

A peau nue l'enfance culinaire jaillit

Goûts de chefs

Un livre singulier dessine le portrait de cinquante chefs romands. Ou quand un homme d'images sait laisser tourner le souvenir d'un feuilletage ou d'un dégoût surmonté.

ALEXANDRE CALDARA

Des chefs mis à nu, épaules jetées, visage serein dans un face-à-face saisissant avec le lecteur servi par un noir blanc élégiaque. En contraste avec des propositions gustatives cadrées serrées et souvent à la composition sophistiquée voulues par les cuisiniers. Comme le résume la formule lapidaire de Frédy Girardet pour décrire son soufflé aux fruits de la passion: «Un arc-en-ciel de puissance et en même temps de subtilité.» Ou portée par le bol noir aux éclats turquoise de Virginie Tinembart, synthèse de bouillon de bœuf et de fleur de sureau. Le photographe Dominique Derisbourg propose un livre d'amoureux de la gastronomie, qui ne ressemble pas au tout-venant du genre en Suisse romande.

Sur un format trente sur trente qui tranche aussi avec le livre de recettes, cinquante chefs romands de toutes les générations mettent en scène leurs réminiscences de la madeleine de Proust. Vingt-cinq s'imposaient aux yeux du photographe et eux donnaient l'idée des 25 suivants. Ceux qui échappent aux radars médiatiques s'y retrouvent comme Orlando Grisoni et «sa langoustine coquillages et sauce safranée» ou Jean-Luc Vermorel et «son dos de féra au citron vert, jeunes épinards sués à l'huile d'olive, crème de panais et chou-fleur violet».

Puisqu'il s'agit avant tout d'image, on apprécie le regard



Judith Baumann présente son «éboulis de pommes de terre et sérac de montagnes».

mélancolique assumé de Georges Wenger, qui rentre en dialogue avec ses bourgeons de sapin enfermés dans un bocal. Le chef jurassien parle de son sirop comme «l'instrument de transmission d'une culture régionale et un moyen de dialogue avec le monde». L'image donne aussi dans le rocailleux, la profondeur de la nature et le mystère humain.

Certains n'hésitent pas à mettre la lumière sur leur second

Les rondeurs radieuses et malicieuses de Marie-Josèphe Raboud font écho à la simplicité de son poulet fermier de Bresse. Elle dit: «Une part d'enfance qui s'invite à la table du restaurant.» Et puis la

«Les clients me voyaient tourner le feuilletage et se demandaient ce que je fabriquais.»

Gérard Rabae
Chef retraité

création la plus sculpturale, renvoyant directement aux œuvres de Jean Arp, le feuilletage ou le fuselage de Gérard Rabae. Un geste radical qui renvoie à une histoire moelleuse,

presque clandestine: «Les clients du restaurant me voyaient tourner le feuilletage et se demandaient ce que je fabriquais; ils ont commencé à imaginer des choses, à raconter que je me cachais pour garder ma recette secrète, ou que j'achetais ma farine et mon beurre en France,

parce qu'ils étaient soi-disant meilleurs. Il n'y avait rien de tout ça, c'était simplement une question de fraîcheur.» Pierrot Ayer raconte comment son dégoût du boudin mangé enfant, en tout cas une fois par semaine, se transforme en ravioli au boudin qu'il confectionne minute.

Le photographe voulait obtenir de chacun d'entre eux une épithète sans se soucier de comprendre s'il avait plus à faire à un technicien, à un poète ou à un noble artisan. En homme de contrastes et de flashes, il apprécie ceux qui ne mettent pas toute la lumière sur eux, comme quand Romain Paillereau parle de l'idée de son second Alex de marier l'artichaut et le café.

Univers olfactif développé à froid selon Denis Martin

Dominique Derisbourg a enregistré des petites vidéos que l'on peut découvrir à travers des QR codes en fin d'ouvrage et demandé une mise en texte à l'auteure Anne-Frédérique Rochat. On entend les voix des chefs ainsi.

Pour Judith Baumann, créatrice de la Pinte des Mossettes, cela se condense comme ceci: «Tout d'abord, il y a l'odeur d'une cuisine chauffée au bois.» Ces pommes de terre fumées cuites dans la flouze représentent les cailloux qu'elle voyait même au bord de la rivière. Denis Martin



images Dominique Derisbourg

tend vers l'abstraction du premier goût: «Les gants en laine plein de neige qu'on suçotait et l'odeur spécifique qui en émanait.» Il aime surprendre par ce type d'affirmation: «Une autre chose que j'ai retenue de ces promenades, c'est que l'univers olfactif se dé-

veloppe à froid, on a beaucoup plus d'arômes dans une cuisine froide que chaude.»

Dominique Gauthier raconte: «J'ai grandi dans un petit village de campagne, et cette réalisation est le mélange de deux souvenirs d'enfance: le fait d'aller chercher

les œufs à la ferme et les champignons que mon père cueillait en forêt.»

Mais pas inutile de se remémorer comment cela prend naissance dans «Du côté de chez Swann» de Marcel Proust: «Et bientôt, machinalement, accablé par la morne journée et la perspective d'un triste lendemain, je portai à mes lèvres une cuillerée du thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillai, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m'avait envahi, isolé, sans la notion de sa cause.»

Finalement, celui qui répond le plus franchement à la commande reste Alain Bächler qui pose sa planche de bois, sa paire de cerveles, sa moutarde et sa bière à même le sol. Un aliment qu'il déguste après une longue journée de travail comme une récompense. «Mon seul regret, c'est de ne pas pouvoir le servir au restaurant.»

