



YANN LAMBIEL PREND GOÛT À LA CUISINE

FACE AU DOCTEUR PIERRE ALAIN TRIVERIO, L'HUMORISTE NE S'EST PAS LAISSÉ IMPRESSIONNER LORS DE CETTE 10^E ÉDITION DU DÉFI CARLO CRISCI

TEXTE ISABELLE BRATSCHI PHOTO ANNE-LAURE LECHAT

«Hier j'ai regardé à la télévision *Le meilleur pâtisseries* pour me plonger dans l'ambiance d'un concours de cuisine, explique Yann Lambiel. Je n'aurais pas dû. Je m'enfonçais de plus en plus dans mon fauteuil en me disant que le lendemain, ce serait moi devant les fourneaux.»

L'humoriste a accepté de participer à la 10^e édition du Défi Carlo Crisci dans les cuisines de la Clinique Cecil, à Lausanne et de défier le tenant du titre, le docteur Pierre Alain Triverio, responsable des services cliniques de Hirslanden Lausanne. Un concurrent redoutable qui, l'année dernière, avait éliminé Daniel Rossellat en deux coups de cuillère à pot.

Sous la houlette de Carlo Crisci, chef du restaurant Le Cerf, à Cossonay (VD), les deux hommes se sont préparés à séduire un juré composé de Josef Zisyadis, directeur de la Semaine du goût, et de

Patrick Morier-Genoud, auteur et journaliste. «Il faut les surprendre, jouer avec les textures, les couleurs, les saveurs, précise en amateur éclairé, Pierre Alain Triverio. Pour cela je leur concocte un bon plat de ma mère revisité à ma manière. Il s'agit d'un saltimbocca de veau ni cru ni cuit. Je vais rôtir la viande à l'unilatéral, c'est-à-dire sur une seule face, de manière à former une cuisson en dégradé.»

De l'omelette à la gastronomie

A côté de lui, un Yann Lambiel beaucoup moins convaincu par ses talents de cuisinier: «Je passe sans transition de l'omelette à la gastronomie. Pour dire vrai, je suis plus à l'aise, plus détendu, devant un public de mille personnes que dans une cuisine.»

C'est raté. Affublé d'un tablier blanc de chef, l'humoriste doit mettre la main à la pâte et se concentrer sur ses préparations. «Je vais élaborer une Trump Tower et

ses petits Brélaz, accompagnée de ses deux Darbellay, sous un Constantin en sauce.» Yann Lambiel se met à les imiter pour mieux expliquer l'intitulé de son plat: «Les petits Brélaz sont en fait des petits pois ronds et verts. Les Darbellay s'illustrent par de longues asperges. A vous d'interpréter. Et le Constantin est une sauce au parmesan, jaune comme le feu qu'il a allumé au sommet du Cervin.» Si l'on traduit, cela donne un carpaccio de bœuf en duo d'asperges et ses petits pois au parmesan.

Alors, Yann Lambiel se met au travail, écosse et pèle chaque petit pois en maugréant que tout cela va quand même très lentement. «Je n'ai pas beaucoup de patience. Je suis plutôt bateau à moteur que voilier.» Il tranche son filet de bœuf en carpaccio, coupe ses asperges dans la longueur, taille son citron confit en brunnoise. Il se prête au jeu. Y prend peut-être goût. On ne l'entend plus. Concentration maximale.

Pierre Alain Triverio est lui aussi à son affaire. Il opère avec minutie, coupe ses médaillons de veau, fait frire des feuilles de sauge en beignet et du jambon en chips pour apporter du croquant. Il cuit des risoni, pâtes grecques en formes de gros grains de riz. Il n'a pas l'intention de laisser filer son titre.

Le défi Carlo Crisci déjà 10 ans

«Ce défi existe depuis maintenant dix ans, précise Carlo Crisci. Une sorte de *Top Chef* avant l'heure qui avait pris naissance pour fêter mon partenariat avec les cliniques Hirslanden. Miss et Mister Suisse ont ouvert le bal, puis de prestigieux vainqueurs ont tous offert des plats variés et originaux. Ce défi a permis de déclencher des talents.»

