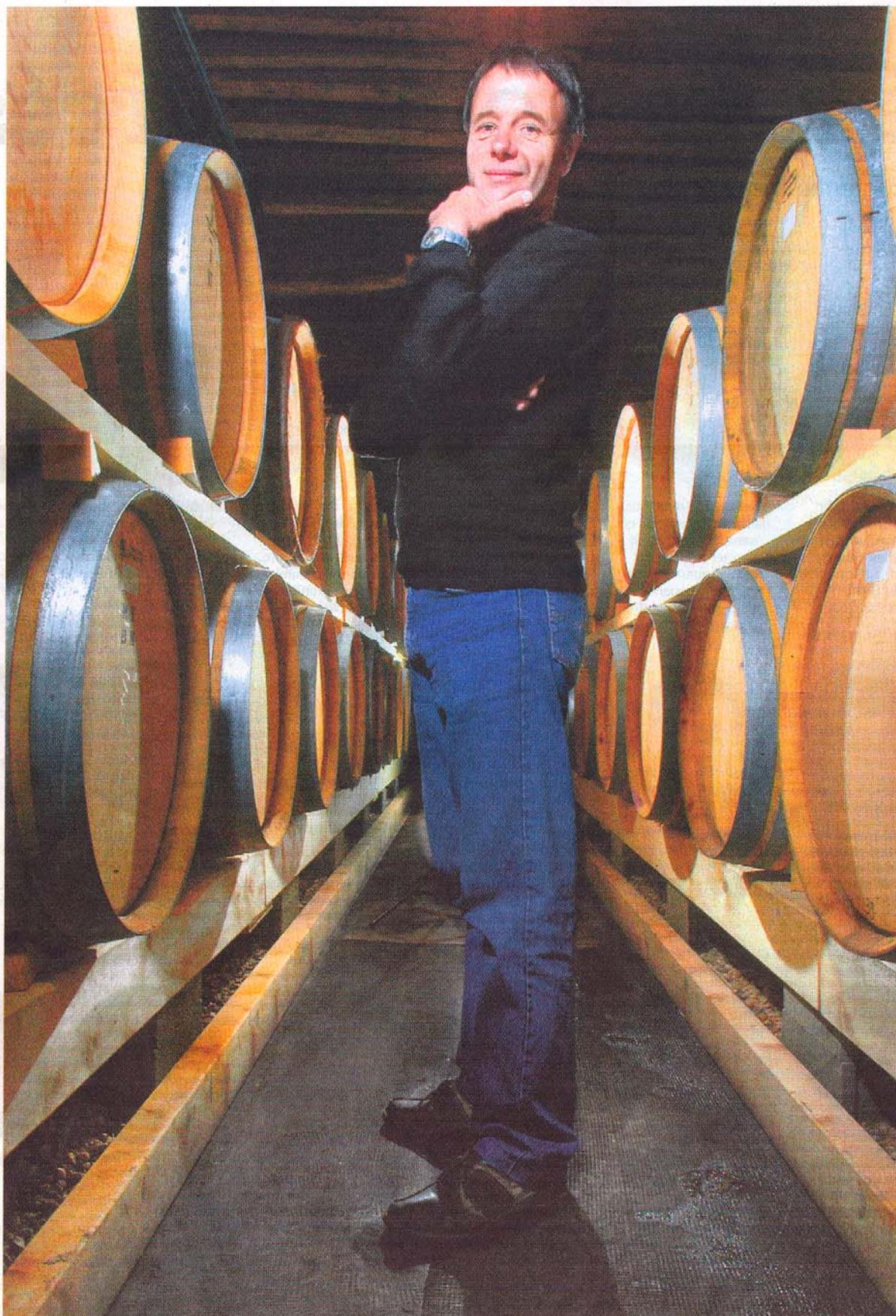


Raymond Paccot en son domaine. Grâce à lui, le chasselas, qui traînait une mauvaise réputation, se retrouve dans les caves des grands restaurants et sur les rayons de Fauchon, à Paris.



