

Dans les cuisines de la clinique Cecil, Carlo Crisci, chef du Cerf, à Cossonay, met la touche finale au plat de Yann Lambiel et Pierre-Alain Triverio.



YANN LAMBIEL ET  
PIERRE-ALAIN TRIVERIO  
REMPORTENT LE DÉFI  
CARLO CRISCI

TEXTE ISABELLE BRATSCHI  
PHOTO ANNE-LAURE LECHAT

## DUOS DE CHOC POUR TOP CHEF

«**C**e défi a permis de déclencher des talents.» Carlo Crisci, l'inventeur et le superviseur de la manifestation, disait vrai. Depuis plus de dix ans, des personnalités se sont confrontées dans les cuisines de la Clinique Cecil où officie, le temps du défi, le grand chef du restaurant Le Cerf, à Cossonay (VD). Il y a eu du beau monde et des plats d'anthologie. On se rappelle du riz noir en trois cuissons de la soprano Brigitte Hool, de l'effilochée de cabillaud à l'huile de lierre du pianiste Thierry Lang, du ciselé de saint-pierre en consommé d'asperge de Daniel Rossellat ou encore de la truite sauvage de Raymond Burki. Comme en saut en hauteur la barre n'a cessé de monter depuis 2008.

L'année dernière l'humoriste Yann Lambiel était opposé au docteur Pierre-Alain Triverio. Les deux cuisiniers amateurs avaient ébloui le jury composé de Josef Zisyadis et Patrick Morier-Genoud, qui n'avaient pas réussi à les départager. Tant et si bien que, cette fois-ci, il fut décidé d'opposer les deux duos, les vainqueurs face aux experts.

Intimidation, pression, bluff, tous les coups bas furent joués dans la bonne humeur. Josef Zisyadis s'est présenté avec un tablier noir de professionnel. Il a amené ses citrons de Grèce, son sumac, petit arbrisseau qu'il a planté à Patmos et qui donne une épice orientale citronnée. À ses côtés, Patrick Morier-Genoud n'était pas peu fier d'énoncer l'intitulé de leur plat: «Croustillant de boya et ciselé de veau en duo de noisette et fèves.» Et d'expliquer que la boya est une perche qui a grandi, qu'elle est meilleure, plus tendre. Le ton est donné, le concours est lancé.

Imperturbable et avec une assurance désarçonnante, le duo Yann Lambiel et Pierre-Alain Triverio renchérit: «Nous allons faire une épaule d'agneau de lait rôtie au lierre terrestre en duo de poivron et caviar d'aubergine.»

«**Ça sent le brûlé...**»

Les quatre participants du défi Carlo Crisci se mettent à couper, ciseler, émincer, peler. Silence dans les cuisines de la Clinique Cecil. Le temps d'évoquer chacun leur spécialité. «J'aime faire le couscous de la mer avec les poissons du lac, tels que la féra, le bro-

chet ou la lotte, précise Josef Zisyadis. Je cuisine tous les jours, mais je suis un bricoleur». «Moi c'est la ratatouille ou le risotto, avoue Patrick Morier-Genoud. J'adore les plats mijotés, les jus de viande. Je vais volontiers au marché et j'achète les produits de saison, car ils sont faits pour bien se marier.»

Pour Pierre-Alain Triverio il s'agit de composer pour la famille: «Je dois trouver des astuces pour faire manger des légumes et du poisson à des préados, mais je trouve l'exercice passionnant.» Et Yann Lambiel de préciser: «Mes spécialités... l'omelette et les œufs au plat. mais je progresse. Ma femme tient une épicerie en vrac, à Morges (VD) et nous faisons souvent le marché. Nous aimons composer des salades de quinoa et grenades. Ce qui ne m'empêche pas de manger aussi un énorme steak.»

«Ça sent le brûlé!» Fausse alerte. Les plats sont cuits à la perfection, ne reste plus qu'à dresser dans les assiettes. «Ils ont l'air bons vos sticks de poissons», lance la première équipe. Les autres de répliquer aussitôt: «Vos hamburgers aussi.» Et de conclure, en toute amitié: «Que les meilleurs gagnent!» ●



Deux magnifiques boyas, ces grosses perches réputées pour leur finesse. Un plat préparé par le duo Patrick Morier-Genoud et Josef Zisyadis (ci-dessous)



Dans la bonne humeur, préparation de l'agneau de lait entouré de crépine de porc.



## LE VERDICT DES EXPERTS

Manuella Magnin, directrice de Simple Plus, agence de communication gastronomie et Knut Schwander, responsable du Gault & Millau Suisse romande ont été séduits par l'agneau de Yann Lambiel et Pierre-Alain Triverio: «Le score était très serré, précise Knut Schwander. Nous avons eu beaucoup de plaisir avec ces deux plats et nous nous sommes régalés. C'est un peu la créativité contre le classicisme, la légèreté contre la volupté, le subtil contre le moins de prise de risque.» Manuella Magnin d'ajouter: «Oui nous avons eu deux plats de grande qualité avec de belles harmonies de goûts»

L'agneau s'est démarqué par son velouté, l'histoire qu'il racontait, la justesse de la cuisson et sa gourmandise. La boya, elle, a manqué de peu son objectif à cause d'un goût de citron trop présent et des fèves un peu trop salées, mais le chaud-froid du plat a été apprécié. Tout ceci s'est joué à très peu de chose.



### PLAT

## Épaule d'agneau de lait rôtie à la broche en duo de lierre terrestre et ail noir

Recette de Yann Lambiel et Pierre-Alain Triverio sous la houlette de Carlo Crisci

Pour 4 personnes

#### Ingrédients:

- 2 épaules d'agneau
- 3 branches de lierre terrestre
- 2 gousses d'ail noir
- 2 gousses d'ail
- 200 g de crépine de porc (coiffe)
- 1 citron confit
- 30 g de beurre frais
- 1 piment
- 2 petits poivrons rouges
- 2 aubergines
- 2 cébettes
- 5 cs d'huile d'olive
- 3 branches de thym
- Feuilles de basilic
- Poivre noir
- Fleur de sel

#### Préparation

- 1.** Désosser les épaules d'agneau. Assaisonner de fleur de sel, poivre noir, zeste de citron confit coupé en brunoise et quelques feuilles de lierre terrestre, former en petits ballotins et enrober dans la coiffe.
- 2.** Faire un petit jus avec les parures de l'épaule d'agneau, un peu d'ail noir et de citron confit ainsi que de quelques feuilles de lierre terrestre.
- 3.** Brûler le poivron, le peler, retirer les graines et les parties blanches puis le couper en julienne, ajouter de la cébette ciselée, un peu de thym effeuillé et du basilic ciselé, assaisonner de fleur de sel et d'un peu de piment ciselé. Réserver.
- 4.** Cuire les aubergines sur un lit de sel, les laisser refroidir puis retirer la peau et les graines, couper la chair en cubes d'un centimètre et la frire dans un peu d'huile d'olive, un peu d'ail écrasé finement et une échalote ciselée. Assaisonner avec un peu de thym et de basilic, de fleur de sel et un peu de piment.
- 5.** Ficeler l'agneau et rôtir à la broche pendant 13 à 15 minutes env. à 50 °C. Servir avec les garnitures.

