

Raoul Cruchon, vigneron à Echichens, aime la cuisine de Luc Parmentier

«Les soirées vigneronnes à l'Aubergerge d'Acclens sont un pur bonheur»



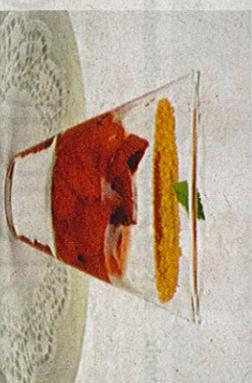
Photos: Michel Perret



Asperges blanches tièdes au tamarin.



Ris de veau poêlé aux pois mange-tout.



Soupe de fraises au vioignier.

Restaurant du Cerf
«Carlo Crisci est juste génial. C'est le poète de la cuisine, l'artiste, celui qui jongle avec la précision et l'originalité à l'image de son sublime boudin glacé. Carlo Crisci a une imagination débordante. Je n'oublierai pas de mentionner son chariot de chocolat. C'est un légal!»
Rue du Temple 10, Cassoray (VD),
Tél. 021 861 26 08,
www.lacert-carlocrisci.ch

La Table d'Edgard
«Edgard Bovier est une personne généreuse et cela se voit dans sa cuisine. Elle est légère, lumineuse, elle chante le sud avec des huiles d'olive magnifiques. Manger à la Table d'Edgard est un privilège, un instant magique que j'aime partager entre amis.»
Lausanne-Palace Grand-Chêne 7-9, Lausanne. Tél. 021 331 32 15,
www.lausanne-palace.com

Le Café des Amis
«On y va le plus souvent possible car cette adresse est incroyable. On y mange d'excellents filets de perche du Léman, des chateaubriands et entrecôtes fondantes à souritait. Les Hussoud, lui en cuisine, elle en salle, sont des gens que j'adore.»
Rue du Lac 11, Dangas (VD),
Tél. 021 801 29 38.

Dans la cuisine: au premier plan, Nathalie et Luc Parmentier, tenant Mathilde, à l'arrière, les deux frères Michel et Raoul Cruchon.

COUP DE CŒUR Passionné par son métier, fin gourmet, Raoul Cruchon fait partie du comité vaudois pour la Semaine du goût, qui se déroulera dans tout le pays du 15 au 25 septembre.

Isabelle Bratschi
isabelle.bratschi@edipresse.ch

«Les Parmentier et les Cruchon, c'est une histoire qui a commencé il y a longtemps. Un jour, Nathalie passe la porte de ma cave et, d'une petite voix fluette, me dit: «J'aimerais savoir comment on vinifie les vins.» Je lui ai répondu qu'elle était courageuse, que cet environnement n'était pas très féminin. Elle m'a fait un grand sourire... puis elle a travaillé avec moi pendant une année.

Elle a été élue meilleur sommelier romand en 2003, a exercé son métier au Jaan du Montroux-Palace ainsi que chez Philippe Rochat. Luc Parmentier de son côté a aussi travaillé aux fourneaux des grandes tables de Romandier: Philippe Chevrier, Georges Wenger et Carlo Crisci.

Accords mets et vins

La rencontre de ces deux passionnés ne pouvait être qu'une parfaite réussite. En 2007, ils repréparent l'Aubergerge d'Acclens avec cette envie de mettre en valeur les produits du terroir, tout en conservant une cuisine française bourgeoise de qualité. Innovation, création, classiques revisités, tout ici est un pur bonheur.

Amoureux du plaisir de la table et du vin, Nathalie et Luc ont mis sur pied des soirées vigneronnes afin de trouver des accords mets et vins. Pour cela,

LES VINS DU VIGNERON

➤ Altesse 2009
Ce cépage originaire de Savoie offre la personnalité d'un grand vin blanc. Il possède des arômes puissants et doté d'une acidité très noble. Parfait avec les asperges.

➤ Raissemnaz 2006
Ce vin, fierté de la famille Henri Cruchon, se veut complexe comme un pinot. Grande finale sur le fruit, beaucoup d'élégance. Il se marie avec un ris de veau.

➤ Le Morget «Réserve» 2004
Le Morget «Réserve» est issu des meilleurs terroirs et des plus beaux raisins. C'est élégant chasselas se marie avec les fromages, comme un vieux gruyère.

nous avons travaillé pour trouver de belles alliances. Avec le tartare de féra du Léman en vinaigrette de lime, nous avons opté pour un pinot blanc 2009 qui garde le côté iodé du poisson.

En accompagnement du ris de veau poêlé aux pois mange-tout et émulsion aux morilles, j'ai pris l'enfant chéri de la famille Cruchon: un Raissemnaz 2006. Il s'agit d'une vendange retardée au

maximum et qui offre un tannin élégant. Le mariage ici se fait dans la texture. Sans dévoiler tous les plats, je tiens encore à souligner l'alliance parfaite entre le Morget «Réserve» 2004 et les fromages de Jacques Durtwëiler. Les soirées vigneronnes à Acclens, c'est surtout l'occasion de passer un moment dans la bonne humeur, de précieux instants de rencontre et d'amitié autour d'un repas grandiose.»

➤ Les adresses

Aubergerge Communale d'Acclens, rue du Village, Acclens (VD), Ferme dimanche et lundi. Tél. 021 869 91 17. www.aubergerge-acclens.ch
Soirées vigneronnes: le 7 juillet, Cave Hammel (Rolle) avec Fabio Pentz, le 1^{er} septembre, Domaine Constant Jomini (Chexbres), le 6 octobre, Domaine Louis Bovard (Cully), le 3 novembre, Domaine La Colombe (Féchy), **Domaine Henri Cruchon**, route du Village 32, Echichens. Tél. 021 801 17 92. www.henricruchon.com