

Le patrimoine culinaire sait se faire réinventer

En cuisine, comment mieux célébrer les classiques qu'en les interprétant! Exemple à l'Auberge d'Aclens, chez Luc Parmentier.

DAVID MOGINIER

Les récents débats autour d'une possible disparition du cervelas ont mis au jour ce que nous savons tous: notre histoire passe aussi par la cuisine et par des recettes qui marquent notre culture nationale ou régionale. C'est à ce travail de mémoire que s'est attelé le Patrimoine culinaire suisse, une association, soutenue par la Confédération et les cantons, qui dresse l'inventaire des spécialités. Commencé en 2004, ce travail a permis de mieux comprendre combien de préparations étaient typiques de notre mémoire. Rien qu'en termes de boucherie, les collaborateurs de l'Inventaire ont déjà répertorié 80 spécialités traditionnelles...

Pour proposer un exemple de «réinvention», nous nous sommes tournés dans la campagne vaudoise, à Aclens plus précisément. Dans l'Auberge Communale, Luc Parmentier, un jeune

Angevin qui a fait d'excellentes tables en Suisse, dont quatre ans au Cerf, à Cossonay. Dans sa salle joliment rénovée, il propose une cuisine de brasserie moderne, qui le fait travailler des produits traditionnels de façon moderne. Pied de veau, terrine de campagne, quenelle de brochet ou jarret cuit toute la nuit en douceur côtoient poissons et produits nobles. Mais le respect de la tradition passe aussi par la recherche de producteurs locaux. La raisinée vient du presque voisin Paul-Henri Reymond. Les pommes, du verger d'à côté, les fromages, de chez Duttweiler, à Lausanne... Le boudin de la recette ci-dessous, il le fait lui-même.

Car c'est bien de boudin noir que nous allons parler. Quand on lui a demandé de participer à ce supplément, le jeune chef a eu l'idée de marier le boudin, une déclinaison très moderne de papet et des pommes à la raisinée. Autant de perles du terroir vaudois.



Luc Parmentier a réinventé un plat typiquement vaudois. Appétissant!

Boudin noir, papet et pommes à la raisinée



■ **RECETTE** Déclinaison autour de trois produits du terroir par Luc Parmentier, de l'Auberge d'Aclens

■ **Ingrédients pour 4 personnes**

4 petits boudins noirs (ou 2 gros);
2 pommes de terre;
1 tronçon de poireau;
2 pommes boskoop;
20 g de sucre;
5 dl de jus de volaille;
50 g de beurre;
huile d'olive;
5 cl de raisinée liquide;
1 branche de thym;
cerfeuil pour la décoration;
sel, poivre.

■ **La sauce** Mettez le jus de volaille dans une petite casserole à feu doux et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il réduise des deux tiers. Incorporez ensuite 30 g de beurre en trois fois, tout en remuant bien, pour «monter» la sauce. Réservez.

■ **Le boudin** Placez le boudin au four à 80° pendant un quart d'heure pour le chauffer. Cinq minutes avant de servir, faites-le rôtir dans un tout petit peu de beurre, dans une poêle pas trop chaude pour le dorer.

■ **Le papet** Epluchez puis coupez les pommes de terre en cubes de 1 cm de côté.

Coupez les poireaux en biseau pour faire des tronçons de 1 cm. Faites cuire les pommes de terre dans une casserole couverte dans une noisette de beurre et très peu d'eau, avec la branche de thym. Après cinq minutes, ajouter les poireaux. Faites cuire encore cinq minutes.

■ **Les pommes** Epluchez puis coupez les pommes en cubes de 1 cm de côté. Mettez 10 g de beurre dans une poêle à feu moyen, ajoutez les pommes et le sucre et faites caraméliser 5 minutes.

■ **Le dressage** Posez les cubes de pommes de terre et les tronçons de poireaux sur une assiette. Dressez le boudin à côté. Puis mettez les cubes de pommes de l'autre côté. Déposez quelques gouttes de raisinée sur les pommes. Et un filet de sauce sur le boudin. Décorez de pluches de cerfeuil.

IMPRESSUM

Editeur: Edipresse Publications SA. Rédacteur en chef: Thierry Meyer. Coordination: Jean-François Krähenbühl. Direction artistique: Mark Borden. Mise en page: Stéphanie Junod. Rédaction: Christian Aebi, Emmanuel Barraud, Gilbert Coutaz, Gilbert Kaenel, Julien Magnollay, David Moginier, Jean-Louis Moret, Gilbert Salem, Madeleine Schürch. Marketing: Florence Ruffetta. Promotion: Jean-Luc Avondet. Impression: CIE-Bussigny