



inventivité forcenée et cette façon bien à lui de manier les contrastes, ce côté lunaire, étonnant à force de talent...

Aujourd'hui, Luc Parmentier a touillé, marié, fusionné ces apprentissages stimulants et ces tempéraments contrastés, fait son mix depuis belle lurette pour sortir de son chapeau des petits bijoux de création qui ne ressemblent plus qu'à lui. Ces concrets d'escargot masquant sous leur panure anglaise la bête moolleuse et son piquant beurre vert, tournicotant autour d'une montagne de jeunes pousses fleuries couronnées de capuches, ou ce formidable cannelloni de queue de boeur s'amusant à détourner un autre standard de toujours, le poireau vinaigré – un brin complexifié, qu'on se rassure. Bref, garder le goût des belles choses simples et y jeter une touche de bécote, une pincée d'aspérule, le croustillant d'une mirepoix de mange-tout, une once de sophistication pour qu'elles s'éveillent à la vie, un coup de fouet, un coup de jeune et de malice. Une espumina? Oui, mais de raifort ou de moutarde. Un tartare? Oui, d'algues au mais, pour escorter son croustillant de féra tiède, plat désormais emblématique et «invariable» de la carte.

Les nouvelles techniques? Il a testé toute la panoplie et tous les gimmicks, des alginate au xanthane, à peine si sa carte en garde une petite trace ici ou là: la fluidité d'une assiette, les contrastes de textures, l'évanescence d'une espumina, «pour rigoler ou pour décorer». Et alors, au fond, qu'est-ce qui le titille. Je fait vibrer et avancer: réinventer, en somme, la tradition? On n'invente rien – notre homme a le constat modeste, et l'ambition géante: mener sa révolution tranquille dans sa belle auberge dormante.

Toutes: Veronique Zhenden  
Photographies: Pierre-Michel Delessert

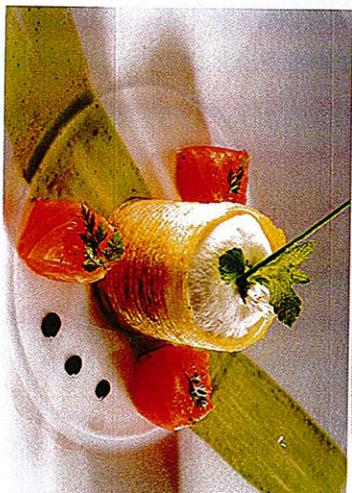
Page 61  
Un dessert en forme de din d'œuf signé Parmentier, dans l'esprit des after eight. Crousti-fondant à la menthe et guê de cacao, crème choco-menthe et sorbet menthe.

Page 62  
A gauche, en haut: Feuille de salmine en escabeche à la tomate confite, salade d'herbes.  
En bas: Galette de tourteau, crème de coudre et espumina au céleri-branche.

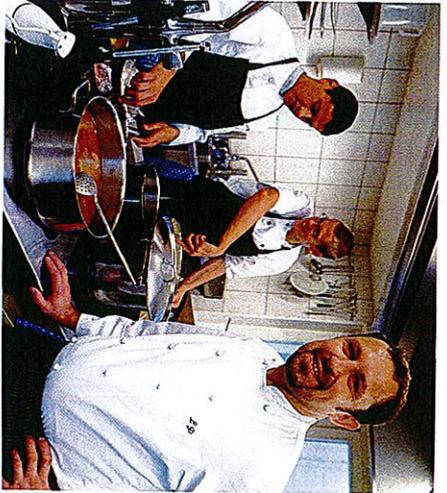
A droite: Dos de cabillaud en croûte d'herbes et coques au jus.

Le dehors et le dedans. Une ferme vaudoise trapue et bien charpentée, avec pour toutes coquetteries un toit aux pans découpés et de gros moulons dans les coins. Le dedans? Du blanc cassé et du rose pâle, un épiderme briqué, ripoliné, très, trop restauré comme pour le laver de cinquante années de fumée, du temps où le coin à boire et le coin à manger étaient clairement séparés par trois marches: le décor est unique désormais, sans émotion mais fonctionnel. Quand ils sont arrivés, qu'ils ont craqué pour ces beaux dehors paysans, Luc Parmentier et Nathalie Borne se sont entendu questionner par la municipalité d'Aclens, réunie au grand complet: «Et alors, la fondue, vous allez la faire?»

ans et quelque plus tard, l'Auberge communale d'Aclens, donc, ne désemplit pas, fruit d'un heureux bouche-à-oreille. Depuis que la maison a changé, il y a toujours, bien sûr, les habitudes du petit noir, le matin dès huit heures, et les ouvriers des chantiers qui viennent siffler leur bière vite fait, une clientèle d'ici et de pas loin, alléchée par les plats du jour impéc, les braisés, les mijotés, le poulet rôti ou la charbonnade, ces parfums d'îles flottantes et de mousse au choc, à des prix plus que réglés. Ça ne le dérange pas, Luc le bien nommé. Il aime faire une cuisine «simple mais travaillée», se souvenir de ses racines angevines (ah! les jolies fillettes et les terrines de campagne, les poissons au beurre blanc), se souvenir de son papa et de son grand-papa bouchers-charcutiers, et convoquer tout à la fois le meilleur de ses maîtres passés, les Wenger, Crisci. Du premier, il dit avoir gardé «le goût de la simplicité et l'art de mettre en valeur un tendon de veau ou des champignons...». L'apport de Carlo Crisci? Sans doute le plus décisif: le jeune chef retient l'esthétique, cette



En haut: Le (divin) cannelloni de queue de boeur et sa réinvention du poireau vinaigré, plat en passe de devenir culte.  
En bas: Croustillant de saumon cri mariné, espumina de raifort.



Luc Parmentier – notamment secondé, en cuisine, par Mehdi Bahar et Loïc Focà.