On pense à Pierre Keller qui s'est imposé trois années de suite face à Jean-Claude Biver, Fathi Derder et Frédéric Recrosio. Il fut battu en 2011 par Jean-

Charles Simon. Puis ce fut au tour de la cantatrice Brigitte Hool de s'illustrer avec sa cuisine végétarienne face à la directrice des Editions L'Age d'Homme, Andonia Dimitrijevic, au professeur de radiologie Nicolas Theumann et au pianiste Thierry Lang. Elle s'inclinera devant le regretté Raymond Burki et sa fabuleuse truite de rivière. Ce sera ensuite Daniel Rossellat et le redoutable médecin Pierre Alain Triverio.

Ce dernier a terminé son saltimbocca en forme de couronne... un présage? Yann Lambiel, qui semble avoir pris goût à la cuisine, monte les tours de sa Trump Tower et présente une très belle assiette gourmande et colorée. Alors... roulements de tambour... égalité! Ils reviendront en deuxième semaine. Ou du moins l'année prochaine. ●

Retrouvez la recette de Pierre Alain Triverio sur notre site, femina.ch et celle de Yann Lambiel ci-contre.



Ambiance décontractée et plus sérieuse dans les cuisines de la clinique Cecel, à Lausanne.



HISTOIRES DE GOÛT PAR JOSEF ZISYADIS ET PATRICK MORIER-GENOUD

Les deux jurés du défi Carlo Crisci expliquent pourquoi les deux candidats ont fini à égalité.

«C'est la première année que nous ne sommes pas parvenus à nous déterminer, avoue Patrick Morier-Genoud. Nous aimons bien prendre des décisions, mais là, nous avons fait nos comptes plusieurs fois pour parvenir au même résultat. Pour être tout à fait honnête, j'ai mis un point de plus pour le docteur Pierre Alain Triverio et Josef Zisyadis un supplémentaire pour Yann Lambiel.» Et d'analyser: «Je trouve qu'il y a trop d'olives et trop d'anchois dans le carpaccio de Yann Lambiel. Les deux plats se complètent admirablement et vont très bien ensemble.» En fin gourmet et parfait politicien, Josef Zisyadis ajoute: «Dans les deux plats il y a un parfait plaisir et beaucoup d'originalité. Il faut que vous reveniez dans une année.» Et Yann Lambiel d'intervenir: «La prochaine édition je reviens en tant que juré. Je déguste les bons plats des concurrents et, ainsi, j'évite de peler des petits pois pendant des heures!»

ENTRÉE

Carpaccio de bœuf en duo d'asperges et parmesan

La recette de Yann Lambiel

Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 250 g de filet de bœuf
- 1 c.s. d'huile d'olive
- 3 filets d'anchois (les moins salés possible)
- 4 olives noires
- 1 c.c. de peau de citron confit en brunoise
- 2 c.s. de petits pois écosés et pelés
- 2 c.s. d'huile d'olive
- 1 dl de consommé de bœuf
- 20 g de parmesan
- 0,3 dl d'huile d'olive
- 30 g de parmesan
- 4 asperges vertes
- 1 c. à dessert d'huile d'olive.
- Fleur de sel
- Poivre noir du moulin

Préparation

Tailler le filet de bœuf en fines tranches, les disposer en rectangle entre deux papiers sulfurisés. Affiner les tranches de bœuf au rouleau à pâte pour former une très fine tranche que vous pourrez détailler à votre guise. Pour la marinade de petits pois, couper les anchois et les olives en brunoise ajouter des dés de citron confit et les petits pois, puis l'huile d'olive, un peu de sel et du poivre noir. Réduire le consommé de bœuf de moitié, ajouter le parmesan et émulsionner, ajouter l'huile d'olive peu à peu comme pour une mayonnaise. Parsemer du parmesan dans une poêle antiadhésive, faire fondre, laisser colorer légèrement et retirer. Couper de suite en quatre et réserver. Retirer le papier du carpaccio et assaisonner sur les deux faces d'huile d'olive, fleur de sel et poivre. Disposer la marinade de petits pois sur les tranches de bœuf. Casser les queues d'asperges afin de retirer la partie ligneuse, les couper en deux sur leur longueur, puis les rôtir dans un peu d'huile d'olive, assaisonner. Les disposer, ainsi que la tuile de parmesan, sur le carpaccio.