«C'est un cépage aérien, léger en alcool, racé et complexe, infiniment sensible au terroir.»

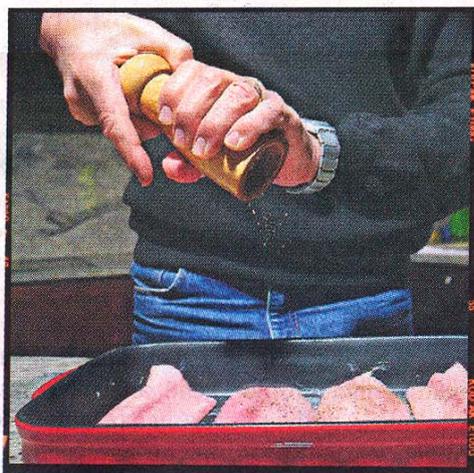
Quand le chasselas se métamorphose

A Féchy, Raymond Paccot a fait du domaine de la Colombe l'une des références de la viticulture helvétique. Notamment grâce à Girardet, qui a aussi inspiré cette recette de féra.

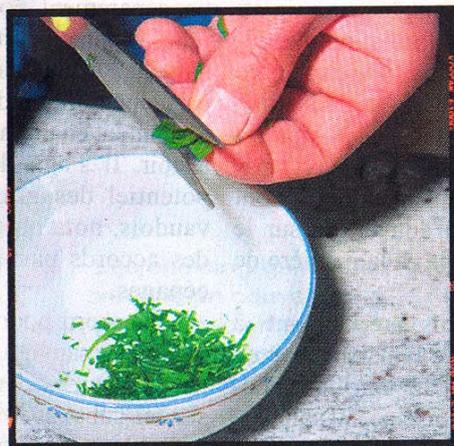
Mon père m'a emmené jusqu'à Rolle en voiture: je crois bien qu'il avait honte de me voir faire du stop au village. Là-dessus, je me souviens que j'ai acheté un couteau suisse et que je suis parti, léger comme l'air, avec pour tout bagage ce vieux réflexe soixante-huitard selon lequel tout serait plus facile là-bas, au soleil du Sud...

C'est ainsi que débute l'itinéraire d'un jeune gars doué, un parcours atypique à destination de l'Afrique, avec de longs détours du côté de la Californie et de l'Espagne. Atypique à l'image des petites merveilles que recèle la cave de Raymond Paccot, au cœur du bourg de Féchy. Car à humer aujourd'hui son Brez aux fraîches fragrances de fruits et de tilleul ou son Bayel, plus minéral et sombre – tous deux d'une finesse et d'une complexité étonnantes – on n'a pas l'impression d'avoir du chasselas sous le nez.

Fauchon ne s'y est pas trompé; l'épicerie fine parisienne vient de lui passer commande de deux références: son fameux Le Brez, justement, et sa Colombe noire, un pur pinot noir aux notes fumées et délicates, de baies sauvages et de pétales de rose. Pas plus que Gray Kunz ou que, mettons, Philippe Rochat et Gérard Rabaey, chez qui les étiquettes ornées de la colombe trônent depuis belle lurette. «Formidable, bien sûr, reconnaît le vigneron, pour autant que les vendeurs parisiens jouent le jeu» – au même titre que les plus chics enseignes du monde, enfin oubliées de la méchante réputation qui continue de poisser aux cols des flacons helvétiques...



Dans un plat beurré, poivrer et saler les filets de féra avant de les arroser de Féchy.



Ciseler l'estragon puis monter la sauce en sabayon.

