

## Concours

Avec **ALIGRO**  
bienvenue à tous les gourmands

## Benoît Carcenat a conquis son titre de Meilleur Ouvrier

**Le sous-chef de l'Hôtel-de-Ville de Crissier pourra désormais porter le col tricolore du MOF, distinction très dure à obtenir**

David Moginier

Il n'est pas encore tout à fait redescendu sur terre. Benoît Carcenat, 36 ans, sous-chef à Crissier depuis 2006 (derrière Benoît Violier et Franck Giovannini), a réussi le très sélect concours de Meilleur Ouvrier de France (MOF), dont la finale s'est déroulée près de Lyon. Avec lui, seuls sept autres cuisiniers ont obtenu ce titre, parmi les plus réputés et les plus difficiles à gagner. Pour preuve, ils étaient 473 inscrits au départ de ce concours, qui se déroule tous les quatre ans. Benoît, comme son patron homonyme l'avait fait en 2000, a donc d'abord passé la longue série d'épreuves (lire ci-dessous) qui l'ont mené au Graal du cuisinier français.

## Sur la durée

«C'est un travail de longue haleine, raconte ce Périgourdin bavarde. Mais je le voulais tellement.» Il l'avait déjà tenté en 2010, sans parvenir en finale. «Benoît II», comme on l'appelle à Crissier, aime les concours. Il avait par exemple représenté la Suisse au Trophée international Taittinger, terminant par une brillante deuxième place mondiale. «On a parfois envie de faire autre chose que de simplement envoyer des plats», glisse, en souriant, ce faux timide qui se dit peu sûr de lui: «Ces concours, c'est un autre aspect du métier, cela nous permet de nous remettre en question, de tester nos capacités.»

Il en faut de la motivation pour réviser toutes les bases classiques de la cuisine, pour connaître tous les tours de main et, surtout, pour venir encore s'entraîner pendant ses jours de congé alors qu'on travaille déjà autant. «C'est l'avantage ici: on est toujours deux ou trois à préparer un concours. On se retrouve, et les collègues passent



Benoît Carcenat, 36 ans, est fier de son col tricolore parmi les cuisiniers du restaurant de Crissier. VANESSA CARDOSO

## Savoir et transmission

● **Histoire** Le titre de Meilleur Ouvrier de France récompense toute une série de métiers. Né en 1924, lors d'une exposition à Paris, il servait d'abord à récompenser les meilleurs compagnons de la branche. Organisé tous les quatre ans, il est reconnu comme titre par la République française, mais réservé à ses citoyens. Les MOF primés doivent s'engager à transmettre leur savoir-faire aux jeunes.

Pour les cuisiniers, tout commence par une épreuve

écrite de 60 questions, suivie d'un petit test pratique surprise d'une quinzaine de minutes. Cette fois, 220 cuisiniers ont passé ce premier cap en mars 2014, avant une demi-finale en octobre, où les candidats doivent réaliser deux plats imposés. Elle a permis de sélectionner 32 finalistes, qui se sont affrontés par groupes de huit. Ils devaient réaliser deux plats imposés et un plat surprise sur le thème du soufflé de légumes en individuel avec beurre aux herbes.

souvent en fin de matinée voir ce qu'on a préparé.» L'autre avantage d'une belle maison, c'est d'avoir un patron qui «sponsorise» les matières premières des entraînements. «Cela peut coûter cher. Et Benoît Violier et Franck Giovannini ont été sympas pendant mes exercices à blanc des dernières semaines, où ils se sont arrangés pour me libérer de mon service et faire mon travail à ma place.»

## Epouse compréhensive

Benoît Carcenat est marié à une femme compréhensive. Ce fils, neveu et petit-fils de cuisinier, a en effet rencontré Sabine quand il travaillait au Mandarin Oriental, à Genève, après avoir passé chez Joël Robuchon ou Thierry Marx,

entre autres. «Heureusement qu'elle est du métier. C'est pour cela qu'elle accepte tous ces congés sacrifiés pour les concours. Mais je dois vous faire une confidence: je crois que j'avais intérêt à le réussir cette année, ce MOF. Elle n'aurait pas aimé que je doive me relancer encore.»

