

Une cuisine théâtrale au cœur des bois

CRÉATION

Un restaurateur, un cuisinier à domicile et une metteuse en scène de théâtre organisent des soirées gastro-artistiques dans un refuge du Jorat.

DAVID MOGNIER

Il se sont mis à trois pour proposer des soirées qui se veulent magiques, par les surprises que réservera le menu et par les interventions théâtrales qui rythmeront les repas. Le tout dans un refuge bucolique des bois du Jorat, entre forêt et champs.

Les trois acolytes sont bien connus pour leur entrain à proposer des événements souvent hors du commun. Marielle Pinsard est comédienne, dramaturge n'hésitant pas à sortir des sentiers battus. Gabriel Serero est cuisinier à domicile et prof de cuisine, entre autres. Romano Hasenauer tient l'Auberge du Chalet des Enfants, pas très loin du refuge.

Les deux premiers avaient proposé, en 2005 à l'Arsenic, *Les 7 repas du petit-fils du rabbin du Maroc et de la bâtarde de Lausanne*, une création qui mêlait théâtre et dégustation. Devant le succès de ce concept, Romano Hasenauer leur avait proposé de créer quelques soirées dans son restaurant des hauts de Lausanne deux années de suite. L'an dernier, en découvrant le refuge des Saugealles, qui mêle matériaux traditionnels et architecture moderne, Romano Hasenauer est tombé sous le charme, d'autant que les repas



MAGIQUE Gabriel Serero et Romano Hasenauer devant le refuge des Saugealles, à proximité du Chalet-à-Gobet, où auront lieu les soirées gastronomico-théâtrales. L'architecture du refuge, mêlant contemporain et tradition, est le reflet des repas qu'ils vont y proposer.

proposés par Gabriel Serero participent de cette même démarche: réinventer le terroir vaudois par une cuisine imaginative, utilisant des techniques moléculaires pour s'amuser. Car, oui, le tout n'est pas intello, mais très ludique. «Il n'y a qu'à voir le nom des plats (*lire ci-dessous*) pour comprendre qu'on s'éclate, explique Gabriel Serero. C'est une sorte de performance, avec une grosse structure sur peu de temps.

C'est des petits plaisirs qu'on s'offre alors que, d'habitude, on est plutôt au service des désirs du client. Là, on propose quelque chose.»

Mystère, mystère...

«Attention, ce ne sont pas des soirées type *Meurtres et mystères*, prévient Romano Hasenauer, mais bien des repas mis en scène.» Le mystère, lui, est dans les plats que va créer le chef, dans une microcuisine.

«Ça fait partie du défi», s'enthousiasme Gabriel Serero. Mais il n'en dira pas plus, histoire de préserver le suspense. Mais on connaît assez sa passion à, par exemple, décliner le papet vaudois dans des créations déstructurées pour imaginer que les surprises seront dans les assiettes. «On veut susciter la curiosité de façon ludique, explique le restaurateur. Mais ces *Retours autour du terroir* sont toujours typiques, soit dans les produits utilisés, soit dans les préparations.» Mystère aussi sur les interventions scéniques de Marielle Pinsard, qui doivent rester secrètes pour ne pas faire tomber le soufflé...

Vu la taille du refuge, le nombre de places est limité à trente par soir. Et il n'y aura pas de supplémentaires. «C'est trop de boulot, et le refuge est déjà réservé par la suite par d'autres personnes», affirment les organisateurs, qui tiennent à ce que cela reste éphémère, surtout que la préparation et l'organisation sont lourdes. «Si on avait voulu faire de l'argent, on aurait fait ça sur six mois, mais ça n'est pas le but», conclut le cuisinier. ■

Renseignements et réservations par mail à info@2suisse.com



La paella, bien sûr, figure sous plusieurs formes. Mais la gastronomie espagnole ne se résume pas à ce seul plat.

La cuisine espagnole en 1080 recettes

LIVRE

C'est la bible des ménagères ibériques depuis plus de trente ans. La somme de Simone et Inés Ortega est enfin publiée en français.

Il y a quelques années, les Editions Phaidon, plutôt spécialisées Beaux-Arts, avaient marqué un joli coup en publiant *La cuillère d'argent*, véritable bible de la cuisine italienne. Ils sortent cette fois une autre somme avec ces *1080 recettes*, un titre absolument pas mensonger.

Édité pour la première fois en 1972 par Simone Ortega, personnalité hors norme, le livre a été vendu en Espagne à plusieurs millions d'exemplaires sur trois décennies. Bien sûr, les éditions se sont succédées, enrichies, améliorées, et la fille de Simone, Inés - également auteure de bouquins de cuisine -, est venue seconder sa mère pour moderniser quelque peu les recettes.

Ne cherchez pas ici les délires modernistes d'El Bulli (même si Ferra Adrià signe une préface admirative). Non, Simone est la garante du classicisme. Mais

cela ne l'a pas empêchée de faire le tour de la péninsule Ibérique, puisque chaque région a ses propres spécialités. Il est amusant de constater que des mets français, par exemple, sont venus s'enraciner dans la mémoire collective hispanique.

