



# Haydé, dessinatrice et créatrice du chat «Milton» «Le Fraisier, c'est comme une maison de poupées, jolie à croquer»



L'artiste Haydé montre le dernier «Milton» à Fatima Ribeiro, la patronne et cheffe du Fraisier au cœur de Lausanne.



**COUP DE CŒUR Haydé croque les histoires du chat «Milton», elle crée aussi les affiches du «Petit théâtre» de Lausanne. Gourmande et végétarienne, elle trouve son bonheur chez Fatima Ribeiro à Lausanne. Isabelle Bratschi**

isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

«Le Fraisier, c'est mon restaurant préféré, sans aucun doute. Je suis ici chez moi. Accroché à la ruelle Grand-Saint-Jean, ce petit coin de paradis me fait penser à une maison de poupée. C'est beau à croquer! La décoration est très féminine avec des bouquets de fleurs posés sur chacune des tables en fer forgé et la cuisine ouverte sur la salle. Même les tableaux aux murs, composés d'ustensiles de cuisine, nous ouvrent l'appétit. L'endroit est tenu par Fatima Ribeiro, une jeune cheffe talentueuse que j'avais connue à L'Esquisse, le restaurant du musée de l'Hermitage. Déjà à l'époque j'étais séduite par sa créativité.

Je l'ai retrouvée un jour par hasard dans ce qu'elle nomme son atelier. Le Fraisier est une scène culinaire où l'on déguste des merveilles et c'est aussi un lieu de création, de cours pour les enfants et les adultes. Fatima est une jeune femme qui déborde d'énergie. Elle a une imagination incroyable. Elle marie les saveurs avec brio et vous entraîne dans son fabuleux voyage.

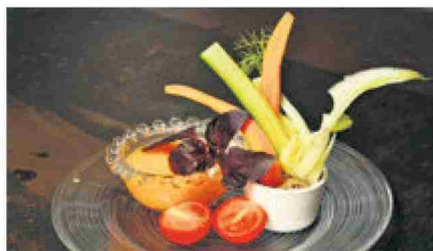
Grâce à elle je repars dans mon pays d'origine quand je perçois des touches iraniennes dans ses plats comme les pommes de terre au citron confit. Je poursuis la balade en Italie quand je découvre sa mousseline de lentilles, focaccia au romarin et soupe de melon.

L'autre jour je suis venue avec mes deux neveux, Darius et Nicolas, qui ont adoré les mets de Fatima. Ils ont trouvé que sa cuisine était pleine de belles couleurs, de fleurs et de goûts étonnants. Ils ont aussi été conquis par le dessert de

Marta, la pâtissière, qui leur a concocté un tiramisu aux pruneaux infusé au romarin.

Je suis végétarienne et bien que l'endroit propose de la viande et du poisson, je trouve toujours mon bonheur. Il faut dire que les légumes sont à l'honneur. Ici, même les boissons sans alcool s'invitent à la fête. Des sirops artisanaux aux lierres terrestres, gingembre ou aspérule odorante, des citronnades au miel ou à la violette.

J'adore cuisiner. J'adorerais ouvrir un restaurant. Si un jour je le fais, il ressemblera au Fraisier.»



**Mousseline de lentilles au citron vert, soupette de melon et bouquet de crudités.**



**Billes de chèvre à l'estragon, figues fraîches, aubergines grillées, purée verte.**



**Petite crème à la reine des bois et fleurs de sablé au poivre rose.**

**SES ADRESSES**

**> Herat**

«J'adore ce restaurant iranien qui me rappelle mon pays d'origine. L'endroit est tenu par une famille afghane. Ils sont adorables, ils proposent des plats délicieux tels que leurs aubergines grillées servies avec un yaourt spécial. Ils font aussi traiteur.»

Avenue Vinet 22, Lausanne.  
Tél. 021 647 30 35

**> Le Petit Bar**

«Je préfère dire chez Murielle. Elle est respectueuse de la nature et elle vous concocte d'excellentes salades, des soupes en hiver et des tartes sublimes. J'aime bien m'y rendre pour être tranquille.»

Pont Bessières, Lausanne.  
Tél. 021 323 53 59.

**> L'Eléphant Blanc**

«C'est délicieux et ils sont très gentils. J'aime leur plat du jour et le cadre genre bistrot.»

Rue Cité-Devant 4, Lausanne.  
Tél. 021 312 64 89.

**> Le Chat Noir**

«Pour moi il s'agit du meilleur restaurant de Lausanne. Quand j'y vais c'est pour une grande occasion.»

Rue Beau-Séjour 27, Lausanne.  
Tél. 021 312 95 85



Le Matin Dimanche  
1001 Lausanne  
021/ 349 49 49  
www.lematin.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 175'951  
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 840.6  
N° d'abonnement: 1090991  
Page: 84  
Surface: 65'758 mm²

## LESSIROPS



### > Groseille sauvage

Les sirops artisanaux du Fraisier sont préparés par Nicole Héritier et Stéphanie Devaud. Le sirop de groseille sauvage plaira autant aux petits qu'aux grands.



### > Cerfeuil musqué

Appelé aussi cerfeuil anisé ou anis des Alpes, cette plante herbacée donne, en sirop, un goût très frais au sirop. Il se marie avec un tiramisu ou une glace à la cardamome.



### > Sureau noir

Il s'agit de petites baies noires violacées disposées en grappe. Sa couleur peut faire penser à un vin rouge. Ce sirop est désaltérant, pas très sucré, un peu acide et délicieux.

### > L'adresse

Le Fraisier – Scène culinaire, Fatima Ribeiro, ruelle Grand-Saint-Jean 9, Lausanne. Ouvert du mardi au samedi de 9 h 30 à 14 h 30. Ateliers culinaires pour adultes, les jeudis de 19 h à 22 h. Ateliers de pâtisseries pour enfants les mercredis et samedis de 15 h 30 à 17 h 30. Tél. 021 625 31 92 ou 079 367 51 81. [www.lefraisier.ch](http://www.lefraisier.ch)

### > L'actualité de Haydé

«Milton, quand j'étais petit» aux Editions la Joie de Lire. Dédicaces lors du Livre sur les quais à Morges, les vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 septembre.