

ver au menu, tandis que ceux qui les découvrent à la carte se promettent d'en reprendre à la prochaine occasion.

Dès les beaux jours, la terrasse ombragée derrière la maison offre une table pour deux personnes dans... un arbre. Pour le personnel, escalades par trop répétées.

1304 COSSONAY

Lausanne 15

VD

B4



LE CERF

Rue du Temple 10

+41 21 861 26 08

lecerf@swissonline.ch

<http://www.lecerf-carlocrisci.ch>

Carlo Crisci

*Fermé: dimanche, lundi, mardi midi;
deux semaines à Noël/Nouvel-An,
trois en juillet*

L 88.-/368.-, S 240.-/368.-

à la carte 140.-/210.-

AE    POSTCARD

Manger chez Carlo Crisci est une expérience inoubliable. Il faut donc l'avoir fait – au moins – une fois dans sa vie. Parce que le chef passionné œuvrant aux fourneaux est un technicien hors pair. Il emprunte juste ce qu'il faut à la cuisine moderniste. Puis c'est un poète capable de marier des produits surprenants dans une association parfaite et délicieusement déroutante. Carlo Crisci est un homme sensible, et c'est la raison pour laquelle un repas au Cerf est une expérience qu'on peut véritablement qualifier d'émouvante. Les plats à la mise en scène d'une singulière délicatesse sont pour chacun d'entre eux une véritable œuvre d'art. De petites œuvres qui font honneur à cette demeure faite de pierres et de poutres, rénovée avec beaucoup de goût. Inutile de préciser que, dans un établissement tel que le Cerf, le service est également irréprochable. Et comme François Gauthier, le remarquable sommelier du Cerf fête ses dix ans de maison, Christine et Carlo Crisci lui ont dédié leur dernière création, le Magnificiens 12, un assemblage inédit (arvine-viognier) produit par Jean-Claude Favre à Chamoson. Un

vin subtil et complexe qui sied aussi bien à l'apéritif qu'au repas.

La mise en bouche, constituée d'un caviar d'aubergines et d'anchois, est d'une finesse remarquable. On enchaîne par une seiche réhydratée dans un bouillon thaïlandais, accompagnée de billes d'encre de seiche. Les petites boules explosent en bouche, le plat est ludique et son assaisonnement parfait. Le tartare de lapin offre un voyage onirique au cœur du potager, agrémenté qu'il est d'huile de fruits de carottes sauvages et de petits pois. Les saveurs sont végétales, beurrées, mais aussi rehaussées d'une légère poudre de wasabi. Tout simplement splendide. On poursuit avec un saumon sauvage, dans une assiette aussi stupéfiante de saveurs que de graphisme constitué d'une eau de tomate aux senteurs de berce et d'oxalis (plante herbacée et petite fleur violette). La lasagne de pétoncle dans sa nage de vernis – un gros coquillage – et coquelicots est d'une rare technicité et procure instantanément une émotion sans pareille. La légère amertume qui sous-tend parfois les plats du chef invite littéralement à la découverte de nouvelles saveurs, contrebalancées ça et là par la rondeur gourmande d'un boudin noir glacé ou d'un croustillant de foie gras de canard en duo de café et citron de Naples. La frivolité de grenouille au jus d'ortie et ail des ours est incontournable. Là encore, quel subtil jeu de textures entre le fondant des chairs et le croustillant du manioc qui les enrobe.

Cuit sous azote, le pigeon aux senteurs d'impératoire, une plante d'altitude, est d'une rare densité. Le mode de cuisson laisse à la viande toute son expressivité et son caractère, entre le cuit et le cru. Les saveurs sont profondes et suaves.

Enfin, les desserts viennent clore le repas avec finesse et inventivité. On s'amuse littéralement à goûter un sorbet fondu au chasselas, ces asperges mayonnaise sucrées ou encore les fraises pétillantes qui agrémentent le splendide dacquois pistache en duo de fraise et rhubarbe. Une pure merveille!

Pensez à réserver votre table, si possible assez tôt.