

La Colombe et Crissier, 40 ans de mariages

TERROIR Frédy Girardet a fait entrer les vins de Raymond Paccot dans la carte de son Hôtel de Ville, déjà parmi les plus fameux restaurants du monde. Quatre décennies plus tard, ces Féchy y sont toujours, et en majesté.

PAR GILLES.BIELER@LACOTE.CH / PHOTOS SIGFREDO.HARO@LACOTE.CH

Frédy Girardet et Raymond Paccot sont côte à côte, en bout de table, dans la cuisine de l'Hôtel de Ville à Crissier. Difficile de tenir avec eux une discussion construite tant les deux amis de Féchy semblent avoir de choses à se raconter, à se souvenir. Car ces jours, ils fêtent 40 ans d'une histoire peu commune, entre la cave fezzolane de la Colombe et la plus prestigieuse table de Suisse.

Frédy Girardet est l'une des trois personnes qui m'ont le plus marqué dans mon parcours.

RAYMOND PACCOT
VIGNERON À FÉCHY

Une histoire qui commence à vélo. «Comment il s'appelait déjà, il fabriquait des bicyclettes... Jacky...», démarre Paccot. «Mercey!», complète Paccot. «J'ai toujours aimé les vins de La Côte. Je leur trouvais une fraîcheur qui me plaisait, aussi pour ma cuisine. Et donc Jacky me sert un jour un chasselas de la Colombe.» Le chef, pas encore domicilié à Féchy, est déjà un monument de la gastronomie mondiale. Et il est séduit.

«J'en aimerais 36 bouteilles»

«Nous étions au début des années 1980, il a appelé la cave, se souvient Raymond Paccot, qui ne l'avait pas encore reprise des mains de son papa. Il me dit «Il est bon votre vin, j'en aimerais 36 bouteilles.» Quarante ans, quatre chefs, une pluie d'étoiles et de distinctions plus tard, la relation devenue amicale, presque familiale, se poursuit. Arrivé à Crissier en 1995 et au



Frédy Girardet, Laura Paccot, Raymond Paccot et Franck Giovannini réunis dans les cuisines de l'Hôtel de Ville, à Crissier.

jour d'hui à la tête de l'établissement, Franck Giovannini a été «biberonné à la Colombe», sourit-il en face de Laura Paccot pendant que leurs aînés parlent... Japon. «Ces vins ont accompagné l'Hôtel de Ville et ses moments importants.» Ainsi, la Colombe se trouvait en belle place sur le menu fêtant le titre de Cuisinier de l'année, décerné en 2018 par le guide Gault&Millau. Ainsi encore, il n'est pas rare que des crus du domaine viennent directement parfumer les créations du chef.

Ainsi, enfin, et comme ses prédécesseurs, Franck Giovannini goupille chaque année une cuvée de la Colombe, à ses couleurs.

«Le Frédy» en voisin, Rochat à vélo

«Le Frédy vient (encore aujourd'hui) en voisin, Philippe (Rochat, son successeur) débarquait à la cave à vélo, raconte Raymond Paccot. Avec Franck, on finalise les assemblages parfois à Crissier, parfois à Féchy.» Car si le cru est essentiellement composé d'une cuve de chasselas choisie par les chefs, c'est à ces derniers de décider des mariages. Laurence Rochat, compagne de Philippe jusqu'à son décès, s'occupe encore de la cuvée Rochat, Brigitte Violier a, quant à elle, mis entre parenthèses le cru au nom de Benoît, son mari disparu.

Un peu d'amigne pour plus de rondeur, de sauvignon pour davantage d'acidité? «Pas sûr qu'on puisse reconnaître les chefs à leur bouteilles», considère Laura Paccot. «Par contre, on remarque qu'il y a toujours plus de fraîcheur, que les cuvées sont plus droites, lorsqu'ils sont en activité.» «Le Girardet, aujourd'hui, est

Les vins de La Colombe ont accompagné l'Hôtel de Ville et ses moments importants.

FRANCK GIOVANNINI
PATRON ET CHEF ACTUEL DU RESTAURANT
DE L'HÔTEL DE VILLE

devenu plus structuré, plus gourmand, poursuit Raymond. Lorsque Franck vient, il crée un vin à servir à table, pour accompagner un plat. C'est désormais moins le cas pour Frédy ou Laurence.»

Le goût des vins de gastronomie

Et pour le reste, les vins de la Colombe ont-ils évolué aussi au contact de la très haute gastronomie? «Ils évoluent surtout en fonction de ceux qui les font, et mon père a toujours aimé développer des vins de gastronomie», tempère Laura Paccot, qui d'ailleurs reprend très formellement le domaine familial en ce mois de janvier (lire encadré). On sent néanmoins assez vite combien Frédy Girardet a compté dans le parcours du vigneron fezzolan. «Avec mon

papa et Jean Crettenand, mon professeur d'œnologie à Changins, Frédy fait partie de ceux qui m'ont le plus marqué dans mon parcours. Nous échangeons beaucoup, depuis 40 ans. Il a toujours été très généreux et franc dans ses retours, c'est très précieux.»

L'art du sandwich

Il y a le travail, il y a la vie aussi. Et finalement, s'il est une notion qui revient sans cesse en cette chaleureuse matinée de retrouvailles, c'est l'amitié. Car ici, les liens vont bien au-delà

des accords mets-vins. «Le Frédy», comme l'appelle Raymond, est souvent à la Colombe.

«Même pour faire des sandwiches», se souvient Violaine Paccot, qui raconte cette soirée concert au caveau pour laquelle l'épouse de Raymond avait et droit à un cours particulier de maître. «Il avait été très clair sur la variété de pain, et s'était chargé lui-même de trouver le jambon qu'il fallait.»

Et le concert? «Il n'y avait pas assisté, mais il était venu goûter les sandwiches!»

A Féchy, le patron est une patronne

Changement d'ère chez les Paccot. Ce mois, Raymond, le père, a vendu l'entier du foncier à Laura, la fille. Déjà aux commandes avec son paternel depuis plusieurs années, la vigneronne est désormais officiellement seule à la barre. Officiellement, car la transition se poursuivra en chœur. «Je ne compte pas tout révolutionner», prévient Laura Paccot. Qui inscrit le terroir et le respect du vivant au cœur de ses objectifs. «Et papa continuera à partager son expérience et ses idées.» Pour Violaine et moi, c'est une étape évidemment importante, souffle Raymond Paccot. Si nous proposons une soirée spéciale autour de nos vins, le 23 février à l'Hôtel de Ville, c'est aussi pour fêter cette reprise. «Et, rigole Franck Giovannini, je vous en aurais voulu si vous aviez fait ça ailleurs!»



Franck Giovannini, Frédy Girardet, Raymond et Laura Paccot précisent le dernier accord met-vin pour la soirée du 23 février prochain, qui marquera les 40 ans de compagnonnage entre la Colombe et Crissier.