

# «Je suis en train de tester le péché vaudois»

## Lundi

### TVA et cinéma

Jour de congé au Restaurant du Cerf à Cossonay (VD). Je commence cette journée par une balade en forêt. A 11 heures, j'ai rendez-vous pour l'enregistrement de l'émission «Infra-rouge» de RTS Un. On y parle TVA et restauration. Je plaide pour qu'on lie emploi et TVA. Plus un restaurateur a de masse salariale moins il devrait payer de TVA par exemple. En fait, nous devons trouver une solution pour revaloriser les métiers de la bouche, pour favoriser la qualité dans la branche. Nous manquons toujours plus de personnel qualifié dans la restauration. Surtout de personnel suisse. Beaucoup abandonnent en cours de carrière pour se diriger vers des secteurs à horaires plus réguliers. Pourquoi ailleurs la restauration parvient-elle à garder ses talents et pas en Suisse? Nous n'avons toujours pas la réponse. Après avoir amené ma femme chez le médecin, je croque un hamburger chez Holly Cow à Lausanne. C'est correct pour ce type de repas. Le soir venu, nous nous décidons pour un cinéma, «Gemma Boverly» avec Fabrice Luchini.

## Mardi

### Balade en forêt

Un mardi habituel qui commence par mes visites hebdomadaires aux cliniques Cecil et Bois-Cerf à Lausanne avec qui je collabore depuis des années. A 17 h 30, j'ai rendez-vous avec une vingtaine de personnes pour une balade botanique en forêt organisée par l'Université de Lausanne. Nous trouvons encore quelques herbes dans les sous-bois.

Suit le service du soir durant lequel je procède aux premiers essais du péché vaudois.

## Mercredi

### Semaine du Goût

Le matin, je me rends au marché à Lausanne. Après le service de midi, préparatifs pour le soir. Je dois me rendre à Berne pour la Swiss Wine Night, le lancement de la Semaine du Goût, dont cette année je suis le parrain. Je suis un peu tendu car je dois prendre la parole, mais aussi car cela signifie que je ne serai pas présent pour le service du soir au Cerf. Un événement exceptionnel, je suis très peu absent de mes cuisines. Je subis un coup de stress pendant mon discours. Je parle une fois encore des difficultés de notre branche. Nous ne demandons pas l'aumône, non. Nous aimerions juste trouver un moyen de redevenir attractif. Je ne comprends pas pourquoi les jeunes quittent la branche une fois mariés. J'ai grandi dans une famille de restaurateur, je savais toujours où étaient mes parents, ce qu'ils faisaient. Nous devons absolument parvenir à faire entrer ces réalités dans les mœurs actuelles suisses. La soirée se prolonge jusqu'à point d'heure. Autant dire que nous dormons à Berne.

## Jeudi

### Péché vaudois

On reprend la route de Cossonay. Pendant le service de midi, je finalise le péché vaudois, une surprise pour la prochaine carte. Un amuse-bouche. Je dis juste que ce sera à base d'huître et de saucisse aux choux. En début d'après-midi, je fournis les dernières explications pour les bouchées pour le lan-



Sabine Papilloud

## Carlo Crisci

1956

### Naissance

Carlo Crisci naît à Pompaples.

1975

### Formation

Il obtient son CFC de cuisinier au terme de son apprentissage au Grand Hôtel du Lac à Vevey.

1982

### Le Cerf

Il reprend avec sa femme le Restaurant du Cerf à Cossonay. Il obtient en 1989 la clé d'or Gault&Millau. Et, en 1993, 18 points.

1998

### Etoiles

Il obtient sa deuxième étoile Michelin après la première en 1994.

2014

### Semaine du Goût

Il est nommé parrain de la Semaine du Goût.

cement de la cuvée 2014 de Magnificents 13, un assemblage de petite arvine et roussanne pour un vin qui est le fruit d'un travail collectif. Après mon habituelle sieste de l'après-midi, je me lance dans le service du soir. Une fois les derniers clients partis, je vais boire une bière avec mon copain Giuseppe au resto de la Poste.

## Vendredi

### Bien... mais

Réveil précipité. J'ai rendez-vous avec une équipe de *L'Hebdo* pour évoquer la Semaine du Goût. Au service de midi, je fais des essais du chevreuil à la vanille Saint-Philippe et aux cèpes. Cette vanille a une saveur incroyable de viande, sa gousse est très grosse, on peut même la manger. Bien... mais on peut encore améliorer ce plat. L'après-midi, je travaille à ma nouvelle carte avant d'aller faire quelques traversées à la piscine d'Yverdon. La journée se termine après le service du soir.

## Samedi

### Des tables à deux

La journée commence par un tour au marché à Lausanne. J'achète notamment du maïs, des poivrons pour les nouvelles langoustines et de la mozzarella. Je devais livrer une bouteille d'huile, j'ai oublié! Après le service de midi, je me plonge à nouveau dans ma nouvelle carte. Le soir, on est plein. Il n'y a que des tables à deux. C'est la veille du Jeûne fédéral, on le sent. Je prends contact avec mon frère et mon fils. On envisage demain d'aller skier au Glacier 3000. Tout dépend de la météo.

Propos recueillis par Anne Gaudard