

## Cuisine

Avec **ALIGRO**  
BIENVENUE A TOUS LES GOURMANDS

## Les recettes du «meilleur restaurant du monde» subliment le Nord

Des trésors à La Chaux-de-Fonds...



Redzepli sillonné les pays du Nord, des îles Féroé jusqu'au Groenland, pour trouver son style et ses produits. SLIM ALLAGUI/AFP

**Rene Redzepli, dans son Noma de Copenhague, enthousiasme les critiques avec sa cuisine hommage à la rudesse du pays**

David Moginier

Décidément, la Scandinavie cartonne en cuisine ces derniers temps. Après le Bocuse d'Or remporté par un Norvégien en 2009 et par un Danois en 2011, voici Rene Redzepli, 32 ans (!), consacré pour la deuxième année consécutive «meilleur restaurant du monde». Le jeune chef danois enthousiasme par une approche très authentique, basée sur son terroir et ses racines scandinaves. Et le superbe livre qu'il vient de publier en français donne quelques clés pour comprendre sa cuisine.

Olafur Eliasson, artiste danois, raconte dans le portrait qui ouvre l'album comment Redzepli l'a épâté avec une sorte de crêpe au lait parsemée d'herbes et de fleurs



**Radis en pot (avec une crème aux herbes et de la terre de malt).**

provenant du champ où la vache avait brouté. Un plat symptomatique du chef du Noma: pas de produits «exotiques», une vraie plongée dans le terroir du pays et ses aliments traditionnels, le tout réinventé par une grammaire parfois intellectuelle.

**Couleurs sombres**

Le Noma lui-même, ce restaurant installé dans un entrepôt en briques du XVIIIe siècle, sur les quais de Copenhague, combine dans un



**Echine de porc et joncs, violettes et malt.**

PHOTOS DITTE ISAGER/PHAIDON PRESS

pseudo-dépouillement vaisselles d'artistes locaux et branches séchées, jouant entre le brun et le blanc. Ces codes de couleur qui surprennent le visiteur habitué aux palettes du Sud se retrouvent dans les plats de Redzepli. Peu de rouge ou de jaune, mais le noir de la terre de malt, le gris des cendres de foin, le vert des branches de genièvre ou le pourpre des betteraves. Des assiettes qui semblent presque en désordre, tant le chef refuse les alignements impeccables



**Bonhomme de neige alliant meringue, mousse d'argousier, sorbet carotte et yaourt.**

de ses confrères classiques, des compositions qui sont autant d'hommages à la rudesse des paysages des îles Féroé, du Groenland ou de l'Islande.

C'est en voyageant dans ces terres sauvages que Redzepli a trouvé sa voie. Lui sortait de chez Ferran Adrià, et ne voulait pas le singer. La cuisine de son pays, elle, ne faisait qu'imiter la gastronomie française ou espagnole. «J'ai vite compris qu'il me fallait chercher du côté des autres cuisini-

nes régionales pour parvenir à diriger un restaurant gastronomique nordique», explique le chef. Là, dans l'Atlantique Nord, il va découvrir la nature sauvage et toute sa richesse: «Il nous fallait explorer les ressources naturelles dans leurs moindres recoins, passer en revue la centaine de champignons comestibles, la flore sauvage, les racines et les plantes en bord de mer.» Voici donc l'argousier et l'angélique, le vin de bouleau et le lait caillé, la moule géante et le macareux.

**Un univers dépouillé**

A feuilletter l'album qui vient de sortir, on est surpris et émerveillé par les photos de ces plats dépouillés, étrangement sauvages, recréant un univers aux tons froids, aux ingrédients peu connus, cassant les clichés de l'esthétisme gourmand. Le vent du Nord habite les assiettes, la lumière est crue sur les aliments ou sur les hommes, puisque Redzepli mélange les images de plats, de producteurs et de paysages. En fin d'ouvrage, les recettes sont des merveilles de précision et de sophistication. Mais n'imaginez pas en faire une seule: vous ne trouverez pas dans les magasins la moitié des ingrédients, et les techniques flirtent avec le moléculaire.

**Noma, Le temps et l'espace dans la cuisine nordique**  
Rene Redzepli  
Phaidon, 76 fr. 10

**Le concours**

World's 50 Best Restaurants recueille les votes de 837 «experts» venus de 27 régions du monde. La région de la Suisse est dirigée par... un Autrichien, Hannes Konzett, qui affirme visiter plus de 700 restaurants par an! Selon lui, la Suisse compte 15 membres dans le jury, dont six Romands. «Il est essentiel pour les cuisiniers d'obtenir les votes d'autres parties du monde.» Philippe Rochat, à Crissier, est 47e cette année.

