Zeitschrift: Revue économique Suisse en France

Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France

Band: 78 (1998)

Heft: 2: Expo.01 : 3 lacs suisses fêtent le 3e millénaire

Artikel: Les méconnus du canton de Vaud

Autor: Pudlowski, Gilles

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-889393

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: 09.12.2025

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



du canton de Vaud

arlo Crisci ? Le génie méconnu de la cuisine suisse. Ce Lausannois hardi, fils d'immigrés italiens de Campanie, autodidacte inspiré et prenant même des risques, est installé depuis belle lurette dans une demeure riche d'histoire d'un village de Lausanne. Ce lutin gai et malicieux sert, sur des assiettes savamment cassées et retournées, l'une des plus brillantes cuisines créatives qui soit dans le cadre médiéval d'une (luxueuse) taverne de bourg. Mousse d'aubergines au sabayon d'anchoix, purée de rattes et caviar au sabayon de pois gourmands, marbré de foie gras et pigeon pané aux pistaches à l'huile de truffe blanche (un plat grandiose, qui renouvelle le sempiternel foie gras en terrine), cabillaud mariné avec sa gelée d'étrilles aux carottes pimentées, croustillant de crevettes royales au manioc, jus de

carottes et rhubarbe aux épices, « tortue » de langoustines, asperges et sabayon de moules à l'ail des ours : tout enchante, réjouit, intrigue. Mais il y a aussi le foie gras chaud aux truffes en cocotte lutée, juteux, moelleux, sèveux, d'apparence plus classique, le cochon de lait avec sa semoule épaisse au maïs comme une grosse polenta et sa concassée de poivrons rouges, la formidable crème brûlée à la raisinée, la tuile aux fraises avec pommes caramélisées, crème anglaise à la reine des prés, glace infusée à la cannelle. Du grand art ? Sans nul doute, de l'insolite aussi, parfaitement dominé où l'esthétisme ne masque jamais le goût du premier. Retenez ce nom : Crisci, c'est celui d'un cuisinier joueur qui gagne à tous les plats.

Le modeste de l'équipe des cuisiniers étoilés de Lausanne et environs, c'est Denis Velen, suisse enraciné, qui a investi dans la discrétion



Gilles Pudlowski

Grand Reporter au « Point ». Critique gastronomique une maison sage du vignoble vaudois, au seuil de la voie panoramique Lavaux. Nous sommes Guillaume Tell, sur la route de la Petite Corniche, à Aran. Ce qu'il propose? Carpaccio de veau au céleri vert à l'huile de truffe blanche, langoustines en croustade de sésame avec confit d'oignons rouges et ravioli de truffes d'été, juteux carré d'agneau en viennoise de persil et ail doux au jus réduit, banane caramélisée en chaud-froid et glace coco au tapioca. C'est vif, frais et fort convaincant, avec, bien sûr, les vins du cru. Et l'accueil de la piquante Lorna Velen est la grâce même.

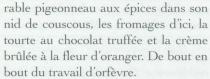
A Apples, on découvre Claude Joseph, vaudois pur jus, natif de Correns, installé au cœur du pays d'ici. Ce bûcheur discret a travaillé six ans chez Girardet et dans les grands bateaux de l'hostellerie suisse avant de s'installer dans cette demeure moderne avec terrasse sur campagne. Les variations sur le foie gras (médaillon de foie poêlé aux radis et endives, foie chaud et foie gras avec

figue au miel de sapin), la tourte feuilletée de truffes, mousseux de légumes de saison, le nougat glacé aux noisettes et les fraises des bois avec glace et rhum, révèlent un sens du beau produit et un sérieux imparable.

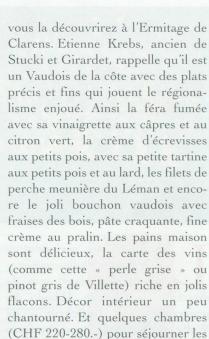
Le plus surprenant de tous les méconnus du canton de Vaud ? Le discret Foudil Sidi-Ali à Sugnens. Ce

natif de Tizi-Ouzou, en Grande Kabylie, établi en suisse depuis trente ans. a fait d'une auberge de village dans la vraie campagne du Gros-de-Vaud, à 17 km de Lausanne, son royaume. Une fromagerie jouxte le

L'Auberge de la Couronne



La plus belle terrasse de la région, pile sur le Léman avec en face les Alpes françaises et le panorama de Montreux en contrepoint,







• Le Cerf, 10, rue du Temple. Cossonay-Ville.

Tél. 21/861 26 08 - Fax 21/861 26 09 Menus: 43.- (déj.) / 165.- CHF.

Carte: 90.- / 150.- CHF.

· Guillaume Tell,

pieds dans l'eau.

5, route de la Petite Corniche. Aran. Tél./Fax 21/799 11 84 -

Menus: 26.- / 49.- (déj.) / 97.- CHF.

Carte: 60.- /110.- CHF.

 Auberge de la Couronne, Apples. Tél. 21/800 31 67 - Fax 21/800 53 28 Menus: 35.- (déj.) / 140.- CHF. Carte: 90.- /130.- CHF.

· Auberge de Sugnens, Sugnens. Tél. 21/881 45 75 - Fax 21/881 45 35 Menus : 54.- (déj.) / 96.- CHF. Carte : 65.- /110.- CHF.

· L'Ermitage, 75, rue du Lac, Clarens-Montreux. Tél. 21/964 44 11 - Fax 21/964 70 02

Menus: 55.- (déj.) / 150.- CHF. Carte: 100.- /120.- CHF.