausanne, Da Nino a fait acte de candidature «naturellement», comme l'explique Pantaleo Cananiello, son patron. «Nous faisons nous-mêmes nos préparations depuis 1973. Le label n'a rien changé pour nous, il répondait simplement à notre philosophie. Je pars du principe de ne servir que ce que j'aimerais manger moi-même.» Avec plus de 1500 couverts par jour, la cafétéria pourrait pourtant être tentée par des préparations industriel-

les. «Nous avons eu quelques clients qui se sont plaints de nos frites maison, forcément moins croustillantes que des industrielles surgelées. Mais nous n'allons pas changer.»

«La démarche allait de soi»

Le tout jeune restaurant Le N° 6 de Vevey est une démarche de la Fondation Polyval, qui y intègre des personnes en situation de handicap tant en cuisine qu'en salle. À sa tête, Pierre-Alain Studemann trouve que Fait Maison «allait de soi. C'est la suite de ce qu'on désirait faire en travaillant avec des producteurs de proximité. En plus, cela offre à nos gens la possibilité de faire eux-mêmes des plats du début à la fin.» La cantine du personnel d'un côté, le restaurant public de 40 places de l'autre bénéficier

toutes deux du label. «Cela attire aussi des végétariens, qui nous trouvent honnêtes.»

Les labellisés ont la possibilité de proposer aussi des mets qu'ils n'ont pas produits entièrement, à condition de l'indiquer sur la carte par un astérisque. «Nous en avons parfois un sur un plat du jour mais c'est rare», affirme Pierre-Alain Studemann.

Pour mieux se faire connaître, Fait Maison organise trois événements cette année avec ses partenaires. Le samedi 30 mars, à midi, certains proposeront un menu 3 plats 100% fait maison à 25 fr. La semaine du 20 mai, ce seront des asperges préparées qui seront à l'honneur. Enfin, à l'automne, place à des plats de chasse labellisés.

www.labelfaitmaison.ch

Comment accorder de vieux Dézaley aux plats

La Baronnie du Dézaley a organisé des master classes de ses anciens millésimes

L'aptitude des vins du Dézaley à vieillir est attestée depuis longtemps dans les livres. Et les connaisseurs savent combien les blancs vieillissent souvent mieux que les rouges quand ils sont de belle origine. Enfin, le cas du chasselas est sans doute unique, lui qui passe d'un vin délicat quand il est jeune à un cru aux arômes tertiaires (sous-bois, champignons) et à la complexité affirmée après deux ou trois décennies. Le public commence enfin à le savoir et à ne plus jeter son chasselas oublié à la cave.

La Baronnie du Dézaley regroupe onze producteurs de l'appellation Grand Cru qui œuvrent à la défense de ces pentes escarpées de Lavaux. Pour continuer à convaincre, elle a organisé quatre master classes confrontant des vieux millésimes de la région à la cuisine de caractère de la Gare, à Cully, où Jean-Luc Vermorel est crédité d'un 14 au «Gault&Millau».

La quatrième se tenait le soir de la Saint-Valentin (!) au Clos des

Abbayes de la Ville de Lausanne (non-membre de la Baronnie). Le temps de déguster les millésimes 2016 des membres (regroupés dans une caisse), on reste épatés par la diversité des vins dans un si petit terroir. Un point commun? De la fraîcheur, de la richesse et une petite salinité finale.

Mais place aux ancêtres. Un millésime 1995 d'entrée, celui d'Étienne & Louis Fonjallaz, reste un gamin, grandi dans un millésime pourri sauvé par l'automne. C'est vif encore, avec des notes florales, des touches d'agrumes,

du gras et de la longueur. Le chef a relevé son côté iodé pour l'acquiescer avec un taboulé aux agrumes, des crevettes marinées et une émulsion de homard. C'est bien joué. On continue avec un 2002 de Lambelet & Fils, presque plus évolué. Sa maturité n'a pas entamé sa jolie acidité, son côté agrume et exotique, qui rencontre son pendant avec cette ballotine de truite mi-cuite et sa marinade coco-citron vert. Le plat ouvre le vin, révèle sa grandeur et son élégance.

Le doyen vient du Clos des Ab-



Une belle alignée de vieux millésimes. D.MOG

baye, millésime 1979, à la faible production. 40 ans pour un vin de grande classe, aux arômes tertiaires qu'accompagne la flore de montagne, les épices, la résine, l'iode toujours. Quelle jeunesse, quel caractère qui permet de le confronter à une puissante lisette marinée et rôtie, à deux purées, céleri-pomme et vitelotte, et à une tapenade, rien que ça.

On rajeunit avec le 1992 d'Antoine Bovard, pamplemousse et fleurs, des notes toastées et un vin massif. Le très grand millésime est resté élégant et souple face à un tartare de veau, parmesan, noisette et truffe noire. Conclusion par un 1988 du Domaine Chaudet, d'abord discret avant de révéler un nez de miel aux notes fumées, une bouche droite, grasse, une puissance qui tient le choc face à une poitrine de cochon de lait confite six heures au miel, avec des pommes fumées au sarment et un jus aux marons.

La démonstration est convaincante. Reste à trouver des trésors dans sa cave, ou à en commander sur le site de la Baronnie qui offre encore des millésimes du III^e millénaire. **D.MOG.**