

Le plateau de fruits de mer, royal comme il se doit

De saison Au Palace, à Lausanne, huîtres, amandes, clams, praires, crevettes, langoustines, tourteaux et homards se conjuguent en deux temps: sur un plateau à la brasserie et sublimes à La Table d'Edgard.

Isabelle Bratschi
isabelle.bratschi@lematindimanche.ch
Photos Sébastien Anex

Le plateau de l'écailler est immense, coloré, gourmand. Sur un lit de glace, des d'huîtres, des amandes, des clams et des praires, un cortège de crevettes grises ou roses, des moules, des langoustines, un homard, un tourteau ou une araignée de mer, sans oublier les bulots et les bigorneaux. Vous avez dit royal? Il ne reste plus qu'à prendre les instruments, ciseaux, pinces, couteaux et aiguilles fines pour décortiquer le tout. Patiemment.

À la Brasserie du Grand-Chêne, au Lausanne Palace, c'est Daniel Riveti, maître écailler et artiste dans l'âme, qui compose les somptueux plateaux. Jusqu'à quinze par jour. «Je commence par plusieurs variétés d'huîtres, commente le spécialiste. Nous avons la fine de claire n° 3, au manteau un peu vert. Avec sa texture pas trop grasse, c'est la plus connue. Puis, la papillon n° 5; c'est la plus petite, qui plaît beaucoup aux femmes. Il faut savoir qu'en ostréiculture, nous comptons à l'envers. Plus le numéro est grand, plus l'huître est petite. La plus grosse est la numéro 1 du Cap-Ferret. Elle est imposante, fière, généreuse. Il y a aussi la gillardeau n° 4, avec une chair voluptueuse et une ongueur en bouche, comme les grands vins. Ou la belon, une huître plate. C'est la plus rare, la plus chère. Sans oublier la spéciale Cancale n° 2, un peu plus iodée.»

Il les ouvre au fur et à mesure qu'il parle. Avec une précision et une facilité déconcertantes. Normal, il a été primé à la Coupe du monde des écaillers en 2012 et au concours de l'Écaille d'or et de l'Empereur (Sirha) en 2013. «Saviez-vous que le meilleur des huîtres se trouve dans le pied qui retient ce que l'on appelle le poisson à la coquille. Vous y trouverez un charmant goût de noisette.»

Sur le plateau, à côté des huîtres, Daniel Riveti dispose des coquillages. «Par ordre de grandeur, vous avez les amandes, les praires et les clams. Avant, ils servaient plutôt de décoration. Maintenant, ce sont des produits fins et appréciés qui nous viennent de Bretagne et de Normandie.» Le maître écailler ajoute des oursins coupés en

deux. «Ce sont des premiers choix, venus d'Islande. 90% des gens ne mangent que le corail. Si vous osez déguster la partie noire, vous prendrez une claque d'iode dans la bouche. Il faut aimer.»

Viennent ensuite les crevettes roses et les langoustines, qui apportent de belles teintes rose orangé. «Ce sont des produits cuits à la vapeur par nos soins. Nous le faisons aussi avec les moules, bien que certains les préfèrent crues.» Puis les petites crevettes grises posées dans une coquille. Craquantes sous la dent, elles peuvent se manger entières, bien que la plupart des gens ôtent la tête et la queue. Daniel Riveti complète le plateau avec les petits bigorneaux noirs à la coquille spiralee, appelés aussi «escargots de mer»,

et les bulots. «Veillez à retirer la pellicule pour mieux les savourer.»

S'ajoutent, belles cerises sur le gâteau, homard et tourteau. «Le homard vient du Maine, aux États-Unis. La plupart de nos produits nous sont fournis par Gastronomer à Plan-les-Ouates (GE), qui nous garantit la constance, la fraîcheur et la qualité. Dans le crabe tout se mange. C'est une question de patience.»

Plateau côté gastro

Les fruits de mer ont aussi une place royale en gastronomie. À La Table d'Edgard, le chef Edgard Bovier aime les apprêter à sa manière.



«À la brasserie, les fruits de mer sont crus. À La Table d'Edgard j'aime varier les plaisirs et les préparer autrement»

Edgard Bovier (à g.) avec Daniel Riveti, chef étoilé et maître écailler

Daniel Riveti, maître écailler et artiste dans l'âme, compose des somptueux plateaux.