Et puisqu'on en est aux étoiles, on évoquera la complicité et l'amitié qui lient Raymond Paccot depuis plus de vingt ans à un certain cuisinier du siècle, établi à deux pas du domaine. «Fredy et moi, on s'est connus par notre marchand de vélos,

qui lui bricolait des engins sur mesure, (presque) aussi sophistiqués que sa cuisine. Il a goûté mes vins, m'en a commandé. Là-dessus, pendant des années, chaque fois que je venais livrer à Crissier, je passais en cuisine et on discutait. Il me demandait des nouvelles du millésime en cours et c'était le prétexte à me faire découvrir autre chose: on comparait l'acidité ou le soleil, on critiquait, imaginant ce qu'il aurait fallu faire pour se rapprocher de la perfection.» «Pas si mal, ton vin», commentait le grand chef, avec cet art de la litote qu'on connaît aux Vaudois.

L'amitié s'est tissée entre un coin de sa cuisine et les parchets les plus prometteurs d'un petit domaine devenu grand (dix hectares en tout aujourd'hui, pour une dizaine de cépages, et de nombreuses récompenses, de la Coupe du chasselas aux distinctions internationales). La relation trouve un beau prolongement en cave, avec les cuvées sélectionnées chaque année pour livrer deux vins d'assemblage portant la signature et la patte du maître.

Bref, proximité et modestie des deux personnages obligent, on soupçonne Girardet de n'être pas totalement étranger à la jolie recette qui suit...

«Il fait bien la cuisine, quand il la fait», nuance Violaine, la compagne de Raymond, infirmière convertie à la vigne, fille d'un vigneron de Bougy-Villars revenue elle aussi à la terre. Le Domaine de la Colombe doit du reste beaucoup à cet autre précurseur: «Mon beau-père a ramené ici les premiers plants de pinot noir et de pinot gris, fait des essais de riesling, muscat et gewurz-

Conseil diététique

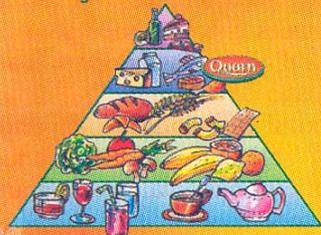


Patricia Wädrat
diététicienne dipl. ASGD
Am Stadelhofen
Falkenstrasse 27
8008 Zurich

Déguster en toute légèreté

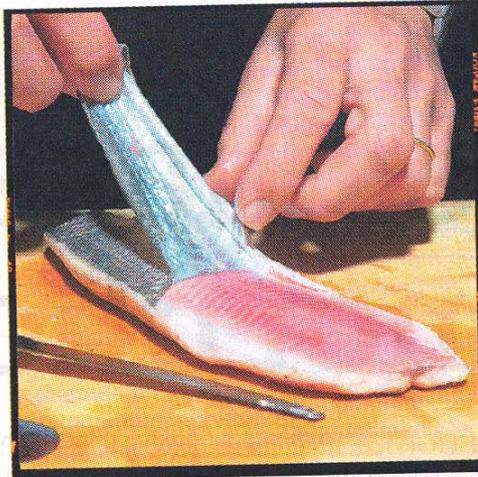
Savourer ce qu'on mange et prendre son temps, voilà deux commandements importants si l'on veut s'alimenter sainement. L'essentiel, c'est un assemblage équilibré des différents ingrédients. Sans bien sûr oublier les substances vitales comme les vitamines, les sels minéraux et les oligo-éléments. L'organisme ne peut pas les fabriquer lui-même et c'est pourquoi ils doivent lui être apportés par les aliments. La pyramide alimentaire illustre à merveille le principe d'une alimentation équilibrée. Veillez, en composant vos repas, à respecter la proportion recommandée entre les divers éléments et variez vos menus.

En dépit de toutes les théories, le plaisir de manger ne devrait pas se perdre. Avec les produits Quorn™, on peut préparer des mets variés, qu'on peut toujours agrémenter d'une autre façon. Ils s'intègrent parfaitement dans une alimentation équilibrée et sont aussi délicieux. En outre, le produit Quorn™ à base de champignon fournit des protéines de qualité et des fibres en abondance – association avantageuse qu'on rencontre rarement dans les aliments habituels. Tout à fait selon la devise: «déguster en toute légèreté».

