

## Côte vaudoise

## L'Auberge de Gilly marie les arts culinaires français et brésilien

**Jean-Claude Volery propose des plats traditionnels et de belles viandes et Marisa ajoute quelques touches de soleil**

Alain Giroud Gilly

Nous sommes sur la Côte vaudoise, à Gilly, chez Jean-Claude et Marisa Volery. Non, vous ne trouverez pas de Malakoffs dans leur belle auberge, mais vous pourrez dormir dans de charmantes chambres confortables. Jean-Claude est Vaudois et Marisa Brésilienne. Lui propose une cuisine française classique, elle apporte une touche exotique gorgée de soleil. Et les clients semblent tout à fait heureux.

Pour être franc, la vision culinaire d'ensemble de l'établissement donne une curieuse impression. Sans doute renforcée par la présentation graphique de la carte des mets. Décorée de photos rappelant les vacances, d'encadrés colorés, de petits cœurs dispersés. Marisa ne doit pas être étrangère à la conception du menu!

Le client attentif se rendra compte que les propositions de Jean-Claude offrent un petit air désuet. Ce n'est pas une critique, juste une constatation qui réjouit car on échappe, par exemple, à l'infamale salade César qui se retrouve sur quasi toutes les cartes.

**Vive les crevettes Calypso**

En revanche, on tombe sur des crevettes Calypso qui étaient, elles, sur toutes les tables des an-



Jean-Claude Volery dresse une assiette avec l'aide de son épouse brésilienne Marisa. DR

**L'adresse**

**Auberge de Gilly**

16, La Place, Gilly (Vaud)  
Tél. 021 824 12 08  
Fermé dimanche et lundi.  
Menus 23 fr. 50 (midi) et 55 francs.  
À la carte (entrée, plat et dessert),  
compter 70 fr.  
Parking. Accès handicapés.



nées 60. Une excellente idée, car le chef n'utilise pas les sempiternels petits crustacés du Groenland, mais des pièces dodues, croquantes, bien entendu nappées de la fameuse sauce. Mélange, a priori, de mayonnaise, ketchup, paprika et d'une larme de cognac.

Marisa s'est sans doute occupée d'y ajouter des figues, du pamplemousse, des groseilles, du kiwi et de la mandarine. Diablement bon.

Ne cherchez pas de champignons de Paris dans le feuilleté. Jean-Claude Volery utilise une sauce aux morilles dans laquelle

il ajoute des bolets et des chanterelles. Cela croustille et fond en bouche à la fois...

Il aime aussi proposer des ardoises, dont celle «du boucher», garnie de filet et d'entrecôte de bœuf, de magret et d'un suprême de volaille somptueux, blanc comme du marbre, épais comme trois doigts (de dame). Ces pièces débarquent en compagnie de frites fraîches, fines, croustillantes, de sauce morille, de beurre de curry et de légumes sautés.

**«Bobó de camarão»**

Et puis, il faut goûter le *bobó de camarão a moda pernambucana*. Plat typique du nord-est brésilien regroupant des crevettes parfaites (américaines?) noyées dans une sauce crustacés au lait de coco, très pimentée et parsemée de poivron rouge. On se retrouve en vacances!



Bolets, morilles et chanterelles dans ce feuilleté. LDD



Des fruits escortent les crevettes Calypso. LDD



De la couleur dans ce «bobó de camarão». LDD



L'imposante ardoise du boucher. LDD

**Dégustation**

**Les Albizzias 2017 de Chapoutier**



Jolie découverte que ce côtes-du-rhône bio signé Chapoutier et dégusté à la Taverne du Valais à Aïre. La Maison de Tain-l'Hermitage réalise ici un assemblage de syrah, grenache, mourvèdre et carignan dont les parcelles se situent sur la commune de Montfrin, entre Rhône et Gardon dans le Gard. Les sols sont composés d'argiles rouges en profondeur et de galets roulés siliceux de toutes tailles. La vendange (réalisée tôt le matin pour conserver la fraîcheur des raisins) est entièrement égrappée, puis vinifiée dans des cuves de béton. La durée de macération varie entre cinq et sept semaines avec des remontages quotidiens permettant une extraction en douceur des arômes et des tanins. À la dégustation, on est enchanté par une robe rubis soutenue et brillante, un nez assez aromatique de petits fruits rouges, cassis, mûre, mâtiné de notes de réglisse légèrement boisées. La bouche est souple, élégante, veloutée, d'une belle persistante et à la finale sur des tanins très soyeux. **A.G.**

**En vente:** Berthaudin SA, 43, route des Jeunes, Carouge. Tél. 022 732 06 26. Prix 11 fr. 70.

**Cinquante recettes exceptionnelles de Frédy Girardet**

**Cet ouvrage réalisé avec Franck Giovannini et Edgard Bovier résume seize ans de galas au profit de Fond'action contre le cancer**

Depuis 2003, Frédy Girardet crée les menus du gala annuel de Fond'action contre le cancer. Au fil des années, il a travaillé avec de grands chefs suisses, Adolfo Blockbergen et Peter Hasler (Auberge du Raisin à Cully), Roland Pierroz (Rosalp à Verbier), Gérard Rabbaey (Pont de Brent), Edgard Bovier (Lausanne Palace) et Franck Giovannini (Hôtel de Ville à Crissier).

