

# Ils ont coiffé une toque pour sublimer le noble saint-pierre

**Concours** C'est dans les cuisines de la Clinique Cecil, à Lausanne, que s'est déroulé le 10e défi Carlo Crisci. S'y opposaient, coachés par le chef, le directeur du Paléo Daniel Rossellat et le docteur Pierre Alain Triverio.



Daniel Rossellat (à g.) se prépare à une heure trente de cuisine sous l'œil attentif du chef étoilé Carlo Crisci.



Le docteur Pierre Alain Triverio (à dr.) émince les olives noires qui accompagneront son saint-pierre rôti.

**Texte: Isabelle Bratschi**  
**Photos: Yvain Genevay**  
isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

**I**l aura fallu qu'on l'oblige à endosser la veste blanche de cuisinier pour que Daniel Rossellat pose au vestiaire sa traditionnelle chemise à carreaux. «Ça m'attriste», laissera-t-il échapper. Le président et fondateur du Paléo Festival a bien tenté durant toute la compétition de couper des petits dés d'asperge afin de compenser ce manque, mais rien n'y fit. En face, moins gêné, le docteur Pierre Alain Triverio, interniste et néphrologue à la Clinique Cecil, était, lui, dans son élément. C'est en effet dans les cuisines de ce service hospitalier lausannois que, depuis dix ans, se déroule le fameux défi culinaire Carlo Crisci.

Avant cette rencontre, il y a eu trois victoires consécutives du pas peu fier Pierre Keller, déclassé en 2011 par Jean-Charles Simon avant que la cantatrice Brigitte Hool ne vienne s'installer sur la plus haute marche pendant quatre ans avec ses magnifiques créations végétariennes. L'an dernier, ce fut le regretté Raymond Burki qui avait séduit le jury avec une savoureuse truite de rivière.

## Madeleine de Proust

Mais revenons au syndic de Nyon, Daniel Rossellat, qui s'attelle à réaliser un ciselé de saint-pierre en consommé d'asperge. «C'est de l'improvisation. Mais j'ai quand même choisi à la base de jouer avec deux produits, deux textures et deux couleurs. D'apporter du moelleux et du croquant à mon plat.» Connaisseur, fin gourmet? «Quand j'ai le temps, j'adore faire à manger, aller au marché, choisir des bons produits. J'ai même aménagé une cuisine d'été dans mon jardin avec un four importé d'Afrique du Sud et une plancha pour faire des grillades.»

La barre est haute. Mais le docteur Pierre Alain Triverio est imperturbable. Il ne se laisse pas impressionner. Sur sa table de travail, il opère tranquillement, lève les filets et découpe son saint-pierre avec précision. Il a choisi le même poisson que son concurrent. «Je prépare un saint-pierre provençal aux



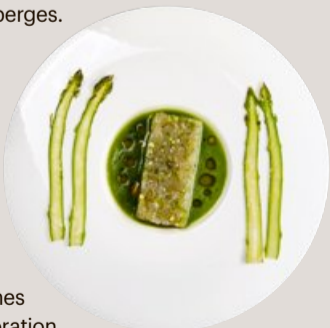
## Ciselé de saint-pierre en consommé d'asperges

### Recette de Daniel Rossellat (4 pers.)

400 g de filet de saint-pierre  
10 asperges vertes  
3 cs d'huile d'olive  
1 cc de citron confit en brunoise  
Fleur de sel et poivre noir

#### Préparation

Laver les asperges. Avec un éplucheur, couper une vingtaine de fines lamelles sur toute la longueur. En réserver quelques-unes pour la décoration et couper les autres en fine brunoise. Avec les autres asperges, réaliser environ 2 dl de jus d'asperge avec un extracteur de jus. Lier le jus à froid avec un soupçon d'amidon de maïs (xanthane). Faire revenir très rapidement la brunoise et les lamelles d'asperge à l'huile d'olive. Enrober le poisson (sans la peau) dans 2 cs de fleur de sel durant 3 minutes. Rincer à l'eau glacée, essuyer et ciseler en petits dés. Façonner 4 pavés de poisson, poivrer. Dans l'assiette, dresser avec l'huile d'olive, le citron confit, la brunoise et les lamelles d'asperges et le jus d'asperge.



