

«Le nez dans le quidom»



NOTRE SPÉCIALISTE

goût, dans des maisons qui brillent non seulement par la qualité de la cuisine, mais aussi par ses à-côtés, de l'accueil à la cave, qui font tant pour qu'on s'y sente à l'aise. Même si le départ s'est fait sur les chapeaux de roue, le jeune couple a le temps de trouver ses marques à Acleus. La commune n'y est pas allée avec le dos de la

Discret «gregario» dans une cuisine prestigieuse, le «second» ambitonno volontiers de passer chef de file. Ce printemps, Luc Parmentier, 32 ans, fait ses premiers tours de roue comme patron. «Le nez dans le quidom», dit-il devant sa «bécane» toute neuve, un four-neau en inox rutilant. Avec sa compagne, Nathalie Borne, 30 ans, ils se sont vu confier les clés de l'Auberge communale rénovée d'Acleus, 406 habitants, entre Morges et Cossonay. Et ils sont partis pour un bail de huit ans.

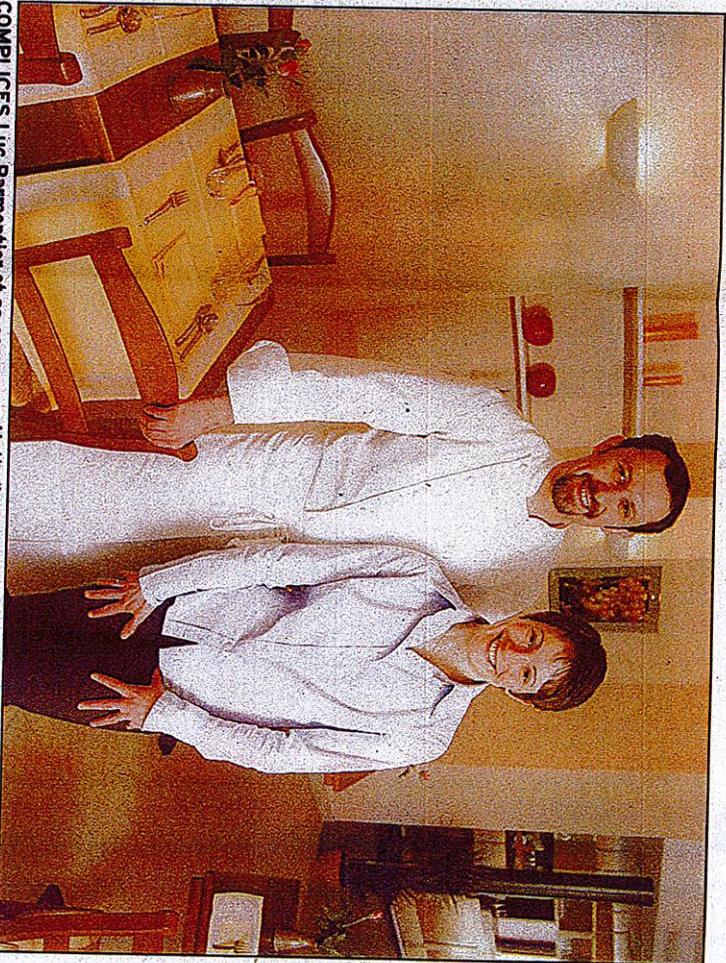
Des carrières complémentaires

L'un et l'autre ont déjà un joli parcours derrière eux. Français elle d'Auvergne, lui d'Anjou, ils se sont connus chez Georges Wenger, au Noirmont. Tous deux s'étaient formés, lui dans une école hôtelière près de Nantes, puis à Angers, elle à l'Émirage. Puis Nathalie a exercé son métier de sommelier chez Régis Marcon, le remarquable cuisinier de Saint-Bonnet-le-Froid, et Luc est entré en Suisse par la porte de Châteauneuf. Ces dernières années, après avoir enlevé le titre de meilleur sommelier romand en 2003, Nathalie travailla au Jean du Montreux-Palace et chez Philippe Rochat, à Crissier, tandis que Luc secondait, quatre ans durant, Carlo Crisci, au Cerf à Cossonay. Un double parcours sans faute de

coullère, rénovant lourdement son auberge (pour deux millions de francs). Ceux qui espèrent retrouver l'ambiance d'une pinte de village en seront pour leur frais. Pas de séparation, si ce n'est deux marches d'escalier, entre la salle à manger et le café, avec son long bar où les villageois viennent boire leurs trois décs. Un carrelage et un plafond immaculé constellé de mille trous limitent l'espace, qu'égaie un nappage rose, accordée aux murs, côté salle à manger, et des tables bistrot de plan-pied.

Classique revisité

Pour différencier l'offre, le chef propose au demi-tage, un menu-carte à 60, 79 ou 103 francs, avec une, deux ou trois entrées, plat principal, fromage et dessert. Et au café, outre le menu du jour à 18 fr. 50 (potage, plat principal, dessert), des plats classiques avec une belle touche d'originalité. On a donc zigzagué entre le pressé de pied-de-veau, jouant avec la texture du foie gras (18 fr.), une terrine de campagne à la graine cougée, servie «plein pot» (16 fr.), des pâtes à l'œuf et émission de lard



COMPlices Luc Parmentier et sa compagne Nathalie Borne. Photos: Yann Geney

payisan (au menu), un aloyau de boeur au poivre (42 fr.), un râble de lapereau farci et roulé aux champignons (menu) et des quenelles de brochet (27 fr.), revisitées hors de la recette «vienne France», à la crème de brocolis. Polenta crémeuse ou grain d'au-phinnois complètent les vandes.

Seul au piano, mais aidé de deux dames du village, le chef attend un renfort pour ces prochains jours. Car, après les fromages choisis chez Jacques Dutwellet, dont un fameux (et trop rare!) Cantal, les desserts (de 10 à

13 fr.), crème brûlée à la vanille, sorbets maison ou exquis biscuit au chocolat noir, ferment le ban. Avec une jeune femme au service, la patronne sort de son rôle de sommelier pour endosser celui qu'un romanisme qualifiera de sommièrre, bonne à tout faire.

La carte des vins balance entre les crus locaux, dont ceux de Henri Gruchon (père, fils et frères) à Echichens (VD), où Nathalie Borne a effectué une année complète de stage, et flacons de haute volée adroitement ciblés.

Passsez à table

Auberge communale d'Acleus
Rue du Village
1123 Acleus (VD)
Tél. 021 869 917
Fermé dimanche et lundi

Sauvignon insolite

A mi-chemin de l'Auvergne et de l'Anjou, non loin de Bourges, c'est à Menetou-Salon que se tient le concours du meilleur sommelier... Sitter ce vignoble à côté de Sancerre donne une précieuse indication: on y produit un peu de pinot noir, mais surtout du sauvignon blanc. Importé par le fin renard Jean Solis, vins et eaux-de-vie d'exception, à Pully (VD), ce Menetou-Salon, Cios de Ratier 2004, est remarquable de tenue. Des arômes de fruits exotiques (mangue, ananas), de la rondeur et de l'épaisseur. Il est loin de l'expression végétale du sauvignon blanc pas mûr, et apte à accompagner les entrées sur un large registre. Le domaine Henry Pellé à Morogues, compte une cinquantaine d'hectares et est dirigé par une femme, Anne Pellé.

Ce blanc distingué «donne avec régularité le meilleur vin du millésime, ce qui n'est pas un hasard», selon Bernard Burtshy («Gault-Millau Le vin 2005»), qui, pour les 550 hectares de cette AOC confi-dentielle ne cite que ce seul domaine.

