

MADE IN SWITZERLAND(2/4)

# Et Girardet devint la meilleure toque du monde

Elu «cuisinier du siècle» en 1989 aux côtés de Paul Bocuse et Joël Robuchon, l'immense Frédy Girardet a régné en toute discrétion sur la haute gastronomie durant un quart de siècle

ÉDOUARD AMOIEL [@EAmoiel](#)

es anciens parlent de Frédy Girardet comme d'une légende. Des bribes du passé ressurgissent à travers des récits poétiques qui débutent presque toujours par «Tu te souviens de...» Certains se rappellent un filet de rouget à la crème de romarin; pour d'autres, ce seront les rognons de veau sautés à la dôle ou les petits choux farcis de langoustine au beurre de béluga.

Il était un maître des cuissons, un amoureux du produit et un dieu des saveurs. Jamais plus de trois dans une assiette! Un passé inégalé que nous devrions tous connaître afin de comprendre les fondamentaux culinaires et donc la cuisine d'aujourd'hui. L'Hôtel de Ville de Crissier, sur les hauteurs de Lausanne, était à l'époque un passage obligatoire pour n'importe quel épiciériste se rendant en Suisse. Aujourd'hui Frédy Girardet, homme discret fuyant les apparitions publiques, est devenu un mythe. Un homme touché par la grâce qui – peut-être malgré lui – a révolutionné le monde de la haute gastronomie pour l'éternité.

## Apprenti typographe

Avec un père cuisinier et une mère cordon-bleu, le jeune Frédy est bercé dès son plus jeune âge par la mélodie du frémissement des sauces et du crépitement des aliments dorés à la poêle. Son père travaille au Central Bellevue à Lausanne avant de reprendre la direction de l'Hôtel de Ville de Crissier. Nous sommes en 1950 et, à cette époque, le jeune chef en devenir ne s'intéresse pas encore à la cuisine. Sous l'influence de sa mère, qui trouvait que ce métier ne laissait pas de place à une vie de famille, il passe l'examen de compositeur typographe. Mais le milieu l'ennuie, et il décide de partir en apprentissage à la brasserie lausannoise du Grand Chêne.

Rapide, précis et méticuleux, il apprend vite et est nommé chef de brigade à la fin de son stage avant de collaborer avec un traiteur, ami de son père. Il découvre une autre facette du métier: la présentation des plats, qui restera tout au long de sa

carrière une de ses marques de fabrique. A la suite de la demande de son père, qu'il ne peut refuser, il intègre le restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier. Le lieu est modeste, chaleureux et ressemble davantage à un bistrot de campagne. L'aventure père-fils tourne court au décès du premier en 1965, obligeant le second à lui succéder.

## Prodige valaisan

Au même moment, Frédy Girardet parvient à racheter le bâtiment de l'Hôtel de Ville à la municipalité de Crissier et en profite pour entreprendre quelques modestes travaux. «La décoration n'était pas notre fort. La salle à manger était inesthétique», se remémore Louis Villeneuve, fidèle maître d'hôtel depuis quarante-cinq ans. Sa cuisine prend, au fil du temps, de l'ampleur, de la structure et de la technique. Les goûts s'affûtent, les réglages se précisent et tel un papillon qui sort de sa chrysalide, le cuisinier se libère. Le succès est au rendez-vous et les clients affluent, suivis d'une presse française spécialisée qui souhaite découvrir le phénomène suisse.

«D'une discrétion à toute épreuve, Frédy Girardet ne fanfaronnait jamais. C'était un homme du peuple et il ne souhaitait pas que son restaurant soit réservé à une certaine élite», précise Louis Villeneuve. La cuisine moderne, lancée par toute une génération de chefs hexagonaux, est en pleine mouvance; Henri Gault et Christian Millau viennent en Suisse en 1975 et couronnent le prodige valaisan. Frédy devient un chef reconnu par ses pairs et son Hôtel de Ville une des plus grandes tables du monde. Puis ce sera à son tour de découvrir ce qui se passe chez ses voisins gaulois en s'arrêtant à Lyon chez Paul Bocuse et à Roanne chez les frères Troisgros. Une révélation...

