

# lettres

## DU BRASSUS

Mars à Lausanne. Dehors, l'hiver semble resserrer encore son étreinte. Sur la place Saint-François, les écharpes sont résolument nouées autour du cou, avec cette technique étudiée qui ne laisse passer le moindre souffle d'air. En grim pant péniblement la côte qui monte depuis la gare, les passants forment de petits nuages qui s'échappent de leur bouche à chaque respiration. Une gadoue gelée recouvre la rue du Grand-Chêne qui s'étend entre la place Saint-François et le Lausanne Palace. Une fois arrivé, entrez par la porte principale, effectuez un quart de tour à droite à l'extrémité du hall, puis prenez à gauche pour rejoindre la lumière du soleil. Alors que des températures glaciales sévissent à l'extérieur, le chef Edgard Bovier a créé dans son restaurant La Table d'Edgard une atmosphère chaleureuse où règne en maîtresse absolue une cuisine généreuse et méditerranéenne, fondée sur le recours à l'huile d'olive.

Cette affinité n'est assurément pas le fait d'un simple hasard, car Edgard Bovier a grandi dans le Valais central, au climat ensoleillé, même s'il demeure froid en hiver. Il a vu le jour dans une famille de restaurateurs. Son père et son grand-père ont officié comme chefs dans l'auberge familiale de Saint-Léonard, désormais dirigée par sa sœur, représentante de la troisième génération. Il possède des bases parfaitement classiques qui reflètent les prédilections régionales pour le beurre et la crème. Ses premières expériences professionnelles ne se sont aucunement écartées de cette voie conventionnelle, tant à Sion, la capitale du Valais située à quelques kilomètres de Saint-Léonard, que dans la station grisonne de Saint-Moritz.

Le changement est intervenu dans son port d'attache ultérieur, l'île de Corfou en Grèce. C'est là qu'il a coupé net le cordon ombilical qui le liait au beurre et à la crème. Il a découvert la cuisine méditerranéenne et son approche des produits a connu un bouleversement radical. Edgard Bovier a passé trois années à tester avec passion une nouvelle palette d'ingrédients.

*La PRÉDILECTION D'EDGARD BOVIER  
pour les ingrédients de la CUISINE  
MÉDITERRANÉENNE ne signifie pas qu'il a  
tourné le dos à ses bases classiques.*

Cette expérience décisive a été suivie par de nombreux va-et-vient entre ses deux sources d'inspiration. Quelques années dans le célèbre hôtel Olden de Gstaad, à la cuisine en tous points classique, qui ont ouvert la voie à une heureuse période au restaurant étoilé de l'hôtel Negresco, à Nice, entièrement défini par son environnement méditerranéen. Toutefois, l'issue du combat que se livraient, en son for intérieur, l'huile d'olive et l'alliance de la crème et du beurre est apparue sans équivoque en 1990, alors qu'il a repris les fourneaux de l'Hermitage à Zurich. En effet, il a décidé d'imposer une cuisine méditerranéenne dans la plus conservatrice des villes suisses, une initiative qui se rapprochait d'un véritable coup d'éclat. À cette



époque, il s'agissait de la seule adresse à travers la Confédération helvétique à proposer une carte aux saveurs méridionales (à l'exception peut-être du canton du Tessin, limitrophe avec l'Italie).

La passion d'Edgard Bovier pour un mode de préparation et des ingrédients méditerranéens ne signifie aucunement qu'il a tourné le dos à ses bases traditionnelles. Ainsi qu'il le déclare volontiers, sa formation et sa conception classiques lui servent d'appui, « il suffit ensuite de se laisser inspirer ». Il est, cependant, une interrogation récurrente, qui s'estompe parfois pour réapparaître avec une insistance renouvelée dès que le convive a quitté le havre du Lausanne Palace pour se retrouver de nouveau dans les frimas d'un paysage hivernal : comment fait-il, aux portes des Alpes suisses, pour se procurer des ingrédients qui proviennent de contrées ensoleillées ? La réponse tient dans un réseau de fournisseurs de confiance, établis à Nice, Milan et en Provence. Les produits qui ouvrent la voie à son inventivité se trouvent à moins d'une demi-journée de route depuis Lausanne. Plusieurs fois par année, il entreprend le court voyage vers le Sud afin de flâner sur les marchés, en particulier celui du cours Saleya à Nice, à la recherche de nouvelles sources d'inspiration.

Sous un certain aspect, sa philosophie culinaire n'est pas exempte d'une touche de fusion. Même si sa patte réside incontestablement dans les ingrédients méditerranéens, il sait également tirer le meilleur parti de son environnement suisse. Du gibier, des champignons de saison sans oublier le beurre et la crème, lorsque l'occasion se présente, figurent régulièrement sur sa carte.



Néanmoins, l'une des caractéristiques emblématiques de la cuisine d'Edgard Bovier est la primauté accordée à l'huile d'olive. Il est souvent question d'une frontière invisible qui coupe l'Europe en deux, avec la moitié nord plus encline à employer le beurre et la crème alors que la partie méridionale ne jure que par l'huile d'olive. À cet égard, l'interprétation personnelle de cet impératif de la cuisine méditerranéenne apparaît dans le nombre d'huiles d'olive qui jalonnent le déroulement d'un repas. Il n'est pas inhabituel pour lui d'utiliser sept ou huit variétés, aux saveurs distinctes, dans l'assortiment des mets qui composent un menu de dégustation – une huile à la saveur affirmée avec un poisson à l'arôme intense, une huile élégante pour accompagner les Saint-Jacques, une huile fruitée pour les langoustines. Jamais, toutefois, l'huile verte et amère qui est parfois pressée en Toscane.

Un second signe distinctif de son approche réside dans sa quête de la simplicité sur l'assiette. Edgard Bovier observe une règle fondamentale qui limite strictement à trois le nombre des principaux ingrédients dans chaque apprêt. Il se déclare également inflexible dans son opposition à la cuisine moléculaire qui fait porter l'accent sur la transformation des aliments. À ses yeux, si le marché propose des Saint-Jacques parfaitement fraîches, il serait absurde de les transformer en quelque chose d'autre. Le produit doit ainsi demeurer au centre de l'attention, dans la forme même que la nature lui a donnée.

Sa recherche pour éviter toute intervention inutile se révèle immédiatement dans un assortiment d'amuse-bouche, baptisé « Côté Sud » par Edgard Bovier. Une simple et classique pissaladière est élevée à un niveau supérieur par l'utilisation d'une huile d'olive Taggiasco. Elle est servie avec une fougasse garnie d'artichauts, de thym et de tomates séchées au soleil qui font instantanément oublier que l'hiver gouverne en despote à l'extérieur. Un autre délicat hors-d'œuvre apporte des réminiscences de bruschetta, mais avec

Page de droite, en haut :  
La salle à manger principale  
donne sur la cuisine ouverte.  
De l'autre côté, une vue  
splendide s'ouvre sur le lac  
Léman et les Alpes.

Page de droite, en bas :  
La table contiguë à la cuisine.