«Cela fait douze ans que je suis au Lausanne Palace. Nous gardons le concept écailler uniquement à la brasserie. Dans mon restaurant, j'aime rarement des huîtres crues. En revanche, j'ai plaisir à les préparer autrement. En amuse-bouche, je les sers à peine tièdes, avec une noix de beurre salé et un peu de ciboulette. Sinon, j'aime bien les proposer en beignets. Je prends de la pâte à frire très légère avec un peu de persil. J'y trempe les huîtres et je décore le tout avec un bouquet de chou-fleur.» Une délicatesse qui fond en bouche et peut faire aimer les huîtres même aux plus réticents.

L'oursin est un autre produit de la mer qu'Edgard Bovier aime apprêter. «Je fais un carpaccio de Saint-Jacques avec un vinaigrette aux oursins composée de un peu d'huile d'olive Taggiasche et de citron Malti. Je prépare aussi des tagliatelli aux oursins, qui me rappellent les vacances.»

Les langoustines et le homard sont évidemment aussi à l'honneur. «Mon plat signature est une omelette soufflée avec des langoustines au jus de vongole. Au menu je viens d'inscrire le homard en salade de pommes de terre du Touquet, truffée noire et tomates confites.» Autant de perles, donc à déguster nature ou magnifiées. ●

Lausanne-Palace & Spg, Brasserie du Grand-Chêne, La Table d'Edgard, rue du Grand-Chêne 9, Lausanne (VD). 021 331 31 31, www.lausanne-palace.com

Vins Florent Bzik, chef sommelier du Lausanne Palace, conseille ces trois blancs pour déguster les fruits de mer

Haut de Pierre, Dézaley 2014, Blaise Duboux, Epesses en Lavaux (VD)

«Il y a deux grands crus en Lavaux, le Calamin et le Dézaley, sélections nobles. Ce sont des chasselas avec beaucoup de pureté. Le millésime 2014, qui est sur la fraîcheur avec de l'acidité et de la tension, est intéressant. On est sur un style traditionnel avec un beau respect au niveau du terroir. C'est un vin



neutre avec une légère amertume que je conseille volontiers avec les fruits de mer. Tendru sur la jeunesse, il prendra de l'ampleur avec les années.»
Autres accords Ce vin issu de vignes âgées de plus de 25 ans s'accorde avec des poissons cuits au four. Après quelques années de garde, il accompagnera des mets à base de morilles ou un vieux gratin. Blaise Duboux, sentier Creyvaers 3, Epesses (VD). 021 799 18 80, www.blaiseduboux.ch

Mont de Vaux, chasselas Grand Cru 2014, Raoul Cruchon, La Côte (VD)

«Il s'agit d'un chasselas à l'ancienne, sur lie, non filtré. Cela lui donne un peu de gras, de la longueur et une concentration des arômes. Ce millésime 2014 a une pureté, une profondeur et une fraîcheur magnifiques. Ce chasselas, assez vif, a de la personnalité. C'est un vin aux arômes puissants, à la structure



minérale, aux nuances de pierre chaude. Il a presque un côté un peu iodé qui se marie à la perfection avec les fruits de mer. J'apprécie aussi le travail en biodynamie et la qualité des vins du domaine Henri Cruchon.»
Autres accords Ce chasselas est idéal à l'apéritif. Il se marie aussi avec les poissons, les mets au fromage et la viande séchée. Domaine Henri Cruchon, route du Village 32, Echichens (VD). 021 801 17 92, www.henricruchon.com

Viognier de Rosine, viognier 2015, Stéphane Ogier, Côte-Rôtie (F)

«Avec ce viognier de Rosine, nous sommes sur un vin plus fruité que le chasselas. Ici, nous allons chercher le côté parfumé. Nous ne sommes pas sur le terroir d'origine que sont les coteaux de Condrieu, mais juste à côté, sur les plaines de la Côte Rôtie. Stéphane Ogier offre un viognier axé sur la gour-



mandise. Il s'exprime tout en finesse sur le fruit croquant avec des notes de fruits blancs, de fleurs blanches et d'agrumes. Peu acide, il a une belle longueur en bouche et s'accorde parfaitement avec un plateau de fruits de mer.»
Autres accords Idéal avec un foie gras, un risotto, une canette à l'orange, un poisson du lac ou encore un brillat-savarin frais. Stéphane Ogier, 97 route de la Taquière, Ampuis (F). 0033 4 74 56 10 75, www.stephaneogier.ch