## Un palais extraordinaire

Frédy Girardet a su rester tout au long de sa carrière un homme humble et discret, même peut-être un peu trop selon certains. A-t-il su profiter de son succès comme ont pu le faire ses acolytes français? Le chef ne se soucie guère du monde

extérieur et des apparences. «Nous avons connu le succès grâce à lui. C'était un battant avec un caractère difficile à cerner. Il savait diriger une équipe, et c'est de toute façon lui qui avait le dernier mot», relate Louis Villeneuve. Franck Giovannini, actuel chef en place à l'Hôtel de Ville, l'a connu quelques années avant la fin de sa carrière et se souvient d'un patron qui ne s'est jamais dispersé. «L'important, c'était son restaurant et ses clients. Les rares fois où il a dû partir à l'étranger, il fermait. Cela fait partie de la rigueur du personnage.»

Au téléphone, Michel Troisgros se remémore avec nostalgie sa période passée aux côtés du chef. Gamin et fraîchement

diplômé de l'École hôtelière de Grenoble, il travaille à Crissier lors d'un stage en 1977 et découvre une brigade très homogène et solidaire. «Le physique de Frédy Girardet laissait transparaître son tempérament», déclare le chef triplement étoilé avant de poursuivre: «C'était un homme qui prenait soin de lui sur le plan sportif, grâce au vélo, comme sur le plan diététique, grâce à une alimentation rigoureuse. Il était aussi discipliné et strict avec lui-même qu'avec les autres. Il n'était jamais dans l'excès mais son physique, son regard et sa présence nous faisaient comprendre son exigence.» Pour Franck Giovannini, Frédy Girardet voulait toujours mieux faire. «Je n'aime pas dire qu'il était

insatisfait, mais il est vrai que pour lui, ce n'était jamais assez bien.»

Comment comprendre le maître sans parler de sa cuisine? Il faut s'imaginer une époque où les produits de la mer étaient une nouveauté en Suisse. Les gens étaient plus habitués à la viande qu'au turbot et à la langoustine. Le restaurant recevait chaque matin par avion des caisses de poisson estampillées Girardet en provenance de Paris. Il se disait que le meilleur partait toujours à Crissier.

«Il connaissait tous ses fournisseurs. Cette manière de travailler et de chercher constamment l'excellence était à cette époque quelque chose d'unique», précise Franck Giovannini, tout en repensant au



Le maître en son Hôtel de Ville de Crissier, en 1993. (PATRICK MARTIN/«24 HEURES»)



letemps.ch/20

Le Temps  
de s'engager.

Cause 4/7  
Créativité  
suisse

(18 juin - 19 août)

## PETITS CHOUX FARCIS DE LANGOUSTINE AU BEURRE DE BÉLUGA

Pour 4 personnes

- 1 chou frisé
- 16 grosses langoustines
- 140 g de beurre
- 40 g de caviar béluga (gros grains)
- 1 dl de vin blanc
- 2 échalotes moyennes
- 1 cuillerée à soupe de crème double
- Sel, poivre, cayenne

### Mise en place:

1. Prélevez une dizaine de belles feuilles sur le chou frisé et faites-les blanchir à l'eau bouillante salée pendant deux à trois minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres... (un peu davantage en hiver, si les feuilles sont dures). Egouttez-les à plat sur un linge.
2. Décortiquez les langoustines. Assaisonnez les queues avec sel, poivre et cayenne.
3. Faites chauffer 20 g de beurre dans une poêle, à chaleur moyenne. Passez-y les langoustines pendant une petite minute, juste pour les raidir. Retirez-les.
4. Les feuilles de chou étant égouttées, retirez la grosse côte centrale. Sur chaque feuille posée devant vous sur la table, disposez 2 queues de langoustines en croix, puis rabattez la feuille, de façon à former un paquet. Posez-les, en les serrant un peu les uns contre les autres, dans un petit plat à four en fonte

émaillée. Déposez 1 noisette de beurre sur chaque paquet et gardez en attente au frigo.

