

Les as de la gastronomie (5/6): Luc Parmentier, la fantaisie en plus

Le Temps (Genève)

Le nouveau chef de l'Auberge communale d'Aclens (VD) se lève tôt pour faire mieux avec moins: moins de fioritures, moins de frime, moins de chichis.

par Jean-Luc Ingold

Début mars, ils n'avaient pas déverrouillé la porte de leur auberge, fermée depuis une quinzaine de mois, que déjà les gourmets (auto) patentés débarquaient. C'est peu dire qu'on attendait au tournant les nouveaux tenants du resto communal d'Aclens: on les guettait impatientement. Donc Luc Parmentier et Nathalie Borne, au lieu de démarrer au petit trot, comme le prévoyait leur feuille de route, se sont retrouvés «sur les routes» au bout de quelques semaines.

Au fond, tant mieux, ils n'ont pas dû héler le chaland sur le pas de la porte. Le premier jour, à midi, une vingtaine de convives se précipitaient déjà dans la coquette salle à manger, carrelage beige et plafond clair, chemins de table et sets en tissus, serviettes assorties. Haro sur les nappages en papier.

On les avait à l'œil, ces deux-là. Le beau ténébreux tombé, comme on dit, dans la marmite il y a une trentaine d'années en son Anjou natal (papa et grand-papa faisaient déjà charcutier), vient de jongler pendant quatre ans et demi dans la cuisine de Carlo Crisci, du Cerf, à Cossonay. C'est peut-être la raison pour laquelle Luc Parmentier a précisé dans l'annuaire qu'il apprête une «cuisine traditionnelle», et non du Crisci au rabais. Le menu du soir parle de lui-même.

Car le soir, on a le choix entre trois entrées, puis on passe aux figures imposées, plat, fromages, dessert. Inhabituel. On a entendu des clients surpris grimacer. «Sans prétention gastronomique» Luc Parmentier a choisi de pratiquer une «cuisine simple mais travaillée». Pas de luxe, la cuisine a été, ôté, et la clientèle avec. Mais son joli credo, pétri d'exigence et de rigueur, ne lui donne guère le temps de chomer, car il faut se lever tôt pour faire bien, voire mieux, avec moins: moins de fioritures, moins de frime, moins de chichis, moins de personnel. Et autant de fantaisie.

Espuma, pourquoi pas, mais d'oseille sauvage; du foie gras, da, mais un chouïa, petite gelée sublime plus chiffonnade de fleurs et de pousses; on revisite les moules à la marmite en crémant et géifiant jus et moules pour créer une marine parma cotta très goûteuse; du rouge, ouais, mais grondin, relevé d'une espiègle infusion réduite dans vert, comme une soupe de poisson décalée; la volaille a picoré du maïs avant de s'aligner sur un riz croquant; estival

compote de cerises épicées posée sur un sablé aux noisettes avec une quenelle de glace maison (merci le pacotet!) non pas vanille, mais asperule odorante, classe et tendance. Voilà de la gastronomie de la meilleure veine.

Au café, on sautille du cochon rôti au cannelloni de queue de bœuf, de la quenelle de brochet au chausson de pied de veau, plus quelques entrées et desserts du cru, à prix encore plus raisonnables. Mais dans ce registre, c'est le menu de midi qui tient le pompon: potage en soupère, plat généreux, dessert astucieux pour pas un billet rouge.

Nathalie Borne, Auvergnate et sommelière diplômée, ex-Rochat, ex-Wenger (où elle a rencontré son compagnon), vient de passer une année entre vignes et caves chez Raoul Chuchon, le bouillonnant et génial vigneron d'Eschichens. Elle reçoit son monde avec ce sourire sincère et cette attention qui témoignent d'un véritable amour des gens, elle bichonne les trois petites chambres à l'étage qui répondent aux deux noms de chasselas, gamay et servagnin, mais elle a surtout concocté l'une des petites cartes de vins les plus épatantes qui soit. Elle épaulé la cuisine de Luc Parmentier, elle la complète, elle fusionne avec elle, garante d'une ligne choisie et pour suivie à deux. Comme de juste.

P.S.: si Luc Parmentier avait détesté les pommes de terre, on l'aurait dit. Mais il les adore, c'est raté. La ratte, l'annandine et surtout la rarisissime, la superbe bonnotte de Noirmoutier. Il en parle les yeux brillants de gourmandise.

Auberge communale, rue du Village, Aclens (VD). Tél. 021/8699117.

La recette de Luc Parmentier: cannellonis à l'effilochée de queue de bœuf Jean-Luc Ingold

• Déhâter en morceaux 2 kilos de queue de bœuf. Les rôtir au beurre de tous côtés dans une cocotte, faire de même avec la garniture (grains de genièvre, queue de persil, céleri branche, laurier, ail, oignon, girofle, poivre concassé). Déglacer avec un bon demi-litre de vin rouge, ajouter un peu de chair de tomate, puis du fond de volaille pour couvrir. Laisser mijoter à couvert deux heures sur une plaque ou dans le four à 150 °C.

• Quand c'est cuit, effiloche la viande. Passer le fond de cuisson et le faire réduire jusqu'à consistance sirupeuse. Corriger l'assaisonnement de la queue de bœuf, ajouter un peu de jus réduit et de persil haché, puis former quatre boudins de trois cm de diamètre en roulant cette masse dans du papier film. Les réserver au frigo.

• Blanchir à l'eau bouillante quatre feuilles de pâte à lasagne, rafraîchir à l'eau glacée. Placer les boudins de viande débarrassés de leur papier au centre de chaque feuille de pâte, rouler, couper les extrémités en biseau, les déposer dans un plat à gratin et les cuire 12-15 minutes au four à 180 °C en arrosant de sauce.

• Cuire à la vapeur quatre blancs de poireau avec un peu de vert de la taille des cannellonis. Les placer sur chaque assiette, les arroser d'une vinaigrette échalote, persil plat, cerfeuil, huile de noisette, vinaigre de xéres, ajouter un cannelloni, compléter d'un peu de sauce montée au beurre et servir.