

Festival

Avec **ALIGRO**
bienvenue à tous les gourmands

Lausanne à Table accélère et prend son autonomie

La manifestation lausannoise a quitté le giron de la Ville pour devenir une association et promet un été encore plus gourmand

David Moginier

Hier, la place de la Riponne, à Lausanne, s'est couverte de 27 camionnettes-restaurants pour régaler les 7800 personnes qui s'étaient inscrites sur Facebook au premier Food Truck Festival organisé à Lausanne (même si toutes ne sont pas venues...). Derrière cet événement, Lausanne à Table, une petite structure municipale née en 2012, quand la capitale vaudoise est devenue Ville du goût, pour la Semaine du même nom. Les années ont passé, le nom a changé, mais les événements organisés n'ont cessé de se multiplier. Pour mieux se développer, Lausanne à Table a donc quitté le giron communal pour devenir une association indépendante, soutenue par la Ville mais pas seulement... (lire ci-contre).

Foule de nouveautés

Hier, sur la Riponne, c'était aussi l'occasion pour le nouveau comité de dévoiler son programme 2015, qui va faire saliver tout l'été. On y trouve des manifestations qui ont bien marché par le passé, mais aussi pas mal de nouveautés, soit organisées à l'interne, soit labellisées.

Les Funky Brunches, par exemple («24 heures» du 15 mai), les dimanches 7 juin, 5 juillet, 9 août et 6 septembre. Des Découvertes vegan sur l'esplanade de Bel-Air, le samedi 13 juin, où l'on pourra découvrir des livres sur le sujet et déguster pas mal de produits qui respectent les animaux. Pas loin de chez vous, la colline de Montriond réunira le chef Stéphane Goubin et l'Atelier du vin pour réinterpréter des spécialités régionales en accord avec des crus d'ici (dimanche 14 et 28 juin, 26 juillet, 2 et 30 août, 6 septembre). Le Challenge culinaire verra s'affron-



Quelques événements de 2014, du Pique-Nique du 1er Août à la Grande Table des Lausannois, organisée dans la caserne des pompiers, en passant par le Restaurant Day ou les Caves ouvertes en ville. LAUSANNE À TABLE-ÉLISE HEUBERGER

Libre pour mieux grandir

● Si Lausanne à Table est devenue une association, «c'est en raison de son succès», explique son nouveau président, Philippe Ligron. Selon lui, cela simplifie la prise de décision, cela est plus clair face aux sponsors qui soutiennent la manifestation. «Ça m'a fasciné de voir combien de bénévoles se sont manifestés et sont devenus membres, des blogueurs, des amateurs, des professionnels. Il y a tellement d'énergie autour de ces projets.» Pour lui, la manifestation ne doit



Philippe Ligron
Historien de la cuisine et président de l'association

pas être figée et évoluer sans cesse. Mais pourquoi ça marche à Lausanne? «C'est une ville jeune, estudiantine, qui a envie de nourriture ludique, de food trucks ou de takeaways bien faits.»

ter (dans la bonne humeur) des équipes de huit cuisiniers amateurs chargés de préparer un buffet au Casino de Montbenon le samedi 19 septembre. Enfin, Übergeil se veut un aller-retour entre des produits lausannois et le cuisinier zurichois Vale Fritz, qui les réinterprète au Château d'Allaman les jeudi 28, vendredi 29 et samedi 30 août.

Et valeurs sûres

Mais que les habitués se rassurent, les valeurs sûres sont toujours là. Les Caves ouvertes en ville les vendredi 5 et samedi 6 juin présentent les vins de la Ville de Lausanne. Les Surfing Dinner voient des ateliers culinaires à domicile de juin à sep-

tembre. Le Pique-Nique du 1er Août se fait à Montbenon, le marché ProSpecieRara a lieu à Sauvabelin le dimanche 6 septembre, les Tables uniques en cuisine proposeront de beaux rendez-vous cet été. Le Restaurant Day, où chacun devient chef d'un jour, c'est pour le dimanche 16 août. Et la Grande Table des Lausannois, après d'autres lieux insolites, investira une ancienne usine de têtes au choco avec ses sept chefs réputés les mercredi 9 et jeudi 10 septembre. Sans parler de Chocolac, des Ateliers chocolat, des Balades du goût...

