

# Ce vigneron a travaillé avec les trois cuisiniers de Crissier

**Girardet, Rochat et enfin Violier ont élaboré leur cuvée chez Raymond Paccot. Un repas exceptionnel les réunira les quatre**

**David Moginier** Textes  
**Christian Brun** Photos

Tout a commencé par la passion de Fredy Girardet pour le vélo. En 1980, l'artisan qui lui fabrique un cycle sur mesure offre au chef de Crissier un vin de la Colombe, le domaine des Paccot, à Féchy. Le cuisinier l'apprécie et appelle aussitôt le vigneron afin de lui commander 36 bouteilles pour son restaurant. C'est le début d'une longue amitié, qui dure toujours. Quelques années plus tard, Girardet confie à Paccot qu'il lui manque «des vins suisses tendus et frais pour accompagner mes poissons et mes fruits de mer». Le second propose au premier de faire sa sélection parmi ses cuves et de créer son assemblage.

«Depuis, on travaille toujours comme ça. Je lui propose des échantillons, il choisit, puis on assemble au pour cent près», raconte le vigneron. La cuvée FG est d'abord vendue exclusivement au restaurant. En 1996, au moment où le chef prend sa retraite, les deux compères décident de poursuivre l'aventure, désormais proposée sur le catalogue du domaine. Et le successeur du chef à l'Hôtel-de-Ville, Philippe Rochat, veut également sa cuvée Paccot. Rebelote avec le troisième chef trois étoiles de Crissier, Benoît Violier, qui fait également sa sélection dès 2012.

«Ils ont chacun leur terroir préféré, qui leur est réservé pour débiter l'assemblage, toujours à grande majorité chasselas. Le but est de sortir d'abord le terroir. Girardet aime la puissance et l'équilibre, sans doute davantage qu'il y a vingt ans. Rochat est tout en nuances, en recherche absolue d'équilibre. Et Violier veut de l'énergie, de la fraîcheur, de la vivacité. C'est le plus tranché des trois.»



Raymond Paccot cultive son domaine en biodynamie et il aime élever certains de ses vins en barriques.

## Les trois vins des trois chefs

### ● La sélection Fredy Girardet

a été créée en 1988, à l'époque où le maître de Crissier cherchait des blancs suisses plus gastronomiques et, si possible, sans fermentation malolactique pour apporter de la fraîcheur. Son millésime 2013 assemblera une majorité de chasselas de la parcelle Le Petit Clos, avec 10% de chardonnay et 2% de sauvignon. La moitié des vins a fait sa malolactique. Un total de 4000 bouteilles, vendues surtout au domaine (19 fr.).



La sélection Rochat est née dès la reprise de Crissier, fin 1996. Egalement à majorité chasselas (issu de la parcelle Le

Brez), combiné en 2013 avec 5% de doral, 5% de pinot gris et 5% de sauvignon, dont une partie, selon les cépages, a fait sa malolactique. Un total de 1000 bouteilles, essentiellement servies dans les banquets qu'organise Philippe Rochat.

Benoît Violier en est, lui, à sa deuxième année. Pour 2013, le chef est parti d'un chasselas de Bayel, qui a fait sa malolactique, assemblé avec 10% de kerner et 2% de sauvignon. L'essentiel des 1000 bouteilles est vendu à Crissier.

Benoît Violier, «le rassembleur», selon Paccot, a proposé de créer un coffret avec leurs trois vins (75 fr.). Et c'est chez lui que les trois chefs vont cuisiner ensemble pour la première fois un menu proposé au public autour des vins du Fezzolan, le 15 mai. «Ils le font par amitié, apprécie Raymond Paccot. Je dois mettre rapidement en bouteilles leur millésime 2013. Fredy m'a déjà appelé parce qu'il réfléchit au plat pour l'accompagner.» Un dîner exclusif qui a son prix: 650 fr. (repas, vins et un coffret des trois sélections). «Je ne gagne rien là-dessus, mais c'est un tel plaisir», promet Paccot.

Réservation à [events@lacolombe.ch](mailto:events@lacolombe.ch).