Le célèbre illustrateur espagnol Javier Mariscal a illustré les pages avec des dessins très frais. Et quelques photos (qui paraissent sortir des années 1970) ponctuent l'ouvrage. Mais c'est bien dans la somme de préparations qu'on va trouver son bonheur pour explorer plus avant une gastronomie qui ne se limite pas aux paellas et aux gaspachos. Aux 1080 recettes s'ajoutent plein de conseils pratiques et des plats d'une dizaine de chefs espagnols célèbres.

D. MOG.



1080 recettes, de Simone et Inés Ortega, Ed. Phaidon. 976 p., 77 fr.

La ropa vieja à faire avec des restes

Ingrédients pour six personnes:

- 4 c. s. d'huile d'olive
- 1 gros oignon haché
- 1 kg de tomates bien mûres épépinées et hachées
- 1 c. s. de sucre en poudre
- 1 gros poivron rouge
- 1 kg de gros morceaux de bœuf déjà cuit (restes de viande)
- riz blanc cuit
- sel

Préparation:

Préchauffez le four à 200 degrés. Chauffez l'huile dans une poêle et faites fondre l'oignon environ cinq minutes à feu doux, en remuant. Ajoutez les tomates et cuisez quinze minutes en remuant de temps à autre et en écrasant la

pulpe avec le bord d'une cuillère en bois. Passez le mélange au moulin à légumes ou au mixer. Transférez la sauce dans une casserole propre, incorporez le sucre et salez.

Pendant ce temps, mettez le poivron rouge sur la plaque du four et faites-le griller environ trente minutes. Sortez-le du four, couvrez d'une assiette ou d'un torchon et laissez refroidir. Puis pelez, épépinez et coupez la pulpe en lanières de 2 cm de largeur.

Mettez le poivron et les morceaux de viande dans la sauce et portez à ébullition. Servez sans plus attendre, avec du riz présenté en petits dômes.



Marielle Pinsard aime surprendre ses spectateurs.

Le menu

- Apéritif comme à la forêt avec le bâton taillé au bout.
- Assiette «je vous en prie non après vous», pour amuser la bouche.
- Tartare de féra fraîche du Léman fumée minute et le caviar de sa propre chair à la louche.
- Filet de truite de Guidoux acidulée au lard et clin d'œil de Tahoon Cress de l'Himalaya, cultivé par des Hollandais.
- Soupe des Brigands du Jorat Maggi QUE.
- Papet vaudois, saison 3: le retour.
- Porcelet d'Omarlingen à pattes roses et truffe noire de La Côte, légumes jadis oubliés.
- Raclette revisitée ©B. R.
- Chocolat, lait et safran du «Sommet des vignes».
- Module de tarte à la raisinée (Modul av kakan raisinée Module of raisinée pie).
- Café, mignardises.

Les 28, 29, 30 et 31 janvier, les 4, 5, 6 et 7 février, dès 19 h, au refuge des Saugealles, route des Saugealles, Lausanne. Prix: 180 fr. sans les boissons, 220 fr. avec une sélection de boissons.

Le Saint-Géry a changé d'accent avec bonheur

Les plus vieux Lausannois se souviennent de L'Escale, qui a rythmé les nuits de la capitale. Devenu le Saint-Géry il y a quelques années, le restaurant de Benjamin-Constant avait pris l'accent belge de ses propriétaires. Repris début 2008 par le couple Lups, il a maintenant une pointe de sang russe dans les veines puisque Elena, en Suisse depuis six ans et aux fourneaux depuis deux mois, a également développé une petite carte de son pays d'origine. Deux entrées, deux plats et deux desserts, qui changent régulièrement.

Mais c'est bien du côté de la carte principale que nos regards ont porté. Une carte

courte, qui a repris quelques classiques du lieu, club sandwich ou salade Caesar, mais qui décline surtout une très jolie cuisine basée sur des produits simples et de belles assiettes. Jean-Philippe Lups, diplômé de l'École hôtelière de Lausanne, a misé sur un excellent rapport qualité-prix pour se faire con-

| | |
|--|-------------------------------|
| | Petite carte originale |
| | De 60 à 80 fr. par personne |
| | Courte carte, mais bons choix |

LE COUP DE FOURCHETTE

naître. «Nous voulons montrer qu'avec des produits courants, on peut faire des choses originales sans se ruiner.»

Démonstration réussie avec cette crème de carotte et émulsion de céleri aux arômes de truffe, qu'accompagnent de petits lardons servis à part et des allumettes au cumin (12 fr.). Le saumon fumé se sert dans une crêpe fine, marié à une mousse au fromage de chèvre toute légère et à de la purée d'avocat (17 fr.). Très belle cuisson que

celle des saint-jacques, leur parfum légèrement acidulé de mandarine et leurs petites tui-les au parmesan (34 fr.). La souris d'agneau est lentement confite à la provençale sur une fine tarte de légumes (30 fr.). Les moules sont proposées en quatre préparations différentes possibles (29 fr.).

Les desserts sont de la même veine et le service est très attentif, jusque après le repas, où plusieurs variétés de cafés et de thés sont à la carte.

Le Saint-Géry, Galerie Benjamin-Constant 1, 1003 Lausanne. Tél. 021 323 36 36. www.stgery.ch. Fermé le dimanche et le lundi.