Programme complet et inscriptions sur www.lausanneatable.ch.



Le jambon persillé version Fabien Pairon. FABIEN PAIRON

Les délices charcutiers décryptés à l'EHL

Fabien Pairon, Meilleur ouvrier de France et prof à l'Ecole hôtelière de Lausanne, sort une bible du charcutier-traiteur

En France, le métier de charcutier est lié à celui de traiteur, tant la fabrication des saucisses et des jambons est chez eux indissociable de la fabrication des terrines, des aspics et autres délices. Et Fabien Pairon, professeur à l'Ecole hôtelière de Lausanne, est un des grands représentants du genre, lui qui arbore à son col le titre de Meilleur ouvrier de France.

Ce passionné a été cuisinier puis traiteur à son compte avant d'arriver au Chalet-à-Gobet. Aujourd'hui, il veut rendre la charcuterie accessible au public, à l'heure où le «fait maison» reprend toute sa valeur. Il a ainsi réalisé, tant en textes qu'en belles photos, une bible de ces deux métiers, où l'on retrouve - après des introductions sur les ustensiles, les ingrédients, les herbes, et les bases - des dizaines de préparations classées par genre, depuis de belles rillettes, pâtés et mousses jusqu'à ces déclinaisons autour du foie gras, du boudin ou des gelées. C'est très bien expliqué, truffé de petites astuces et forcément appétissant. **D.MOG.**



Douceurs charcutières
Fabien Pairon
Ed. Les Itinéraires,
208 p.

Le coup de fourchette

A l'Héliantis, le patron concocte une cuisine surprise élégante

S'il n'y avait pas une terrasse, le cadre laisserait penser à une ancienne boulangerie. Normal, c'en était une. Depuis qu'ils ont fondé l'Héliantis, à Massongex (VS), Julien Gaussares et Aurélie Fusay en ont fait «un lieu de consommation contemporaine», selon l'expression du jeune patron. Qui a été formé par Martial Braendle à l'Auberge Communale de Vouvry, avant de poursuivre son apprentissage à l'Hôtel-de-Ville de Crissier avec Philippe Rochat, à la Maison du Prussien à Neuchâtel ou encore au Café du Théâtre à Monty.

Originalité du lieu: il n'y a pas de carte. Le chef travaille sur l'instant en concoctant uniquement des menus surprises avec les pro-

duits qu'il trouve chez les agriculteurs et les bouchers de la région. A terme, Julien Gaussares entend néanmoins acquérir davantage d'autonomie en fabriquant lui-même les produits pour ses mets. Comme il le fait déjà pour ses huiles essentielles, son concentré de tomate ou son fond de poisson. Il possède d'ailleurs un grand jardin où il cultive des géraniums comestibles.

Samedi, les surprises culinaires ont commencé avec des chips aux boutons de salsifis et aux choux, d'une grande finesse. Elles se sont poursuivies avec des carottes farcies à une fricassée de palourdes à la fleur de tanésie. Magnifique. Ce soir-là, le chef avait des vellétés maritimes. Ce sont



Julien Gaussares et Aurélie Fusay, dans leur nouveau restaurant au cœur de Massongex, l'Héliantis. FLORIAN CELLA

donc des rougets façon bouillabaisse que l'on a retrouvés par la suite dans nos assiettes avec une émulsion de pomme de terre liée avec le jus du poisson. Du grand art! Puis, des asperges carbonara ont clos les entrées. Il s'agissait là d'une des spécialités végétariennes du patron. Place au plat principal constitué par une déclinaison de lapin, atriaux, râble et cuisse. Un délice!

Tous ces mets ont été accompagnés par d'excellents vins valaisans et espagnols. Mais le chef ne cache pas qu'il sort parfois de cette cloison mets/vins pour proposer de la bière, des jus de fruits et même du thé pour accompagner ses plats. Deux mots sur le service: compétent et soigné.

L'adresse

L'Héliantis
Rue du Simplon 2,
1869 Massongex (VS).
024 472 20 30
www.jgfinefoods.ch
Fermé le mardi et le mercredi



Menu surprise, cuisine évolutive et raffinée.



De 100 à 150 francs par personne, boissons incluses.



Joli choix de vins valaisans et espagnols.

Nos adresses sur le guide et sur mobile: www.24heures.ch/cdf