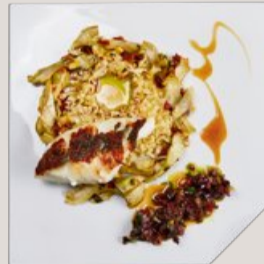
## Saint-pierre rôti en duo d'artichauts violets et céleri

### Recette du Dr Pierre Alain Triverio (4 pers.)

4 filets de saint-pierre  
6 cs de brunoise de céleri boule  
8 artichauts violets  
1 citron vert  
1 cc de carvi  
1 échalote ciselée  
1 dl de vin blanc  
1 dl de fond de poisson  
1 dl de jus de volaille  
1 cs de verjus  
¼ de citron confit  
12 olives noires  
2 quartiers de tomate confite  
6 feuilles de basilic ciselées  
4 cs d'huile d'olive, fleur de sel et poivre noir

#### Préparation

Faire réduire le vin blanc avec l'échalote et le carvi; ajouter le fond de poisson, faire réduire, ajouter le jus de volaille, faire réduire, puis le verjus. Enrober les filets dans de la fleur de sel 3 min, puis rincer et essuyer. Tourner les artichauts et les émincer, les réserver dans de l'eau citronnée. Couper en brunoise olives, tomates confites et citron, ajouter le basilic, 1 cs d'huile d'olive, saler et poivrer, mélanger. Faire tomber la brunoise de céleri dans une cs d'huile d'olive, saler et poivrer. Égoutter les artichauts et les faire «frioler» dans une cs d'huile d'olive, saler et poivrer. Rôtir les filets de poisson dans une cs d'huile d'olive, dresser le tout selon votre inspiration.



petits violets.» Carlo Crisci, grand chef du Cerf à Cossonay qui a l'habitude de donner des noms poétiques à ses plats, précise «un saint-pierre rôti à la peau en duo de petits violets et céleri au verjus».

Pierre Alain Triverio veut que son assiette raconte une histoire. «Il y a dix-sept ans, le 2 juillet 2000, j'ai mangé dans un très bon restaurant en France. C'était une soirée importante sur le plan personnel, marquée aussi par la victoire de la France sur l'Italie lors du championnat d'Europe de football. Je me souviens de ce saint-pierre comme d'un plat d'exception. Il a nourri mon imaginaire et aujourd'hui je tente de le recréer.» Il a donc essayé de retrouver la recette, a téléphoné au restaurant, mais le chef d'alors est parti avec ses secrets. «C'est comme la Madeleine de Proust, tout en sachant qu'il n'y a rien de pire que les mémoires.»

## Un poisson de légende

Les deux hommes ont choisi de sublimer le saint-pierre, très prisé en gastronomie. «C'est un poisson noble de l'Atlantique, explique Carlo Crisci. Cru, en carpaccio ou en ciselé, je déconseille d'ajouter du citron car sa chair risque de perdre de sa superbe. En revanche, vous pouvez l'agrémenter d'un peu d'oxalis, une plante qui ressemble à un trèfle à quatre feuilles et donne de l'acidité. Chaud, il est préférable de le précuire à la vapeur et de le rôtir ensuite sur peau. C'est un poisson qui ne supporte pas la surcuisson. Il a tendance alors à sécher.»

Pierre Alain Triverio en maîtrisera parfaitement la cuisson et réussira à trouver les ingrédients justes pour donner du piment à son histoire. Et par là même à convaincre le jury composé de Patrick Morier-Genoud, auteur et journaliste à *Bon pour la Tête*, ainsi que Knut Schwander, responsable du Gault&Millau pour la Suisse romande. «Nous nous sommes régalez avec deux plats aux styles bien différents, magnifiques à l'œil. D'un côté la couleur intense du ciselé de Daniel Rossellat et son côté voluptueux, de l'autre le jeu des contrastes de Pierre Alain Triverio. Ce qui nous a décidés pour le second, c'est le raffinement et la gourmandise du saint-pierre rôti. Les saveurs se bousculent et racontent une histoire.» Celle du vainqueur. ●