Dominique Derisbourg, «La madeleine du chef», autoédité, vendu exclusivement chez Payot, 50 francs.



«Ils posent à l'inverse d'un mannequin.»

Dominique Derisbourg
Photographe et concepteur de livres

Petit entretien

Vous vous attendiez à photographier des plats dressés?

Je ne savais pas à quoi m'attendre. J'ai apprécié le côté brut de la pâte feuilletée, du homard dans l'herbe, du chocolat non transformé. Et la simplicité du plat de haricots verts de Franck Giovannini.

Votre couverture blanche comme un tablier a fait débat...

Certains trouvent cela trop salissant lorsqu'ils l'amènent à leurs collègues pour faire signer le livre ou le laisse dans la cuisine. Moi, j'aime bien ce côté immaculé avec le bord des pages argenté comme l'inox de leur plan de travail.

Pourquoi photographier les chefs les épaules dénudées?

Pour les convaincre d'enlever leurs vestes blanches, de se retrouver torse nu. Ils doivent me faire confiance, je ne vole pas

une image, ils s'offrent, s'acceptent. Je leur demande de fermer les yeux, de visualiser un moment de bonheur. Je demande l'autorisation de les appeler par leur prénom lorsqu'ils ouvrent les yeux, ils desserrent les dents, je les laisse faire. La photogénie, cela n'existe pas. Je prends peu d'images, comme un photomaton. Ils posent à l'inverse d'un mannequin dans le monde de la mode que j'ai mis en scène pendant 20 ans.

Et du coup, comment photographiez-vous les plats?

Contre une fenêtre à la lumière du jour. Juste éclairés dans une main par un bâton à LED tel le sabre laser de Dark Vader. Je recherche ainsi un reflet, une ombre comme eux lorsqu'ils salent le plat. Je ne considère jamais une photo comme ratée, il faut juste faire naître une émotion.

Outil scientifique et touristique pour comprendre le Chasselas

Vaud

Avec ses deux sites à Lavaux et sur la Côte, le conservatoire peut aider ce cépage à se positionner sur le marché. Il permettra des débats sur le changement climatique.

ALEXANDRE CALDARA

Le Chasselas reste un trésor du vignoble suisse et le cépage historique du vignoble vaudois depuis plus de 1000 ans. Même si l'Allemagne, la France et les Etats-Unis en cultivent aussi en petite quantité et que 40000 hectares y sont consacrés à travers le monde. Louis-Philippe Bovard, doyen des producteurs de Lavaux toujours en avance sur son temps, a tenu dès 2009 à créer un Conservatoire mondial du Chasselas, à Rivaz. Il s'inspire des conservatoires français souvent en lien avec des projets œnotouristiques. Il étudie aussi les terroirs avec François Murisier, alors chef de la section viticulture-œnologie, à Changins. Récemment, le domaine Paccot à Féchy a présenté le second volet de cette aventure.

Raymond et Laura Paccot acceptent le défi lancé par Louis-Philippe Bovard afin de comparer les résultats et pouvoir apprécier les différences de climat et de terroir entre Lavaux



Le Chasselas peut laisser exprimer toute sa complexité grâce au Conservatoire de Rivaz.

Marc Ducrest

et La Côte. Les vignes plantées en 2017 affichent des premiers résultats. Le Conservatoire de Rivaz reste fidèle à un modèle de culture conventionnel, tandis que celui de Féchy propose de

la biodynamie. Le changement climatique, la résistance aux maladies ainsi que l'évolution des goûts et coutumes des consommateurs restent au centre des discussions entre les producteurs

de Chasselas. Quatorze variétés de Chasselas cultivées sur de courtes lignes font le bonheur des chercheurs d'Agroscope à Pully. Cette plateforme de recherches permet à Agroscope de sélectionner une palette de biotypes de Chasselas présentant des caractéristiques différentes de productivité et de composition des moûts. Agroscope les met ensuite à la disposition des pépiniéristes et des producteurs à travers la filière de certification.

Mais ces conservatoires permettent aussi de déguster notamment des sélections massales dirigées sur une teneur supérieure en acidité qui font penser à la vivacité du Riesling Sylvaner.

Le Fendant Roux reste le grand classique de la production actuelle. En dégustant le 2019 du Conservatoire de Rivaz, on note sa puissante acidité et son agréable neutralité en fin de bouche. Le Chasselas à Bois Rouge, lui, pourrait offrir des al-

ternatives intéressantes par sa fraîcheur immédiate. Puis sa complexité et sa longueur en bouche offrant de belles perspectives de garde. On découvre aussi le Giclet, dont les baies giclent sous la pression du doigt, l'Apyrène sans pépin ou le Jaune Cire.

Tout cela permet de sensibiliser le consommateur à la qualité et à la richesse du Chasselas. Encore trop souvent caricaturé en Suisse. Alors qu'à la Mémoire des vins suisses, les vieux millésimes de Bovard, Paccot, Monachon et le Calamin de Dubouché démontrent chaque année leur complexité. Une dégustation récente d'un Petit Clos 2009 de Paccot montre toute la noblesse du cépage avec ses arômes de safran, de coing et sa grande amplitude en bouche. A l'autre bout du spectre, les Non-Filtrés neuchâtois et les récentes créations de Pét Nat frappent par la vivacité de ce cépage, toujours très agréable en apéritif.