**La Vinothèque de la Charrière, à La Chaux-de-Fonds, organise ses ventes à quai aujourd'hui et demain. A ne pas manquer**

Dany Pochon est un grand découvreur de producteurs. Il y a peu, par exemple, il a dégusté pas moins de 1000 vins en une semaine. Et, avec sa Vinothèque de la Charrière, il organise pour la quatorzième année ses ventes à quai, où il propose une dégustation libre d'une septantaine de crus, offerts avec des rabais allant jusqu'à 30%. De quoi justifier le trajet jusqu'aux montagnes neuchâteloises. Il accueille également cette année trois producteurs qu'il qualifie de «génies»: Claudie Jobard, à Rully, Françoise Bousquet, à Capestang, et Olivier Tropet, à Roaix. «Je recherche toujours la plus pure expression du terroir, donc la plus grande pureté et la précision. Tout cela ne s'obtient qu'à la vigne. En cave, ensuite, il faut en faire le moins possible», affirme le caviste. **D.MOG.**

Vinothèque de la Charrière, rue de la Charrière 84, La Chaux-de-Fonds. Aujourd'hui 10 h-19 h, demain 9 h-17 h.

... et des nouveaux à Epesses!

**Samedi, l'appellation ouvre ses caves et fait déguster ses vins nouveaux**

C'est la 11e édition d'Epesses nouveau, un mois avant les caves ouvertes cantonales. Plus d'une trentaine de vigneron de la commune et des villages voisins accueillent, de 9 h à 17 h, les amateurs qui auront déboursé 20 francs pour le verre de fête. Une offre combinée avec les CFF permet de profiter du trajet, d'un repas de midi et de recevoir en cadeau un pot vaudois, un saucisson et une tomme Fleurette. Sinon, le Lavaux Express est le moyen de transport idéal. **D.MOG.**

[www.epesses-nouveau.ch](http://www.epesses-nouveau.ch)

**Le coup de fourchette**

## Le Café des Mousquines cuisine ses racines transalpines

Depuis deux mois, le Café des Mousquines connaît un nouveau départ. Trois jeunes Italiens se sont unis pour apporter un souffle rafraîchissant à l'établissement. Roberto Galoppini, directeur, est en salle avec Luca Atzeni, et Nicolas Desogus en cuisine. Ce trio transalpin n'est pas constitué d'inconnus. Récemment, il faisait la joie de La Treille, à Penthaz; il joue maintenant dans la capitale.

Le décor un rien chic n'en fait pas trop ou presque. Des toiles accrochées aux cimaises apportent un peu de chaleur à l'œil.

La carte est donc résolument transalpine, depuis le «véritable» carpaccio de bœuf selon la recette Cipriani (24 fr. en entrée) jusqu'à la tagliata de bœuf (39 fr.), en pas-

sant par quelques pâtes et poissons.

Ce soir-là, nous avons joué la carte du menu surprise (trois plats, 84 fr. avec les vins). Les découvertes furent excellentes et les portions généreuses. Un verre de greco di tufo bien frappé accompagne le premier acte. Le vin à la robe jaune fait bon ménage avec un tartare de saumon norvégien préparé au couteau, avant qu'une touche de gingembre et une tombée de vinaigre balsamique ne rehaussent la fraîcheur de la chair. Autre plat, autre vin. C'est le saia (feudo Maccari) qui fut retenu. Avec ses dix-huit mois de barrique, pas trop vanillé, il avait rondeur et longueur en bouche. Avis aux amateurs: ce vin robuste titre



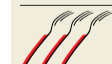
ODILE MEYLAN

14,5%. Des amuse-gueule se glissent entre les plats, pour le plus grand plaisir du gourmand. L'orzotto, sorte de risotto à l'orge, est un bijou onctueux. La céréale est parfumée de citron et de safran. On en ferait bien un plat principal. D'ailleurs, voilà ce dernier: le carré d'agneau (Nouvelle-Zélande) est impeccablement cuit et accompagné d'une polenta croustillante à souhait. Rince-doigts en renfort, on vous invite à vous abandonner au plaisir de grignoter votre os.

Un verre de chenin blanc (pin blanc de la Loire) de l'Etat du Valais annonce le dessert, soit une crème brûlée à la verveine. Belle balade qui, au final, mène naturellement au petit verre de grappa.

**L'adresse**

**Le Café des Mousquines,**  
av. des Mousquines 3,  
1005 Lausanne, 021 312 51 00  
[www.lesmousquines.ch](http://www.lesmousquines.ch)  
Fermé sa midi, di et ma soir.



Belle cuisine italienne



De 80 à 110 fr. par personne



Large choix de crus transalpins

Toutes nos adresses sur iPhone:  
[www.24heures.ch/cdf](http://www.24heures.ch/cdf)