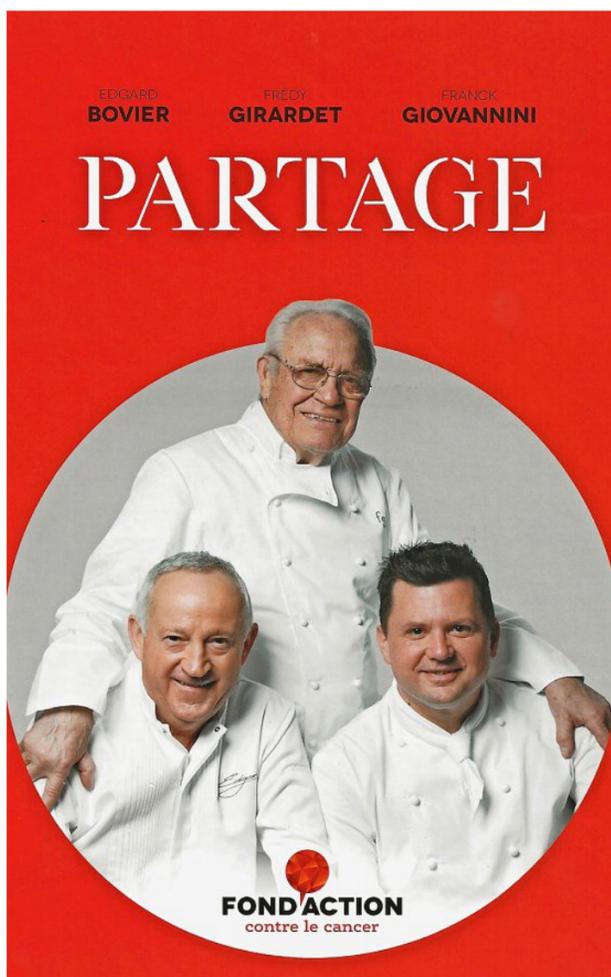
Quelle bonne idée de réunir les 48 recettes élaborées par le plus grands des chefs suisses pour ces occasions. Un véritable trésor culinaire permettant d'ajouter seize entrées, plats et desserts au palmarès de Frédy! Alors précipitons-nous pour acheter cet ouvrage intitulé «Partage», dont les bénéfices seront bien entendu versés à Fond'action contre le cancer.

On salive à chaque page devant les très belles photos réalisées par Dominique Derisbourg et on plonge dans des recettes qui ne sont évidemment pas d'une simplicité enfantine, on s'en doute. Frédy Girardet a réadapté parfois un de ses plats signature. On pense par exemple à cette ca-

nette confite aux zestes de citron, figues sauvages et coing qui rappelle sa mythique canette de Challans aux épices et citron, mais sans coing ni figue à l'époque. Même rappel avec ce saumon d'Oban-Bay juste tiède au sel de Guérande. Il cuit au four à 90° pour atteindre 32° à cœur sans blanchir. Il semble encore cru dans l'assiette. Une préparation qui nous envoyait au paradis lorsque Frédy nappait le poisson d'une inoubliable vinaigrette aux truffes noires.

Ce livre propose aussi 36 recettes de base salées et sucrée. On y apprend à réaliser un beurre d'herbe (ciboulette et persil), des échalotes confites, une gelée de volaille clarifiée, une terrine de foie gras de canard, des tomates confites et même de la mayonnaise!

Trois entretiens avec Frédy Girardet, Franck Giovannini et Edgard Bovier complète ce moment de bonheur. Frédy évoque bien entendu le rognon bolo à la manière de son père Benjamin, le plat qui a sans doute déclenché son envie irrésistible de perfection. Franck décrit sa vision de la cuisine en avouant tout simplement: «Je fais toujours du Girardet: qualité des produits et pas trop de mélange de saveurs.» Edgard décide, lui, que le plus grand plat de Frédy est son pinteadeau truffé aux poireaux et coulis de patates. **A.G.**



**Georges Dubœuf est décédé**



**Georges Dubœuf, le pape du beaujolais, est décédé à l'âge de 87 ans. Il a dirigé et développé une entreprise qui produit 30 millions de bouteilles par an, distribuées dans 80 pays. À 18 ans, au début des années 50, il s'investit dans le domaine familial et élabore des vins de meilleure qualité proposés aux restaurateurs de la région, à commencer par Paul Bocuse. Il crée aussi un groupement de producteurs. En 1964, l'entreprise Vins Georges Dubœuf naît. Le patron parcourt le monde pour faire connaître ses vins et il lance le concept du beaujolais nouveau, qui donnera un essor incroyable à cette région viticole. En 1993, il rachète la gare de Romanèche-Thorins pour la transformer en musée. En 2018, il a passé la main à son fils Franck. A.G.**

**Marc Veyrat veut faire appel**

**Procès** Marc Veyrat a perdu le procès qu'il a intenté au guide Michelin après la perte de sa troisième étoile. Mais il a l'intention de faire appel de ce jugement. **A.G.**

**Michel Rostang remet sa table**

**Paris** À 71 ans et après avoir conservé pendant quarante ans ses deux étoiles Michelin, Michel Rostang a remis son restaurant éponyme et le bistrot d'à côté, Le Flaubert. **A.G.**

**Légion d'honneur à des chefs étoilés**

**France** Les chefs étoilés Virginie Bassetot, qui avait quitté La Réserve pour diriger les cuisines de l'hôtel Négresco à Nice, Philippe Etchebest et Michel Chabran à Pont-de-l'Isère ont été décorés de la Légion d'honneur lors de la promotion du Nouvel-An. **A.G.**

**1,7 million pour un thon rouge**

**Japon** Kiyoshi Kimura, propriétaire de la chaîne Sushi Zanmai, a déboursé 1,7 million de francs pour un thon rouge de 276 kg vendu aux enchères. L'an passé, il avait payé 3 millions de francs pour un thon de 278 kg. **ATS**