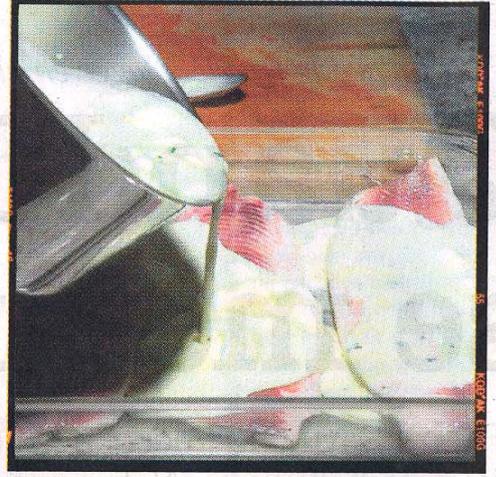


Les spécialités Quorn™ sont en vente exclusivement dans le rayon Cornatur.

Offre spéciale: 28.06.–01.08.05
Steak au poivre Quorn™
100 g CHF 1.95 au lieu de CHF 2.50



La féra est cuite lorsque sa peau se retire facilement.



Avant de gratiner le poisson, napper de sauce.

traminer notamment. C'était un passionné à l'esprit original, capable de vous greffer un olivier sur un pommier...»

C'est toutefois Raymond qui plantera les premiers plants de chardonnay. Après sa folle équipée en stop, donc – six mois à sillonner l'Afrique de l'Ouest, en vivant de petits boulots dans les plantations de bois ou d'arachide –, le jeune homme commence par décrocher un stage californien dans une grande maison de champagne. Il s'imagine revenir, au terme d'une formation d'ingénieur agronome, vivre son rêve américain. Mais repart illico pour l'Espagne, engagé par la maison Schenk. Des pérégrinations déterminantes qui lui ont apporté une «ouverture sur le monde du vin et la manière de l'envisager».

Là-dessus, repoussant à une autre vie la perspective de régner sur un mirifique domaine avec piscine, au soleil de Napa Valley, oubliant aussi le côté «kermesses, abbayes et coups à boire», qui ne faisait pas rêver le même qu'il était, Raymond revient à Féchy pour travailler aux côtés de son père.

«Ce furent deux ans très durs, puis dix ans formidables: il a su me faire confiance.»

La chose ne coulait pas de source, notamment lorsqu'au plus beau de la surproduction, dans les années 1980, le jeune homme prône la qualité et se met à tailler féroce les grappes. «On m'a traité de fou dans le village. Nous savions pourtant que ce système consistant à surprotéger le vin indigène allait un jour nous exploser à la figure. Nous n'avons fait qu'anticiper.»

Egrapper, ne pas hésiter à contredire l'usage local, vinifier séparément, pour mettre en relief la personnalité de chaque parcelle. Autant de gestes qui participent du credo de Paccot et tiennent en un maître-mot: le terroir. Il s'agit de révéler le potentiel des grands terroirs vaudois, notamment à travers des accords parfaits avec les cépages.

D'accord pour le chardonnay ou le sauvignon, pour autant que leur évidence s'impose sur tel substrat helvétique. Ne pas céder aux effets de mode, et dans la même logique, ne pas vitupérer le chasselas, ce «cépage aérien, léger en alcool, racé et complexe, jamais spectaculaire comme un sauvignon, mais multiple, infiniment sensible au terroir». Bref, ne pas renier le chasselas en vrac,

