

FÉCHY Une amitié de près de vingt-cinq ans lie le vigneron Raymond Pacot à Frédy Girardet.

L'assemblage de deux passions

» Le célèbre cuisinier et le viticulteur de La Colombe veulent le même culte au goût et se lancent parfois dans des «célébrations» communes, comme jeudi dernier.

En gastronomie on cherche toujours à réussir le mariage des mets et des vins. A Féchy, une osmose particulière lie d'abord le cuisinier au vigneron, le reste suit naturellement. La rencontre date de 1981. C'était d'abord dans le but de mettre éventuellement les vins de Raymond Pacot à la carte de son Hôtel de Ville de Crissier que Frédy Girardet avait pris contact avec le jeune viticulteur de Féchy. «Je m'en souviens comme si c'était hier, raconte ce dernier. J'étais chez mes parents, on me passe un téléphone et j'entends: «C'est Girardet», avec cette voix inimitable.» Le célèbre chef avait entendu parler de Raymond Pacot par son marchand de cycles qui lui conseillait de goûter ses vins. Il a goûté, il a aimé. D'abord les crus. Puis le grand chef s'est lié d'amitié avec le producteur.

Père spirituel

«C'est un éternel torturé. Il se remet toujours en question, il est extrêmement exigeant», constate le cuisinier qui apprécie aussi l'ouverture d'esprit du viticulteur vaudois. Ce dernier n'hésite pas à parler d'un de ses pères spirituels en évoquant l'ancien maître de Crissier. «J'essaie de m'inspirer de sa rigueur dans le travail, de son intransigeance et de sa culture du goût», relève le vigneron de La Colombe.

La relation a évidemment débouché en 1988 sur une gamme de vins spécialement élaborés à Féchy pour la cuisine de Crissier. Une réserve dont la production a été maintenue après le départ du cuisinier en 1996. D'ailleurs, le duo Pacot-Girardet s'est

trouvé encore renforcé après la «retraite» du chef et pas seulement parce que ce dernier est venu s'installer à Féchy.

Le «Féchy à Frédy»

Quand l'Office du tourisme vaudois a décidé de remercier Frédy Girardet pour tout ce qu'il a apporté au canton par la renommée de sa cuisine, c'est évidemment sur un parchet au cœur des vignes de Raymond Pacot qu'un droit de récolte lui a été offert. Le produit des 600 m² appelé le «Féchy à Frédy», élaboré à son goût par «son» vigneron, lui revient ainsi chaque année.

Et les deux compères n'hésitent pas à mettre leurs talents en commun lors de repas en petit comité comme jeudi dernier, où le grand chef va jusqu'à inverser les rôles en composant des mets pour accompagner spécifiquement certains crus de La Colombe. «Un vin, on ne peut pas le changer. Un plat, on peut toujours l'adapter», rappelle celui qui n'a perdu ni la main, ni son enthousiasme.

MICHEL JOTTERAND



L'étiquette d'une des réserves de Frédy Girardet vinifiée par Raymond Pacot.



Le vigneron Raymond Pacot (à gauche) Adelino Pradetto (un ancien restaurateur d'Allaman qui aide en cuisine) et Frédy Girardet (à droite).

» NEUF ANS APRÈS SA «RETRAITE».

Que devient Frédy de Féchy?

Le célèbre cuisinier n'a pas changé d'un iota depuis qu'il a quitté les fourneaux de l'Hôtel de Ville de Crissier en 1996. Quelques petits problèmes de cheville l'empêchent juste de faire autant de vélo qu'il le voudrait. Mais cela devrait s'arranger. Du côté de la cuisine, il a définitivement abandonné le projet d'ouvrir une petite brasserie. «C'est vrai que le contact avec les clients me manque, cette possibilité de faire plaisir, d'offrir une fête lors d'un repas. J'aurais voulu pouvoir continuer dans un petit établissement, mais cela n'a pas

pu se faire», regrette-t-il. Le maître ne veut cependant pas tomber dans l'aigreur et n'exclut toujours pas d'aider un jeune cuisinier prometteur à se lancer dans le métier. Frédy Girardet a néanmoins la possibilité d'exercer régulièrement son talent, spécialement pour la bonne cause, lors de repas de charité.

Sa réputation n'a d'ailleurs pas pris une ride, notamment à l'étranger. Celui qui fut longtemps le chef de file de la gastronomie en Suisse a été honoré à Chicago par quelques grands cuisiniers

américains. «Ils sont venus me chercher en jet privé. Je n'avais jamais vu cela», raconte l'homme qui a pourtant accueilli de nombreuses célébrités du côté de Crissier. Le retraité de Féchy a également été invité dans certains pays asiatiques, comme la Thaïlande.

«Je consacre aussi beaucoup de temps à ma famille et notamment à ma mère qui a 95 ans», relève le Fezzolan d'adoption. Je fais un peu de sport et j'adore cuisiner pour des amis.» Les veinards!

M. JOT.

«Nous devons nous bouger»

Les Suisses boivent toujours moins de vin. Une statistique publiée jeudi, montre que le recul constaté ces dernières années s'est confirmé en 2004 avec une diminution de 1,3% de la consommation totale par rapport à 2003. La baisse atteint même 5% pour les rouges suisses. Et c'était avant l'entrée en vigueur du 0,5%!
«Nous devons nous bouger, c'est sûr», commente Raymond Pacot. «Les gens ont commencé à prendre l'habitude de boire moins mais meilleur. Les vignerons doivent s'adapter et innover», poursuit le producteur. Ce dernier n'a pas attendu la chute actuelle pour passer à l'acte en poursuivant la diversification des cépages qu'avait entamée son père. Mais Raymond Pacot est aussi un farouche défenseur du chasselas, ce cépage traditionnel souvent décrié et dont l'arrachage est même subventionné par les pouvoirs publics. Alors, dépassé le chasselas? «Bien sûr que non! Mais il faut le faire chanter, lui donner du corps et pourquoi pas l'assembler à d'autres cépages pour l'épauler», affirme le producteur qui a remporté plusieurs récompenses dont celle du meilleur... chasselas de Suisse. Pas de tabou. Les variétés rouges traditionnelles ont déjà montré la voie en réussissant parfaitement leur union avec des raisins d'autres horizons ou plus récents. Pourquoi par le chasselas?

M. JOT.