

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 38 (2008)
Heft: 12

Artikel: Carlo Crisci "la cuisine, c'est une histoire de sensibilité!"
Autor: Probst, Jean-Robert / Crisci, Carlo
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-827094>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.04.2026

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

Carlo Crisci

«La cuisine, c'est une histoire



Avec Christine, son épouse, ils sont complémentaires.

Philippe Duioit

Il est certainement le plus discret des grands chefs du pays et sûrement le plus inventif. Dans l'ancienne bourgade de Cossonay, nous avons rencontré un passionné de cuisine, dont les recettes se dégustent d'abord avec les yeux.

À l'enseigne du *Cerf*, le célèbre restaurant discrètement aménagé dans une vénérable bâtisse, le gastronome pénètre dans un univers surprenant. A l'entrée de l'établissement, il découvre tout d'abord sur sa droite *La Fleur de Sel*, une minuscule brasserie où l'on sert des mets très élaborés à des prix plutôt doux. Le couloir au sol patiné par les siècles mène ensuite à la salle à manger, dont la décoration a été totalement repensée. La salle voûtée, soutenue par deux piliers inamovibles, apparaît aujourd'hui dans son appareil sobre et dépouillé, dominé par des tons clairs. Un éclairage indirect confine à l'endroit une atmosphère subtile et chaleureuse et le personnel, souriant et efficace, a l'art de mettre à l'aise les clients les plus exigeants. Le restaurant, convivial et accueillant, se prête parfaitement à la cérémonie d'un repas gastronomique exceptionnel. Chez Carlo

de sensibilité! »

Crisci, tous les sens sont mis en éveil dès l'arrivée des premiers mets. Avant la valse des papilles, les yeux sont à la fête. Le chef est un artiste et chacun de ses plats est présenté comme un tableau abstrait aux tons maîtrisés. Puis viennent les goûts, inconnus et magnifiques, des goûts nouveaux, qui roulent sur la langue en dégageant leurs parfums sublimes. Les escargots sont enrobés d'une crème d'épiaire, les crevettes relevées de tamarin, les coquilles Saint-Jacques de mélilot.

Mais qui est ce magicien au sourire énigmatique, qui envoûte les gastronomes avec sa cuisine saupoudrée de surprises et de petits bonheurs?

– **D'où venez-vous Monsieur Crisci?**

– Je suis né à Saint-Loup, tout près de Pompaples. Mon père était arrivé d'Italie à l'âge 18 ans. Il a d'abord travaillé comme ouvrier agricole. Puis il a acheté un chariot de boissons et de sandwiches, qu'il poussait sur les quais de la gare de Vallorbe. Je me souviens que je l'aidais, quand j'étais enfant. Il a ensuite géré des cantines pendant la construction de l'autoroute entre Genève et Lausanne.

– **Vous avez donc passablement voyagé à travers le canton durant votre enfance?**

– Après Vallorbe j'ai habité Lausanne, puis Saint-Prex, où mon père avait repris le café de la Croix-Fédérale. Finalement, nous nous sommes fixés aux Paccots où il avait racheté le café de la Dent-de-Lys.

– **Vous étiez donc destiné à la restauration, par la force des choses?**

– Pas forcément. A l'âge de 15 ans, je voulais me lancer dans le graphisme ou dans une profession artistique. Mon professeur m'a conseillé de travailler avec mon père et d'apprendre un métier plus stable. C'est ainsi que j'ai fait cuisinier. Je ne pouvais pas imaginer alors que la restauration allait me permettre d'explorer autant de voies différentes.

« Avec ma femme, nous nous complétons. »

– **Où avez-vous effectué votre apprentissage?**

– A l'Hôtel du Lac à Vevey, où j'ai acquis des connaissances basiques. Puis je me suis perfectionné à Bâle, dans une brasserie et ensuite je suis parti à Londres.

