

La vraie vie du chef Carlo Crisci racontée comme dans un roman



Carlo Crisci mime pour Patrick Morier-Genoud une injection de l'huile d'olive qu'il produit dans les Pouilles. PHILIPPE MAEDER

Le parrain de la Semaine du goût a passé dans la moulinette de Patrick Morier-Genoud. La recette est savoureuse David Moginier

Quand Patrick Morier-Genoud a demandé à Carlo Crisci s'il était d'accord de lui raconter sa vie, le chef de Cossonay a été réticent. Pourtant, ceux qui connaissent Crisci savent qu'il aime bien parler. «J'avais l'impression que c'était trop tôt, confie le chef,

comme si on faisait déjà ma nécrologie.» Il a fini par céder: il est parrain de la Semaine du goût, et le livre sortira pour son lancement.

Le chef peut se rassurer: sa bio n'a rien d'un hommage ultime et, sous la plume élégante du journaliste, on y parle davantage de l'homme que de sa cuisine, davantage de sa passion que du menu du jour. Et on s'attarde aussi sur son père, Angelo, fils d'une famille paysanne très pauvre du sud de Naples, apprenti cordonnier débarqué en Suisse pour y travailler aux champs à 18 ans et qui deviendra finalement cuisinier parce que, «dans la famille, nous avons ça dans le sang; nous savons instincti-

vement cuisiner». Angelo est un travailleur hors norme, ne s'arrêtant jamais et comprenant mal que les autres fassent différemment.

Par accident

Carlo (dont le vrai nom est Carmelo) se rêve graphiste ou couturier. Mais la passion du ski, qu'il a toujours, lui brise une jambe et repousse ses études. Il apprend donc cuisinier, presque sur le tas. Le garçon a envie de comprendre, de savoir, cette curiosité insatiable qu'il a toujours aujourd'hui au moment de vouloir réaliser un consommé végétarien ou des lasagnes de saint-jacques. Sa découverte de la nouvelle cuisine l'enthousiasme

et il comprend qu'il peut enfin être libre dans son inspiration. Entre l'influence de son père, chez qui il fera des allers-retours, et ces plats décomplexés et allégés, Crisci a construit son style depuis qu'il a découvert la nouvelle cuisine. Et depuis qu'il a repris, en 1982, le Cerf de Cossonay, grâce à l'aide du propriétaire, André Félix.

Mais le portrait parle aussi de la mort de sa sœur la veille de son mariage, de la xénophobie anti-«Rital» vécue à l'adolescence, de la timidité que le chef camoufle si bien, de sa distraction aussi. Bref, un portrait honnête et savoureux.

La cuisine est l'affaire de tous à Concise et Corcelles



Carlo Crisci, portrait gourmand

P. Morier-Genoud.
Ed. Au fil du goût,
144 p, 25 fr. Chez
Payot ou par mail à
aufildugout@bluewin.
ch

Au programme

Dates de la Semaine du goût

Du 18 au 28 septembre

Ville du goût C'est Moutier.

Gala d'ouverture par le conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann, le 17 septembre à Berne.

Nouveautés

Les bons «jeunes», qui permettent à des jeunes entre 16 et 25 ans de s'offrir un restaurant gastronomique pour 60 fr., s'étendent à plusieurs cantons, dont 9 tables vaudoises.

Un partenariat a été créé avec les Journées du patrimoine, dont le thème est la cuisine.

En partenariat avec le Livre sur les quais, ve 5, la première Nuit du servagnin se tiendra à Morges.

Des grosses opérations

La deuxième Bénichon du Pays de Fribourg aura lieu cette année à Bulle du ve 19 au di 21.

Sion Fête du goût a choisi cette année les herbes aromatiques, je 18, ve 19 et sa 20.

Lausanne à Table soutient le marché de légumes anciens Pro SpecieRara di 14 et les 100 ans de la famille Demont à la ferme des Saugealles, sa 24.

A Moutier, un concours de soupes en vieille ville, sa 27.

www.gout.ch, tout le programme.

● A Concise et à Corcelles, on a autant de suite dans les idées que de passion pour le goût. C'est ainsi qu'est née l'association Concise-Corcelles, Villages du goût. L'idée était simple: partager et transmettre, au travers d'un petit livre qui regrouperait les meilleures recettes des habitants. «On a été plus loin qu'on ne pensait au départ», avoue avec un grand sourire Mary-Laure Schorderet, présidente, elle-même cuisinière. L'an dernier, elles ont donc demandé aux habitants leurs meilleures recettes. Puis elles ont organisé un «brunch canadien» où les convives amenaient leurs plats pendant la Semaine du goût. La cinquantaine de recettes retenues a été révisée, le livre s'est mis en place avec un graphiste et une photographe du village, des accords mets-vins de la région. Pour le financer, l'association a aussi organisé la Paella des promos. «Ce livre est une aventure extraordinaire et a donné tellement d'échanges avec les gens!» Les recettes sont aussi diverses et multiculturelles que les habitants, de la plus jeune

participante (6 ans) à la doyenne (101 ans). Pour fêter le livre, les deux villages organisent pendant la Semaine du goût les Fenêtres du goût, où un habitant proposera chaque jour des spécialités aux amateurs. Et le grand brunch canadien revivra le dimanche 28 septembre dès 11 h. «On aimerait que d'autres villages fassent de même chez eux!»

Concise-Corcelles. Saveurs et traditions, 98 p. 35 fr. Dans plusieurs magasins de la région et par mail à mlschorderet@bluewin.ch.



Mary-Laure Schorderet et le livre réalisé. ODILE MEYLAN