



est bien mou», explique Carlo Crisci. Sous nos yeux, le grand chef fait quelque chose d'inhabituel: il hache du gingembre. Et ce ne sera qu'au moment de servir la fondue que nous comprendrons comment il compte l'utiliser. Carlo Crisci rompt d'abord le pain à la main, puis le sert en gros morceaux dans la boîte en copeaux qui sert d'emballage chic à la fondue. Après l'avoir remué dans le fromage avec un plaisir évident, il le trempe rapidement dans la coupelle contenant le gingembre finement



haché. «Le fromage masque le goût du gingembre et le gingembre fait ressortir celui du fromage tout en facilitant la digestion», nous explique-t-il. Nous sommes ravis par cette fondue, par la prestation du chef et par la manière dont il la sert et l'apprécie.



# Carlo Crisci

Le célèbre chef suisse étoilé au Michelin a créé un fantastique mélange à fondue disponible en exclusivité chez Manor Food.

«Ça, c'est une fondue!» déclare le célèbre et charmant chef cuisinier vaudois Carlo Crisci, en savourant la première bouchée de sa fondue. Nous lui avons rendu visite à Cossonay. C'est là qu'il vit et tient le restaurant Le Cerf, récompensé par deux étoiles au guide Michelin et 18 points Gault&Millau.

Les fenêtres de ce restaurant réputé brillent d'une lueur chaleureuse en cette froide journée d'hiver. Un temps idéal pour une fondue! Le Cerf ne propose évidemment pas de fondue. Mais Carlo Crisci nous accompagne dans un petit bistro situé juste à côté, où il nous ra-

conte comment est né le projet de créer le mélange à fondue Magnificients: «C'était l'idée de Nicolas Wüst, fondateur du label Magnificients, et de Christian Bulliard, directeur de Manor Lausanne. J'aime les projets intéressants et j'ai été motivé par l'idée de créer un excellent mélange à fondue.» Carlo Crisci a sélectionné pour cela un vacherin fribourgeois et un gruyère crémeux. Le mélange est composé à 75% de vacherin et à 25% de gruyère. «J'ai uniquement utilisé le cœur du fromage, cela rend la fondue plus fondante et crémeuse.» Nous regardons le chef la préparer avec amour. «Ça va très vite car le fromage



**Fondue Magnificients**  
Suisse  
16.50 / 400 g