– **Dans quelles circonstances avez-vous connu Christine qui allait devenir votre épouse?**

– Je devais avoir 19 ans. Elle venait d'Alsace. Pour payer ses études, elle travaillait chez mon père aux Paccots durant la saison d'hiver. On s'est rencontré et on ne s'est plus jamais quitté.

– **Cela fait longtemps?**

– Euh, oui. Mais je ne calcule pas...

– **Avez-vous des enfants?**

– Oui, nous avons eu trois enfants: Malya, Fanny et Angelo, qui sont aujourd'hui hors de la coquille.

– **Est-ce qu'ils travaillent également dans la restauration?**

– L'aînée s'occupe des ressources humaines et de l'administration de l'Hôtel des Trois-Couronnes à Ve-

vey, sa sœur fait des études dans le domaine social et mon fils aimerait devenir graphiste.

– **De retour de Londres, vous êtes retourné travailler chez votre père, avant d'ouvrir le Restaurant du Cerf. Quel âge aviez-vous lorsque vous vous êtes lancé dans cette aventure?**

– J'avais tout juste vingt-cinq ans.

Je suis d'abord devenu locataire du restaurant, avant de racheter le bâtiment. Heureusement, j'ai été très bien secondé par ma femme, d'abord au service, puis dans la gestion. Nous avons toujours travaillé ensemble.

– **On constate souvent que, quand un couple travaille ensemble dans la même entreprise, cela peut créer des problèmes. Comment les avez-vous résolus?**

– Il faut le demander à ma femme. Disons qu'elle me supporte. Plus sérieusement, je crois que c'est parce que nous avons toujours été complémentaires.

– **Comment devient-on Carlo Crisci? Comment parvient-on à se faire reconnaître dans le milieu très fermé de la haute gastronomie?**

– Il faut faire ce qu'on aime, je crois que c'est le secret. J'ai toujours aimé faire à manger. Je suis avant tout cuisinier. A la différence que je ne sors pas du même moule que mes confrères. Je n'ai pas travaillé chez un grand chef, comme la plupart d'entre eux. Pour moi, la route n'était pas la même pour arriver au but, j'ai dû travailler beaucoup pour trouver la bonne formule. →

Assurance dommages

Assurance vie

Gestion des risques



Zurich HelpPoint™

**Pour plus de libertés – aujourd’hui
et demain. Et la garantie d’être
toujours bien conseillé.**

Zurich HelpPoint™ est là pour vous, s’il vous faut davantage qu’une simple assurance. Voilà pourquoi nos experts en prévoyance vous proposent de développer avec vous un concept personnalisé pour les prochaines étapes de votre vie. Car nous pensons que votre prévoyance devrait gagner en flexibilité, par rapport à ce que vous aviez prévu. Surtout si un jour vous vouliez donner de toutes nouvelles perspectives à votre vie. Pour en savoir plus sur Zurich HelpPoint™: www.zurich.ch

Parce que pour nous vous êtes importants.

 **ZURICH**®

Because change happenz®

→

– C'est quoi pour vous la bonne formule, celle qui marche ?

– C'est le plaisir ludique. Je ne peux pas être en cuisine sans qu'il y ait un peu d'amusement. Il faut avoir le goût de la recherche et aussi utiliser des produits de qualité, pas des ersatz de truffe par exemple. Ce qui m'a plu, c'est de pouvoir jouer avec de bons produits et de varier les recettes, découvrir toujours de nouveaux goûts.

« Dans la cuisine, il y a juste du plaisir ! »

– Votre cuisine se déguste d'abord avec les yeux. Vous décidez vos assiettes pour en faire de petites œuvres d'art. D'où vous est venue cette idée ?

– C'est un peu ma revanche, puisque je voulais devenir graphiste. Pour moi, c'est une mise en valeur des produits. Il n'y a pas d'esbroufe, dans ma cuisine. Il n'est pas nécessaire d'en rajouter pour épater les clients. Le mélange des goûts et des couleurs, c'est un peu un jeu de construction, un véritable équilibre.