5. Pelez et hachez finement les échalotes.

### Finitions:

1. Pour la sauce, versez dans une petite casserole les échalotes hachées et 1 dl de vin blanc et réduisez à 2 cuillerées environ de liquide.
2. Glissez le plat de choux farcis pour quatre à cinq minutes dans un four bien chaud pour les réchauffer.
3. Une fois la réduction de vin blanc terminée, ajoutez dans la casserole 1 cuillerée à soupe de crème double, donnez un bouillon, puis montez la sauce au fouet en y incorporant 100 g de beurre. Assaisonnez en sel, poivre et cayenne.

### Présentation:

Dressez, par personne, 2 petits choux sur une assiette chaude. Versez le beurre de cuisson des choux dans la sauce. Posez 1 cuillerée à café de béluga sur chaque chou, entourez de sauce et servez immédiatement.

«Le rustaud et la précieuse... J'aime bien ce genre de mariage... d'autant plus que soit le chou, soit la langoustine ont tous deux un petit fond de douceur. C'est le caviar qui fait l'assaisonnement!»

spontanée, les recettes originales de Girardet, paru en 1982 chez Robert Laffont. Avec une totale décontraction et une déconcertante loyauté qui le caractérisent, le chef résume la cuisine actuelle comme étant l'harmonie des produits et des cuissons. Même si la cuisson reste primordiale, Frédy Girardet a toujours mis un point d'honneur à avoir des produits de grande qualité.

Pourquoi «spontanée», sa cuisine? Parce que la routine l'ennuyait profondément. Mais pour Louis Villeneuve, Frédy Girardet avait une capacité de discernement du goût que peu de gens possèdent. «Cet homme avait un palais extraordinaire, point! Une perception des saveurs qui était remarquable, aussi bien pour les aliments que pour le vin.» Franck Giovannini, quant à lui, ne sait pas si le chef avait le «goût absolu» mais confirme qu'il avait le «goût juste».

### Plats mythiques

En plus d'avoir apporté un style nouveau visuellement plus attrayant, Frédy Girardet a été précurseur dans la mise en avant du produit pur sans jamais surcharger l'assiette avec trop de saveurs. «Il ne fallait jamais mélanger les goûts afin de toujours pouvoir reconnaître le produit. Il disait toujours que le produit, c'est le personnage principal d'un plat et qu'il

doit toujours dominer l'ensemble de l'assiette», dit Franck Giovannini. Bien des années après le passage de Philippe Rochat et de Benoît Violier à l'Hôtel de Ville, la philosophie de Girardet est toujours présente. «Quelque part, c'est toujours un peu lui dans cette maison.»

Certains plats sont encore à la carte comme le canard nantais à la lie de chambertin ou encore le mythique soufflé, décliné aux fruits de saison en saison. «Même si la technologie a évolué et que les conditions de travail au quotidien se sont améliorées, un fil conducteur demeure», aime à le rappeler Franck Giovannini avec passion et fierté.

A une époque où les cuisiniers cherchent plus à surprendre qu'à combler les papilles des clients, Frédy Girardet serait sûrement un brin déboussolé. Sa cuisine, quant à elle, a perduré au cours des décennies, aussi vivante que son créateur. Impossible d'oublier ce génie qui a réussi à placer une petite commune de la banlieue de Lausanne au centre du monde culinaire. ■

Restaurant de l'Hôtel de Ville - B. Violier, rue d'Yverdon 1, Crissier (VD), tél. 021 634 05 05, www.restaurantcrissier.com

A consulter: Le blog [www.crazy-4-food.com](http://www.crazy-4-food.com)

Jedi: le DDT, de l'invention providentielle au polluant mortel

## CASSOLETTE DE TRUFFE ET CARDON

Pour 1 personne

- 1 truffe de 30 g brossée
- 2 tronçons de 10 cm de cardon épineux
- 1 petite échalote
- 2 cuillerées à soupe de madère
- 2 cuillerées à soupe de fond de volaille et 1 fond de veau
- 25 g de beurre
- Citron
- Farine
- Huile
- Sel et poivre

