

La longue histoire des Paccot passe par Crissier

La Colombe élabore des cuvées pour l'Hôtel de Ville depuis l'ère Girardet.

David Moginier

L'histoire entre Frédy Girardet et Raymond Paccot a démarré à cause d'un vélo. Le cuisinier star de Crissier et grand cycliste devant l'Éternel a dégusté un vin du Domaine de la Colombe à Féchy chez son réparateur, Jacky Mercety. Il est descendu en commander pour le restaurant. Puis, quelques années plus tard, il a demandé au vigneron de lui élaborer une cuvée pour accompagner sa sole. Ce dernier a mis le grand braquet pour que l'histoire roule.

Il y a quatre décennies que le tandem fonctionne et se multiplie puisque les trois chefs qui ont dirigé Crissier ensuite ont chacun fait leur propre cuvée à Féchy. Un anniversaire que les Paccot vont célébrer au même restaurant le 23 février prochain, dans une soirée spéciale qui célèbre également la reprise complète du domaine par Laura Paccot.

«Quand Frédy est venu, mon père était encore là, raconte Raymond, mais nous commençons à faire davantage qu'un seul vin. Qu'un cuisinier nous demande une cuvée, c'était vraiment spécial.» Il voulait un vin sec, encourageant à ne pas faire la fermentation malolactique pour garder de la fraîcheur.

Quarante ans plus tard, le vin du chef historique a migré de Féchy vers Mont-sur-Rolle. Il le choisit parmi les diverses cuves du domaine. Raymond Paccot aime assembler quelques autres cépages dans ses chasselas, dans la limite des 10% autorisés. Selon les millésimes, une pincée de pinot gris, de sauvignon blanc, de chardonnay, d'amigne ou de savagnin va donc juste relever et enrichir le vin dans la ligne souhaitée.

Le millésime 2021 de la sélection offre une belle minéralité, de



Raymond Paccot remet son domaine à sa fille Laura. Ils fêteront la succession à l'Hôtel de Ville de Crissier, avec lequel ils collaborent depuis quarante ans. PATRICK MARTIN

«Il y a quarante ans, qu'un cuisinier nous demande une cuvée, c'était vraiment spécial.»

Raymond Paccot

la complexité mais aussi un joli gras. «Avec les années, mon ami Frédy va vers des vins un peu plus enrobés. Sans doute qu'il les apprécie davantage pour eux-mêmes aujourd'hui plutôt que de les imaginer face à un plat de sa carte.»

Les successeurs

Quand Philippe Rochat a repris le restaurant en 1996, «il n'osait

pas me demander sa cuvée mais il a fini par le faire. Il venait parfois déguster à vélo entre deux services.» Le chef vaudois avait un palais exigeant. «C'est sans doute celui qui réfléchissait le plus, qui dégustait le plus de vins. On a fait des essais au demi-pourcent près. Et il était capable de les reconnaître.»

Après son départ de Crissier, il a continué sa sélection, principalement pour son service traiteur RSH. Et, depuis son tragique décès, c'est sa femme Laurence Rochat et son fidèle Marcel Gilliéron qui font la sélection. Le 2021, un Féchy, affirme son côté agrume avec une belle vigueur.

Est arrivé ensuite Benoît Violier en 2012, le plus tranché des quatre. Lui cherchait de l'énergie dans ses vins. Depuis son décès, sa veuve a cessé la collaboration.

Depuis 2018, Franck Giovannini perpétue la tradition, avec

l'aide de son sommelier qui fait le premier choix, avant que le vigneron aille le trouver dans la cuisine de Crissier. Sa cuvée de Féchy a un côté bourguignon, avec un chasselas élevé en foudre de bois, une touche de chardonnay et une de sauvignon. C'est très élégant et structuré.

Entre les trois cuvées d'aujourd'hui, ce sont quelques milliers de bouteilles qui s'écoulent, au restaurant ou à la cave. «Ils nous ont sans doute un peu inspirés ou confortés dans nos choix mais, s'ils sont venus ici, c'est déjà parce qu'ils étaient séduits par le style de nos vins», analyse Laura Paccot. «Frédy donne de l'épaisseur à tout ce qu'on fait», conclut Raymond.

Soirée spéciale le 23 février à Crissier, 520 fr. tout compris. Inscriptions au domaine www.lacolombe.ch.

Six décennies d'histoire

● Fondé par un ancien vigneron tâcheron savoyard, le domaine est devenu La Colombe en 1961. C'est aujourd'hui la quatrième génération de Paccot aux commandes, puisque Laura, 32 ans, a acheté le domaine et, depuis le 18 janvier, le foncier à ses parents. La jeune femme, après une maturité en arts

visuels et l'École hôtelière de Lausanne, a choisi de revenir au domaine en effectuant son apprentissage chez les Marugg, aux Grisons, et chez les Mercier, à Sierre. Elle a ensuite fait un brevet fédéral. Elle a de nombreux projets: agrandir la cave, favoriser l'agroforesterie, privilégier la nature. **DMOG**

Le coup de fourchette

La Charrue retrace son sillon gourmand à Aclens

Les Aclenais vont retrouver leur bonne vieille «Charrue». Stéphane Goubin a remis l'affaire «Aclens by Steph» à un jeune couple arrivé l'été dernier. Marco Cusati assure le service avec la sourire et une pointe d'accent d'outre-Simplon. Sa compagne, Géraldine Biloti, est passée par des étoiles en France avant d'ouvrir une osteria à Milan (della Darsena) puis d'œuvrer chez Aquatis.

Mais tout cela était «un peu trop touristique». Le chef, dit



mélisé dans une tarte façon tatin est posée à côté d'une ferme et crémeuse Burratina artisanale de Cuarnens (Mozzafiato) (23 fr.). Le tout est parsemé de grains de canneberges acidulés et de copeaux de truffes noires assez discrets et dont l'association marche mieux avec le fromage de buffle. Le pressé de foie gras maison (25 fr.) allie la puissance suave et l'onctuosité, bordé par une variation de poires et de coings; on tar-

qué de raisinée de pommes (d'Aclens s.v.p.), pour devenir croustillant en peau et rester tendre à l'intérieur. La cima di rapa donne un peu d'amertume et de piquant en discordance. La cuisson d'agneau d'Oulens-sous-Échallens façon porchetta (38 fr.), légèrement rosée, est accompagnée par un «tourbillon» en feuilleté de pommes de terre et quelques artichauts.

En dessert, le tiramisù

Cu...
sur...
Gard...
away...
ni po...
tente...
On co...
viande...
contou...
super...
de vég...
semble...
cela ne...
turent...
à savoir...
ponais...
avec ne...
de Vau...
menu a...
tos et m...
le pois...
Spoi...
tionne...
pone. M...
ter et p...
défi pas...
le reste...
le bent...
de gar...
avec as...
patates...
sociati...
tout, p...
besoin...
sauce...
le cas...
l'emp...
Légu...
L'exp...
avec u...
gane, f...
la meil...
substit...
naise n...
celles...
des cub...
lés dans...
place du...
Il fal...
qu'on se...
velle off...
de rétr...
Pour des...
toujours...
aux aspe...
de deven...
reste, les...
ganes nos...
trouveron...
compte, to...
précient de...
sous toutes...
Chloé Din...

L'adre...
Auberge de...
Rue du Villag...
021 869 72 8...
www.auberge...
Ouvert du ma...
(brunch et ca...)