– Dans quelles circonstances imaginez-vous de nouvelles recettes ?

– En travaillant. Il s'établit une espèce de dialogue avec les produits. Je parle aussi avec mes collaborateurs, il y a un échange, c'est réactif.

– Etes-vous influencé par des personnes ou par des rencontres ?

– Tout m'influence. Celui qui n'est pas influencé, il avance les yeux fermés. Pour moi, ce n'est tout simplement pas possible. Je suis influencé par tout ce qui se passe dans mon entourage.

– Vous arrive-t-il de rêver d'une nouvelle recette durant la nuit ?

– Non, pas vraiment. Il m'est arrivé parfois d'avoir un déclic à mon réveil. La cuisine, ce n'est pas que des recettes. C'est surtout une histoire de sensibilité, de tiroir

qu'on ouvre. Parfois, on ne trouve pas la bonne clé et il faut la chercher. Il n'y a rien de grave, dans la cuisine. C'est juste là pour faire plaisir.

– La notion de plaisir est importante pour vous ?

– Il n'y a que cela qui compte. Il faut arrêter de parler de rapport entre la qualité et le prix, mais parler de rapport entre la qualité et le plaisir. Si vous payez 500 francs pour un bon repas et que vous dites: c'est trop cher! Alors c'est fichu. Mais si vous payez 1000 francs et que vous avez eu du plaisir pour cette somme, alors c'est réussi. Seule la notion du plaisir qu'un produit apporte est importante.

– Comment expliquer le prix élevé d'un menu gastronomique ?

– Il y a la marchandise, l'infrastructure, le personnel, tout ça a un prix. A nous de le calculer au plus juste. On peut se nourrir pour quinze francs, mais alors on ne parle pas de gastronomie.

– Vous utilisez des produits assez peu conventionnels dans votre cuisine. Est-ce une volonté de votre part ?

– Il y a effectivement des produits exotiques, comme le tamarin et certaines épices. Mais qu'est-ce qui est exotique? Généralement, c'est ce que les gens ne connaissent pas. Dans ma cuisine, on utilise également l'épiaire que l'on trouve dans nos sous-bois, mais aussi le tussilage, le mélilot, le sureau, des produits de nos régions.

– Lorsque vous quittez votre cuisine, avez-vous le temps de vous adonner à une autre passion ?

– J'aime bien aller au cinéma, j'aime bien partager un repas avec les amis et je fais du ski en hiver. Je prends le temps pour les amis et pour la famille.

– Quand vous vous retrouvez en famille, est-ce vous qui préparez le repas ?

– Je mange rarement dans mon restaurant, plus souvent chez moi. Je prépare des choses toutes simples, comme un plat de pâtes ou un bon risotto.

– Qu'allez-vous faire durant les fêtes de fin d'année ?

– On va partir en vacances avec ma femme et des amis. On hésite encore entre une semaine de ski ou un voyage dans un pays chaud. De toute façon, nous irons nous reposer, parce que le mois de décembre est toujours très pénible dans la restauration. ■

*Restaurant du Cerf,
1304 Cossonay, tél. 021 861 26 08.
Fermé dimanche et lundi.
Vacances dès le 23 décembre.*

Mes préférences

Une couleur

blanc

Une fleur

l'orchidée

Une odeur

les sous-bois

Une recette

la prochaine

Un pays

le monde

Un acteur

Pierre Richard

Un livre

les livres de recettes

Une musique

le jazz de Thierry Lang

Une personnalité

le sculpteur Krahenbuhl

Une qualité humaine

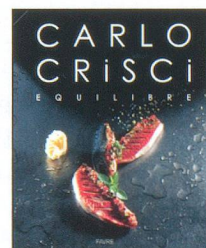
l'humilité

Un animal

les oiseaux

Une gourmandise

le chocolat



A lire:
Carlo Crisci, équilibre, Editions Favre.