

Une touche d'iode avec les Bordeaux

Les chefs de *La Table du Lausanne Palace* et de *la Maison de la Cadène* suivent à quatre mains la trame de Saint-Emilion.

Alexandre Caldara

Voilà l'histoire de deux chefs étoilés, Franck Pelux et Alexandre Baumard, qui se retrouvent pour un menu à quatre mains. La semaine dernière, au Lausanne Palace, les voilà réunis autour de grands millésimes de Château Angélus. Cela s'est mis en place très vite autour de leur ami, l'organisateur Elliot Magnin, importateur de vins pour Cave Royale, avec près de 300 clients dans la restauration en Suisse. Chef de La Table, au Lausanne Palace, Franck Pelux explique: «On a envie de s'amuser, de mieux se connaître, de proposer trois plats chacun et de valoriser les propositions chaudes d'Alexandre Baumard, qui vient spécialement de Bordeaux et qui reste le chef au monde connaissant le mieux Château Angélus.»

Des champignons élevés dans les carrières du domaine

Même son de cloche du côté d'Alexandre Baumard, chef de la Maison de la Cadène, à Saint-Emilion, propriété de la famille de Bouïard de Laforest qui confectionne Château Angélus depuis huit générations: «Avec Franck, on ne parle pas forcément de cuisine et tout marche. Je viens ici avec ma sous-chef et nous nous intégrons à son équipe», argumente Alexandre Baumard. Le jeune chef collabore depuis dix ans avec Stéphanie de Bouïard-Rivoal, qui élabore Angélus, ce premier grand cru classé. Elle écoute les sols argilo-sablo-calcaires et défend une approche centrée sur l'humain.

Pour Alexandre Baumard, on peut trouver en cuisine le bon équilibre avec les vins de Bordeaux, notamment en travaillant sur des sauces en réduction. Avec son plat de champignons et de coquillages, il se concentre sur la dimension iodée en légèreté. Le dessus du plat propose une mosaïque de champignons crus rehaussée



Franck Pelux et Alexandre Baumard en toute connivence autour de flacons de Château Angélus.

d'une huile de café et le dessous opte pour une dimension fondante, mijotée. Les shiitakés et les pleurotes proviennent d'un nouvel élevage dans les carrières

du domaine Angélus, les premières morilles arriveront bientôt. Alexandre Baumard raconte ce client qui désirait absolument un accord avec un

turbot, il décide de le préparer en basse température avec un beurre noisette et un carpaccio de cèpes. Il aime aussi beaucoup travailler la truffe, qui s'accorde

bien notamment avec le Merlot jeune. Franck Pelux acquiesce: «Les éléments terreux, boisés d'un plat accompagnent parfaitement un Bordeaux.» Alexandre Baumard travaille aussi les sarments de vigne pour fumer des viandes et des feuilles de vignes pour la cuisson. Au Lausanne Palace, il sert une lotte avec en son centre du foie gras et une sauce à l'encre de seiche. «Je travaille ce plat comme un lièvre à la royale, je le nappe de la même manière.»

Une ville éclectique et une cuisine de voyages

A Lausanne, Franck Pelux ne travaille pas sur un axe culinaire dédié à la vigne: «Je pourrais le faire davantage à Chexbres. Un chef doit s'adapter aux habitudes alimentaires de sa région. Ici, dans une ville éclectique comprenant 120 nationalités, on axe nos recherches sur la notion de voyages.» Comme cette asperge, à la cuisson ferme, qu'il travaille sur la fraîcheur avec du basilic et des anchois de la mer

«Les éléments boisés, terreux accompagnent bien un Bordeaux»

Franck Pelux
Chef de La Table, au Lausanne Palace.

Cantabrique. Pour les chefs, l'enfance fut déterminante. Pour Alexandre Baumard, au côté d'un grand-père agriculteur, à trier les légumes à même le sable. Et pour Franck Pelux, directement dans le restaurant «semi-gastro» de ses parents.

Les deux chefs aiment manger selon le rythme des saisons. Alexandre Baumard évoque les joies de l'été, «je vis dehors, tout se passe autour du barbecue», alors que Franck Pelux pense «à la raclette et à la blanquette hivernale». Plus qu'un quatre mains, une complicité.

