



Au marché de Pully

Le secret de **Louis Villeneuve**

maitre d'hôtel au Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier

Ce vendredi, au marché de Pully, nous avons rendez-vous avec une icône de la gastronomie, Louis Villeneuve qui, depuis bientôt quarante-six ans, accueille, avec une classe incomparable, les bienheureux clients de l'Hôtel de Ville de Crissier, afin de leur présenter les merveilles culinaires de nos quatre plus grands chefs successifs, Freddy Girardet, Philippe Rochat, Benoît Viollier et Franck Giovannini. En arrivant, il nous prévient tout de suite: «Je vous propose un accompagnant de viande ou de poisson, une recette à la portée de tous. La simplicité peut être délicieuse, croyez-moi». Nous lui faisons confiance, bien entendu. «500g de fenouil coupé finement, cuit dans un peu d'eau et d'huile d'olive, 300 gr de pommes de terre en robe des champs, puis épluchées, puis écrasées et mélangées ensuite avec le fenouil. Sel, poivre, persil italien, ciboulette et échalote, en ajoutant encore un peu d'huile» «Et c'est pour accompagner quoi?» demandons-nous. «Un petit turbot rôti au four, pourquoi pas?» Pourquoi pas, en effet. Vous avez raison, Monsieur Louis, la simplicité a du bon. **jcs**

Un légume délicieux injustement boudé

Consummé depuis la nuit des temps, le fenouil a longtemps été considéré comme une plante magique. Sans aller jusque là, il faut reconnaître que ce légume est très sain, riche en fer, phosphore, calcium, magnésium et vitamines C et K, tout en étant très peu calorique. Il diminuerait la tension artérielle, grâce à sa richesse en phytoestrogènes, participerait à la régulation du cycle menstruel et calmerait l'aménorrhée et les bouffées de chaleur de la ménopause. Mais, son action principale consiste à calmer différents troubles digestifs comme les ballonnements ou les flatulences. Adapté aux plus petits, on peut même préparer une infusion qui est efficace contre les coliques des nouveau-nés. Hélas, le souvenir de cette consommation précoce et de son goût anisé rebute bon nombre d'enfants et, dans les cantines scolaires, au hit parade des légumes les plus détestés, le place injustement très souvent au niveau des choux de Bruxelles.

Le conseil de Jérôme Aké Bédà

Sommelier suisse de l'année 2015, œuvrant à l'Auberge de l'Onde de St-Saphorin

Freiburger 2015, AOC Vully

Cave & Domaine du Petit château, Simonet Père & Fils

Cépage: Freiburger ou Freisamer (issu d'un croisement de Sylvaner X Pinot gris)

De teinte jaune paille aux nuances dorées et de belle clarté, ce Freiburger 2015 affiche sur la paraison, des larmes grasses qui dévalent paresseusement la courbure du verre; signe d'une excellente maturité des raisins.

L'intensité aromatique du 1er nez confirme la qualité de la matière première et égrène des arômes successifs de mandarine, d'ananas, de pomme et de coing.

A l'aération, le 2ème nez évoque l'infusion de bergamote avec un subtil soutien mentholé aux accents miellés. L'attaque est décomplexée et offre un fruit qui s'insurge tel un gréviste en prenant possession de vos papilles avec une orientation sur le plaisir. Le milieu de bouche est doté d'une remarquable tension olfactive mêlée à une parfaite maturité des raisins; ce qui donne un vin équilibré et très harmonieux. La finale est au diapason avec une puissance caressante aux accents iodés et une minéralité qui se révèle au fur et à mesure que le verre se vide. Un TGV (Très Grand Vin) à apprécier sur cette recette de fenouil accompagné d'un Turbot de ligne exécuté par le plus grand Maître d'hôtel de la Suisse;... Louis Villeneuve du restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier.

A servir à 9° C et à déguster 10-11° C