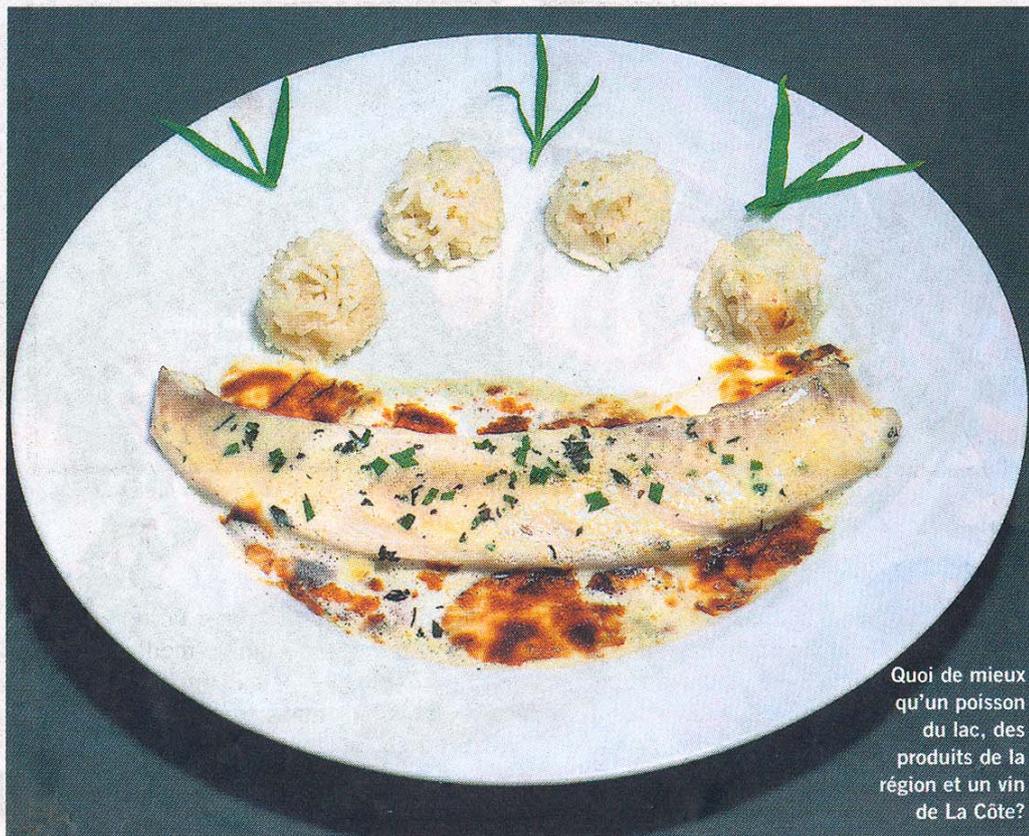
mais tenter de le réinventer en en tirant le meilleur.

Et depuis cinq ans, il y a aussi toute cette réflexion autour de la biodynamie. Non pas comme on l'a parfois caricaturée – une pratique relevant de la sorcellerie, consistant à administrer des potions en accord avec les phases de lune et le chant du hibou: «On a observé que les vins que nous aimions, en Bourgogne ou en Champagne, étaient tous en biodynamie. Ça ne relevait plus de la coïncidence.» Et les Paccot de se convertir avec une poignée de copains, dont deux autres grands noms de la vigne helvétique, Marie-Thérèse Chappaz et Raoul Cruchon, sur les conseils avisés d'un viticulteur de la Loire et d'un chercheur de l'Institut national de la recherche agronomique (Inra).

Pour quels résultats? Les choses se font au rythme lent de la terre, au gré de la personnalité de tous ces vins. Et de ceux qui les font, qui les écoutent. Passionnément.

Véronique Zbinden

Photos Nicolas Righetti/Rezo



Quoi de mieux qu'un poisson du lac, des produits de la région et un vin de La Côte?

Filets de féra au Féchy et à l'estragon

Pour 4 personnes

Pour le poisson:

4 filets de féras épais d'env. 150 g
Beurre, sel, poivre
1 dl de Féchy

Pour le velouté:

2-3 carottes en morceaux
1 poireau émincé
1 oignon émincé
1 gousse d'ail
1 branche d'estragon
thym
livèche
50 g de beurre
500 g de carcasses et de parures de divers poissons à faire réserver à son poissonnier ou à prélever soi-même (féra, baudroie, sole, etc.) qu'on aura fait dégorger sous l'eau courante.
2 dl de Féchy
gros sel
farine
poivre