Millésimes 2004, 2014

Le Savoureux et l'Indien

Comme ses voisins de Cheval Blanc et d'Ausone, on reconnaît Angélus par son subtil dosage de Cabernet Franc. Alexis Attal, chef sommelier du Lausanne Palace, a décidé de laisser le flacon debout trois jours, puis de le passer en carafe et de remettre en bouteille le millésime 2004, dont il rappelle le surnom de Savoureux. Il se compose de 60% de Merlot et de 40% de Cabernet Franc. On remarque sa robe noire intense. Au nez frappent des arômes de cassis, de myrtille, en bouche une persistance de réglisse et un ample final mentholé. Une présence tannique très marquée mais souple, onctueuse avec une dimension complotée. Avec aussi une dimension brute de décoffrage, pas un vin de séduction, mais un grand millésime qui convoque les émotions. Depuis 1989, le domaine travaille avec de la barrique neuve entre 18 et 24 mois.

En comparaison, le millésime 2014 baptisé l'Indien, en hommage à un été indien insolent et à des vendanges commencées le 2 octobre, ce trentième millésime confectionné par Hubert de Bouïard de Laforest ne s'impose pas comme le plus expressif. Il est composé de 50% de Merlot et de 50% de Cabernet Franc. Il semble encore fluide, un brin métallique, et manque l'expression des fruits rouges. Selon les spécialistes, il arrivera à pleine maturité dans dix ans.

Alexandre Baumard propose de déguster ces deux millésimes avec un oignon croustillant en sept textures. **aca**

Jeunes vigneronnes de Suisse

Une audace créative au rythme des saisons

Pour la deuxième année, 28 vigneronnes de moins de quarante ans osent monter sur scène pour faire entendre leurs voix.

Alexandre Caldara

Les Jeunes vigneronnes de Suisse continuent à assumer avec force leurs idées. Pour la deuxième année consécutive, les 28 membres de moins de 40 ans, viennent de choisir de monter sur scène au Kultur Lokal Rank, à Zurich.

La mélancolie et le cliquetis des sécateurs

Une communication sincère et moderne qui s'articule ainsi: «Jeunes, sauvages et libérés, nous travaillons au rythme des

saisons. En constante évolution, nous les suivons et nous apprenons d'elles.» Cette poésie qui ose en tout temps parler de mélancolie et de cliquetis des sécateurs. Ce décalage avec des visions plus basiquement commerciales, mais lié aussi au sérieux du travail en vigne, l'association le doit en grande partie à Anne-Claire Schott.

Elle préside l'association depuis deux ans, mais elle préfère parler d'un collectif: «On aime faire résonner nos voix, mais aussi donner à écouter des



Anne-Claire Schott, présidente des Jeunes vigneronnes de Suisse continue à insuffler des visions poétiques.

sons et des vidéos, notre pressoir, nos machines à mettre en bouteilles, mais aussi la pluie.» Anne-Claire Schott comme d'autres vigneronnes de l'association, on pense aux Valaisans Sandrine Caloz et Yann Comby, poussent leurs domaines familiaux vers des démarches éthiques et écologiques en vigne et en cave.

Le courage de noms de vins énigmatiques ou exotiques

Mais pour Anne-Claire Schott, qui vinifie avec audace au bord du lac de Bière, l'essentiel reste «la diversité, l'ensemble de styles et de caractères qui constituent l'association». Voilà par exemple comment Etienne Javet, magicien du Pinot Noir Nature dans le Vully, définit une notion instable: «Mon vin préféré, c'est tous les vins en même temps, et aucun. Le meilleur vin, ce sont les gens, le lieu, l'humeur et ce que l'on mange qui le font. Il est variable d'heure en heure et de jour en jour.» D'autres producteurs tentent des appellations énigmatiques comme «Les noces noires» du Genevois Mathurin Ramu ou exotiques comme le «Pinotivo» de l'Argovien Noël Baumgartner.

Mais les Jeunes vigneronnes de Suisse ne se contentent pas de vins rêveurs. Ils agissent aussi par leur présence dans des salons importants, comme lors du Swiss Wine Tasting à Zurich, des Schweizer Weintage à Bâle ou du Festivals à Belfaux. Enfin, l'association travaille activement avec les restaurateurs, elle leur

«Le meilleur vin, ce sont les gens, le lieu et ce que l'on mange qui le font»

Etienne Javet
Vigneron de caractère, à Lugnorre, dans le Vully.

propose une formule de vin au verre comme l'explique Anne-Claire Schott: «Sur une année, ils peuvent présenter tous les trois mois trois vigneronnes. Pour l'instant, nous travaillons avec quatre restaurants, mais nous aimerions étoffer ce chouette projet.»

Les Jeunes vigneronnes de Suisse veulent remuer en profondeur le monde conservateur du vin suisse, tout en s'amusant.

jsnw.ch