

LETEMPS

Samedi 3 novembre 2007

Rubrique: Société

Un chef suisse à New York

Goût Philippe Rochat ferme Crissier pour la semaine et s'installe au Café Gray de New York.

Branle-bas ce mercredi 31 octobre sur le pont de Café Gray, le superbe restaurant new-yorkais du chef suisse Gray Kunz (LT du 09.09.06), posé tel un yacht au-dessus de Central Park. Son immense cuisine, longue de 50 mètres, domine les feuillages ambrés de l'été indien.

Cette semaine, le chef star helvétique Philippe Rochat a fermé son restaurant de Crissier pour prendre la barre du Café Gray pour trois soirs de haute voltige culinaire. Les deux cuisiniers se connaissent bien. Ils se sont rencontrés en 1976 dans les cuisines du Baur au Lac à Zurich et ont travaillé ensemble pendant quatre ans chez Girardet.

Quand l'idée a germé de faire venir Philippe Rochat à New York, les offices du tourisme vaudois et lausannois se sont enthousiasmés et grâce à l'aide de nombreux sponsors, l'aventure est devenue réalité. La saison choisie, la semaine du Marathon de New York, rend hommage à Franzisca Moser-Rochat, l'épouse du chef, décédée tragiquement dans un accident de montagne, et qui l'avait gagné il y a exactement dix ans.

On ne trouve pratiquement pas de coulisses dans l'imposant Café Gray puisque la cuisine qui forme une seule et même salle avec l'espace restaurant, court au long des immenses baies vitrées. Les premiers invités se pressent autour des tables. Aux commandes, Philippe Rochat, accompagné par son équipe (22 personnes), semble diriger un corps de ballet de main de maître. Gray Kunz surveille toute la scène de son œil de lynx.

Château d'Yquem 1895

Enfin, les assiettes circulent, on compte 180 couverts et, tel un envol de tourterelles, les cloches blanches sont levées. On goûte. Caviar osciètre et perles de pommes vertes sur un velouté de pommes en gelée, disposés en forme de yin et de yang ouvrent la danse, juxtaposant les consistances d'un mélange aussi fin qu'inattendu. Une mini-timbale de spaghettis cache un jaune d'œuf qui s'alanguit dans une mousse à peine crémeuse sertie de truffes blanches. Les délices se suivent pour arriver à une apothéose de lièvre à la royale aux parfums de sous-bois. Trois vins suisses et trois vins américains se partagent les honneurs.

En final, on sert un verre de Château d'Yquem 1895 dont le bouquet dénote une douceur rare. Au gouvernail, Philippe Rochat sourit, il peut être fier.

Sylvie Bigar, New York