

Le maestro et la soprano font leurs gammes aux fourneaux

Concours C'est dans les cuisines de la Clinique Cecil, à Lausanne que s'est déroulée la 8e édition du Défi culinaire Carlo Crisci opposant la cantatrice Brigitte Hool et le compositeur et pianiste de jazz Thierry Lang.



Textes: Isabelle Bratschi
Photos: Yvain Genevay

isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

Duo musical dans les cuisines de la Clinique Cecil pour la 8e édition du Défi Carlo Crisci. La tenante du titre, la chanteuse lyrique Brigitte Hool, se mesure au compositeur et pianiste de jazz Thierry Lang. Brigitte Hool est redoutable. A son palmarès, Jean-Charles Simon en 2012, la directrice des Editions L'Age d'Homme Andonia Dimitrijevic en 2013 et Nicolas Theumann, spécialiste en radiologie, en 2014.

Mais cela ne semble pas effrayer Thierry Lang, confiant. Serein même. Il a imaginé une recette infallible. Très fier, il annonce d'une voix grave l'intitulé de son plat et observe sa rivale avec un petit air coquin: «Je vais élaborer une effilochée de cabillaud à l'huile de lierre et coquelicot, petits pois en deux façons et dentelle de pommes de terre au lard.» Silence dans l'assemblée. Le ton est donné. Thierry Lang se voit déjà brandir le fameux trophée du chef étoilé du Cerf à Cossonay.

C'est alors que Brigitte Hool ôte ses talons aiguilles, se met en baskets, attache ses cheveux, enfle un tablier blanc et pose une toque sur sa tête. Thierry Lang ne se laisse pas impressionner. Elle précise vouloir improviser «un riz noir aux trois cuissons, duo de concombre-berce et velouté de tomates au lait de coco». Riz, concombre, tomate... il sourit. Sûr de lui.

Alors, sous l'œil avisé de Carlo Crisci, les deux musiciens de cœur et d'âme se mettent au piano... de cuisson. Ils cisèlent, pèlent, épluchent, font bouillir les marmites. La célèbre cantatrice chantonne en préparant ses tomates et sa brunoise de concombre. Elle a amené de la berce de son jardin et une autre de montagne. Son concurrent devrait commencer à se méfier. «Il s'agit d'une plante herbacée commune, explique cette

Trio de choc dans les cuisines de la Clinique Cecil, Brigitte Hool, Carlo Crisci et Thierry Lang. A gauche, cabillaud à l'huile de lierre et coquelicot, par Thierry Lang. A droite, confection de la brunoise de concombre, par Brigitte Hool.

L'actualité de Brigitte Hool

Elle chantera à Paris, les 1er et 2 novembre dans le cadre des 24 h de méditation pour la terre, avec le dalai-lama et le pape.

L'actualité de Thierry Lang

Nouveau disque à la fin de l'année chez Universal.

La recette gagnante de Brigitte Hool Riz noir aux trois cuissons, duo concombre-berce et velouté de tomates et lait de coco



Un plat végétarien aussi beau que bon.

Pour quatre personnes

Riz noir Knaw Dam aux trois cuissons

- 150 g de Riz noir Khaw Dam (éventuellement riz rouge Khao Dang, les deux chez Magasins du Monde)

- Huile d'olive

- Fleur de sel de Guérande ou de Noirmoutier
1re cuisson: Cuire 20 min dans de l'eau bouillante SANS sel (le sel fait éclater le riz et le rend mou). Egoutter et ajouter 1 cs d'huile d'olive et de la fleur de sel pour servir.

2e cuisson: Frire 1 min 4 cs de ce riz cuit dans un peu d'huile.

3e cuisson: Pour 1 chip: étaler au rouleau à pâtisserie 1 cc de riz entre deux morceaux de papier sulfurisé. Frire 2-3 min dans la poêle avec le papier. Quand c'est bien frit, ôter le papier. Saler à la fleur de sel.

Faire 3 autres chips de la même manière.

Concombre à la berce

- 1 concombre pelé, épiné, coupé en brunoise

- 1 petit bouquet de berce commune

- Huile d'olive

Couper feuilles et tiges de berce en très petits morceaux.

Cuire 5-10 min le concombre coupé dans 1 cs d'huile d'olive. Ajouter en fin de cuisson la berce pour la cuire 3 min. Saler à la fleur de sel au moment de servir.

Velouté de tomates et lait de coco

- 1 kg de tomates très mûres

- 1 boîte de lait de coco de 200 ml

(Claro ou Coop bio)

- 2 petits oignons frais

- Quelques feuilles de basilic

- 3 cs huile d'olive, sel

Ebouillantez 10 s les tomates, passer sous l'eau froide, inciser la peau pour les peler et épépiner. Les faire cuire 15 min à feu doux dans 3 cs d'huile d'olive, en ajoutant le blanc des oignons coupé. Mixer avec le basilic.

Ajouter la partie figée du lait de coco. Saler.

Dressage: Au centre de l'assiette, déposer un socle de riz (1re cuisson), surmonter du concombre et planter une chip de riz.

Répartir sur l'assiette le velouté et entourer de radis effilés et de riz frit (2e cuisson).

végétarienne. Celle de mon jardin est sucrée, celle de montagne possède des feuilles un peu piquantes qu'il faut couper très fin. Carlo Crisci est le maître des plantes sauvages qu'il parvient à sublimer. La cuisine, c'est une création.»

A côté, Thierry Lang est très concentré sur des petits pois qu'il écosse deux fois. «C'est une merveille, c'est tendre et croquant, précise le fin bec. Il faut les cuire dans de l'eau bouillante pendant trente secondes, les plonger dans l'eau glacée pour garder le vert et les pincer un à un pour sortir le cœur.» Il prend des fleurs de coquelicot au goût de noisette fraîche et les hache finement. «Carlo Crisci m'a fait découvrir des saveurs nouvelles et particulières comme la benoîte urbaine ou le lierre terrestre. J'adore aller chez lui car il nous embarque dans des voyages culinaires extraordinaires. Chez moi j'aime aussi faire à manger, varier les plaisirs, marier les produits, comme une belle mélodie.»

Harmonie et symphonie

Après trois heures aux fourneaux, ils sortent de véritables chefs-d'œuvre culinaires posés sur les assiettes. C'est le moment de la dégustation pour le jury gastronomique composé de Knut Schwander, responsable du Gault & Millau romand, et de Patrick Morier-Genoud, journaliste et auteur de «Carlo Crisci, portrait gourmand» (Ed. Au fil du goût). «Quand on a goûté le cabillaud, on s'est regardé, persuadés d'avoir devant nous le plat du vainqueur devant nous, précise Knut Schwander. Tout était harmonieux, tout s'équilibrait à la perfection, le citron avec le lard. La cuisson impeccable.» Et Patrick Morier-Genoud, encore séduit, d'ajouter «On s'est régalé. Il était difficile de faire mieux.»

Et pourtant. C'est finalement le plat de Brigitte Hool qui remporte les suffrages. «C'était remarquable, disent en chœur les deux jurés. Elle a joué avec les textures, les goûts, les couleurs. Une véritable symphonie.» 2012, 2013, 2014 et désormais 2015 : décidément, cette soprano nous laisse sans voix, muets d'admiration. ●