

Saveurs iodées d'Edgard Bovier



Le chef Edgard Bovier règne sur les tables du Lausanne Palace depuis dix ans. Il aime les huîtres sous toutes leurs formes, crues, cuites, dans les sauces.

Les huîtres ont inspiré les plus grands chefs. Fredy Girardet proposait des belons au champagne, Joël Robuchon des huîtres creuses au fenouil et curry. «Pour moi les huîtres sont le symbole de la fête, du partage, explique Edgard Bovier. Elles se dégustent seules ou sur un plateau de fruits de mer. C'est convivial. Depuis dix ans que je suis au Palace, je ne manque jamais de les déguster, d'en découvrir de nouvelles. C'est à chaque fois un régal.»

L'huître chaude «En gastronomie, j'aime bien les cuisiner. Je sers volontiers des huîtres chaudes au beurre salé et ciboulette en amuse-bouche ou pour l'une

des trois entrées du menu «Plaisir» de la Table. On peut aussi les paner. Pour cela je prends les spéciales Gillardeau, je les passe dans une panure et les fais revenir à la poêle dans un peu d'huile d'olive. J'ajoute ensuite une persillade verte.

Pour les sauces, l'huître permet de lier les saveurs. Si vous faites une blanquette de coquillages, vous prenez le jus de cuisson, vous ajoutez une huître crue et vous mixez. Cela vous donnera un velouté aux goûts subtils.»

Recette «Réaliser un plat avec une huître chaude est souvent facile. Il faut juste veiller à ne pas trop la cuire. Petite recette pour un grand plaisir. Prenez un

poireau que vous coupez en rondelles. Vous les mettez à cuire une à deux minutes dans une casserole d'eau salée. Vous les retirez du feu encore croquantes et réservez. Vous gardez une partie de l'eau de cuisson à laquelle vous ajoutez le jus de trois huîtres. Vous montez le tout avec du beurre, vous ajoutez les huîtres et les poireaux. Vous laissez quelques minutes et retirez du feu. Vous dressez vos poireaux, vos huîtres et ajoutez deux à trois belles rondelles de truffe noire.»

La Table d'Edgard, Lausanne Palace & Spa, rue du Grand-Chêne 9, Lausanne. Tél. 021 331 31 31, www.lausanne-palace.com

Un vin Le viognier

Raoul Cruchon, vigneron œnologue, propose un vin blanc aux arômes d'abricot, le viognier, à déguster avec des huîtres.

Au Domaine Henri Cruchon, à Echichens (VD), on travaille dans le respect de la nature avec une culture biodynamique. Les vignes du domaine sont cultivées à la main dans un esprit et une logique artisanaux. Il en résulte des vins d'une grande finesse.



Abricot Ce cépage est originaire des Côtes-du-Rhône septentrionales. Il offre des notes de mangue et d'abricot et de fruits à chair blanche. Ce vin blanc de grande qualité, fruité et floral, gras et onctueux, s'accorde parfaitement avec des poissons et des crustacés. Il est souvent recommandé avec les plateaux de fruits de mer. Comme peut l'être aussi un champagne.

Domaine Henri Cruchon, route du Village 32, Echichens (VD). Tél. 021 801 17 92, www.henricruchon.com