Pour la sauce et les finitions:
2 dl de velouté (voir ci-dessus)
2 dl de Féchy

1 bouquet d'estragon
1 jaune d'œuf
15 g beurre
2 dl de crème, préalablement fouettée, ferme

1) Commencer par préparer un fumet de poissons (selon le temps à disposition, on peut aussi le préparer la veille et le placer au réfrigérateur, voire quelques jours à l'avance, puis le congeler). Faire revenir la garniture aromatique avec la moitié du beurre, puis ajouter les parures de poisson. Mouiller avec du Féchy et de l'eau, ajouter du gros sel, laisser frémir puis réduire jusqu'à bonne consistance (une vingtaine de minutes). Passer en pressant bien. Préparer le velouté en ajoutant à ce fumet quelques cuillerées de farine et le reste du beurre. Laisser réduire, sans cesser de mélanger, jusqu'à consistance veloutée. Rectifier l'assaisonnement.

2) Préparer la sauce en prélevant 2 dl du velouté; ajouter 2 dl de Féchy et 2 branches d'estragon.

Chauffer et laisser réduire doucement, jusqu'à consistance sirupeuse. Réserver, le temps de préparer et de cuire les filets de féras.

3) Placer les filets de féras dans un plat beurré allant au four; saler, poivrer et arroser d'un dl de Féchy. Enfournier le poisson 4-5 minutes à four chaud à 180° (attention à ne pas surcuire sa chair délicate!)

4) Pendant ce temps, ciseler 1 ou 2 branches d'estragon, réserver. Monter la sauce en sabayon: travailler au fouet et au bain-marie (sans cuire), en ajoutant le jaune d'œuf et 15 g de beurre. Passer la sauce et y ajouter enfin la crème fouettée et l'estragon ciselé.

5) Sortir les poissons, leur enlever vivement la peau (la cuisson est parfaite lorsqu'elle se retire facilement) en les retournant dans un plat à gratin. Recouvrir avec la sauce. Mettre à gratiner dans le haut du four 1-2 minutes. Servir avec du riz ou des pommes nature.



Conseils culinaires

Hotline pour cuisinier et cuisinière en panne.

Samedi soir. Vos hôtes arrivent dans une demi-heure et rien ne se déroule selon la recette prévue: votre sauce est trop liquide, la mayonnaise a tourné et vous ne savez plus combien de temps le poulet doit rester au four. Où chercher de l'aide?

La hotline de «Cuisine de saison» a été établie pour répondre à toutes ces questions. Elle est à disposition de tous les clients Migros les vendredis et samedis soir, deux soirées traditionnellement réservées aux invitations, de 17 h 30 à 19 h 30. Les conseillers qui vous répondront sauront vous donner des conseils simples et pratiques. Quant à vos hôtes, ils n'auront plus qu'à vous complimenter. Ce service est facturé au tarif normal plus un franc. Son numéro est: 0901 125 250.

Puis-je utiliser du fructose pour sucrer mes confitures?

Le pouvoir édulcorant du fructose est supérieur d'un tiers environ à celui du sucre. Il en faut donc moins, c'est-à-dire quelque 750 g pour un kilo de fruits. Il convient d'ajouter un gélifiant, par exemple du M-Gel, et le jus d'un citron à la cuisson des fruits qui ont peu de pectine (fraises, cerises, p. ex).

Besoin d'aide?

Appelez-nous!

Du lundi au vendredi matin,
0901 240 244* (de 9 à 12 h)

Du vendredi soir au samedi
0901 125 250** (de 17 h 30 à 19 h 30)

CUISINE DE SAISON

Le magazine culinaire de Migros: 12 parutions annuelles pour Fr. 25.-

Commande ou numéro d'essai gratuit: 0848 877 777***
www.saison.ch

* première minute gratuite, puis Fr. 1.- par appel

** tarif normal de conversation plus Fr. 1.- par appel

*** tarif normal de conversation