

Un repas de gala pour célébrer 40 ans d'amitié

25 février 2023 par Pierre-Emmanuel Buss

Raymond Paccot a fêté simultanément l'anniversaire de sa collaboration avec l'Hôtel de Ville de Crissier et la remise des clés du domaine à sa fille Laura.

40 ans, ça se fête ! Pour célébrer quatre décennies de collaboration avec l'Hôtel de Ville de Crissier, Raymond Paccot a organisé le 23 février un repas anniversaire avec l'actuel maître des lieux, Franck Giovannini. Une bonne habitude : le vigneron de Féchy avait déjà marqué le coup pour les 30 ans avec un repas « 9 étoiles » réalisé par le « cuisinier du siècle » Frédy Girardet encadré par ses successeurs, les regrettés Philippe Rochat et Benoît Violier. J'y étais déjà et garde un souvenir ému de cette soirée extraordinaire, comme je l'avais partagé avec les lecteurs du Temps.

Pour le 40^e, Frédy Girardet était présent avec son épouse. Le cuisinier, qui a fêté ses 86 ans en novembre dernier, n'a rien perdu de sa verve et de sa passion du goût. L'accord entre la Colombe Grise Réserve 2012 et le foie gras de canard poudré au balsamique des Alpes bernoises, pickles de choix-fleur et topinambour de Noville a été son coup de cœur de la soirée. « Un très beau mariage ! »

La Colombe Grise incarne à la perfection la collaboration nouée en 1987 entre le chef de l'Hôtel de Ville et le vigneron vaudois, quatre ans après leur première rencontre. Comme l'a rappelé Violaine Paccot, épouse de Raymond et fille de vigneron, ce pinot gris est le premier blanc du domaine à avoir été vinifié sans fermentation malolactique, avec l'objectif de garder un maximum d'acidité et donc de fraîcheur.



Foie gras de canard poudré au balsamique des Alpes bernoises



Le menu du 40^e anniversaire – repas de transmission

La cuvée a ouvert la voie, positionnant les vins de Raymond Paccot comme des incontournables de la haute gastronomie. Le vigneron s'est également fait connaître pour avoir été le premier à produire des chasselas parcellaires. Il a aussi innové en réalisant pour les différents chefs de l'Hôtel de Ville des cuvées contenant 95% de chasselas, auquel il ajoutait des cépages plus vifs pour favoriser les accords avec les poissons de mer et les crustacés. Un procédé joliment décrit par Laura, fille de Raymond et Violaine, comme « un petit coup de baguette magique ».

Le menu proposé par Franck Giovannini a lui aussi connu de légères retouches pour entrer le mieux possible en résonance avec les vins de La Colombe – entre artistes du goût, on ne laisse rien au hasard. J’ai tout particulièrement apprécié l’accord entre le filet de sole gratiné aux trois citrons et les Curzilles 2020 – un vin issu d’une complantation qui regroupe pinot gris, riesling, doral, chasselas et pinot noir. J’ai aussi adoré la prise de risque de placer un pinot noir – la Colombe noire réserve 2018 – avec le homard breton assaisonné au poivre vert. Un pari réussi, même si la vigueur du condiment a surpris plus d’un convive.

Un repas mémorable, donc, un de plus, en attendant le 50^e anniversaire, qui sait ? La soirée était aussi l’occasion de célébrer un autre événement important pour La Colombe: le passage de témoin entre Raymond et Laura, qui a reçu les clés du domaine le 1^{er} janvier dernier. Une nouvelle étape placée sous le signe de la transmission. Un mot qui a une résonance toute particulière du côté de Crissier.

L'ESPRIT DU TERROIR

«Le vin crée une triple communion: communion avec la terre dont il est issu, communion avec soi-même quand on le goûte, communion avec les autres quand on en parle...» Paul Claudel