### Mise en place:

1. Les tronçons de cardon étant bien épluchés, retirez soigneusement tous les fils avant de les couper en tranches de 5 mm.
2. Faites cuire le cardon au blanc, c'est-à-dire en ajoutant à l'eau de cuisson 1 cuillerée de farine, 1 cuillerée d'huile, 1 filet de jus de citron, sel et poivre. Egouttez et gardez en attente.
3. Hachez finement l'échalote.
4. Ne pelez pas la truffe; elle doit être seulement très soigneusement brossée et lavée. Coupez-la en rondelles de 2 à 3 mm d'épaisseur.

### Finitions:

1. Réunissez à froid dans une petite casserole l'échalote hachée, 15 g de beurre et les rondelles de truffe. Portez sur le feu jusqu'au premier bouillon, retirez, couvrez et laissez tirer deux minutes encore sur feu très, très doux.
2. Ajouter alors dans la casserole 2 cuillerées à soupe de madère, 2 cuillerées à soupe de fond de volaille et 1 cuillerée à soupe de fond de veau et laissez mijoter, toujours sur feux doux pendant quatre minutes à couvert, afin que la truffe exprime tout son goût.
3. Ajouter enfin les cardons, assaisonnez, détendez s'il y a lieu avec 1 cuillerée à café d'eau et remettez sur le feu le temps de les réchauffer.
4. Terminez en incorporant au fouet 10 g de beurre.

### Présentation:

Si possible en cassolette individuelle munie d'un couvercle... pour permettre d'apprécier le parfum qui se dégage lorsqu'on le soulève.

«Pour mettre la truffe en vedette sans la présenter entière, parce que je n'aime pas la consistance granuleuse de la chair de truffe et que cela se sent moins lorsqu'elle est en rondelles. Selon l'époque, on peut utiliser des asperges ou des salsifis au lieu des cardons.»

## SOUFFLÉ AU FRUIT DE LA PASSION

Pour 2 personnes

- 1,5 dl de jus de fruit de la passion
- 2 blancs d'œuf
- 1 jaune d'œuf
- 70 g de sucre
- Beurre

### Recette:

1. Fouettez le jaune d'œuf avec 35 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Battez les blancs avec la moitié du sucre restant jusqu'à consistance moyenne, puis ajoutez le reste du sucre et terminez de les monter en neige pas trop ferme.
3. Ajoutez 2 cuillerées à soupe de jus de fruit de la passion au mélange jaune d'œuf et sucre, puis incorporez délicatement le tiers des blancs en mélangeant. Ajoutez le reste en soulevant avec la spatule.
4. Remplissez une timbale à soufflé de 12 cm de diamètre préalablement et soigneusement beurrée au pinceau et enfournez pour une douzaine de minutes dans un four à 250°C.
5. Pendant la cuisson du soufflé, sucrez légèrement le reste du jus de fruit de la passion et chauffez-le au bain-marie de façon à le tiédir, sans plus.

### Présentation:

Apportez le soufflé dans son moule et la sauce en saucière. Répartissez sur 2 assiettes et entourez chaque part de la moitié du jus.

«Un des plats les plus demandés à Crissier.»

court-bouillon de homard préparé avec toutes les carcasses, un peu de vin blanc, des herbes et monté avec du beurre de homard. Un délice! Ou encore au mariage inédit de la truffe noire et du cardon. Le tout en osmose dans une cassolette en argent avec couvercle, qui était soulevé à table pour mieux percevoir les effluves envoûtants de la truffe. Sans oublier son assiette de Saint-Jacques aux endives et au citron vert.

Sa cuisine? «Elle est pure, elle est franche, généreuse, harmonieuse, impulsive, sans mièvrerie ni fadeur, avec du caractère, de l'humeur... et de l'humour aussi, parfois», décrivait Catherine Michel en préambule du livre *La cuisine*