Le candidat se rappelle encore le moment où le jury a délibéré après la finale et est revenu avec un portique portant les vestes à col tricolores. «On guignait pour essayer de savoir qui allait l'obtenir.» Il a repris le travail à Crissier, fêté par ses camarades et son patron. Mais il rêve aussi d'ouvrir un jour son propre établissement avec Sabine. «Quand l'opportunité se présentera.»

## Prosper Montagné fête 2015

**La section vaudoise du club gastronomique va fêter ses 50 ans et convie le public à une belle année**

Prosper Montagné aurait 150 ans cette année, mais ce n'est pas le prétexte à la célébration du club qui porte le nom de ce cuisinier auteur, entre autres, du premier Larousse gastronomique. L'Académie suisse des gastronomes (son autre nom) fête en effet ses 50 ans en 2015. Chaque section cantonale va les célébrer à sa manière, et la filiale vaudoise a décidé de faire les choses en grand.

La section compte une centaine de membres gourmets, certes, mais aussi une vingtaine de chefs de cuisine connus et une vingtaine d'artisans. C'est chez ces professionnels que ça va se passer. Chacun des restaurants va ainsi proposer un menu qui rend hommage au club et à son fondateur, à tour de rôle durant ces prochains mois. Et les artisans, de leur côté, présenteront une création tout au long de l'année.

Pour les tables, cela commence évidemment en fanfare, puisque Benoît Violier inaugure la série la semaine du 3 mars. Et cela continue par toutes les meilleures tables du canton ou presque, avec ensuite, dans l'ordre chronologique, les Bovier, Suter, Ravet, Gauthier, Lelièvre, Martin, Rod, Colin, Retler, etc. En tout, 21 adresses pour se faire plaisir, jusqu'à la conclusion signée Carlo Crisci, dès le 29 septembre.

D.MOG.

www.club-prosper-montagne.ch

## Nouveau guide Vinea

**Les Sierrois présentent 60 vigneronnes suisses**

L'équipe de Vinea a sélectionné parmi les vigneronnes qui participent à ses concours et qui figurent sur son application mobile une soixantaine de vigneronnes dont ils font le portrait, répartis en cinq régions et cinq familles. La publication est gratuite, à commander chez Vinea. D.MOG.

## Le coup de fourchette

## A La Chaux, la cuisine traditionnelle sait se faire apprécier

Certes, le contraste a parfois du bon. Surtout en cuisine, où il peut provoquer de beaux mariages. Mais, franchement, n'y a-t-il pas une logique implacable à proposer une cuisine traditionnelle et villageoise à l'Auberge Communale de La Chaux? Installés sur la route du Mollendruz depuis bientôt cinq ans, Jean-François et Nathalie Brunel en ont pris le parti. Avec un certain succès.

A son arrivée, le couple n'a pas voulu tout bouleverser. Spécialités automnales de longue date de l'Auberge, cerfs et chevreuils n'ont pas été chassés de la carte. En saison, ils côtoient néanmoins poissons de mer et crustacés, rappels armoricains des origines bretonnes du patron.

On les retrouve notamment dans cette belle salade de queue de cigale et gambas, sautée aux pignons de pin et basilic (29 fr.). Une façon de se mettre en appétit peut-être plus judicieuse que la terrine de foie gras de canard mi-cuit parfumé à l'armagnac (25 fr.). Niveau gustatif, rien à dire, cette entrée est de belle facture, mais, l'autre soir, elle était un peu trop copieuse pour les estomacs modestes.

On se félicite alors d'avoir opté pour la demi-portion d'une autre spécialité du patron: le tartare de bœuf coupé au couteau (24 fr. au lieu de 31 fr.). Surtout qu'il serait dommage de ne pas profiter des croustillantes frites maison. Mais on risquerait en revanche de ne



Nathalie et Jean-François Brunel dans leur grande salle à manger à la décoration discrète. OLIVIER ALLENSPACH

pas savourer pleinement un must incontestable de la carte: la caille désossée farcie au veau et au raisin, contournée d'une crème de cognac à l'huile aromatisée à la truffe (34 fr.). Deux plats pour lesquels le drôle et consciencieux serveur nous a judicieusement conseillé un demi de Cuisse de Jupiter, excellent cabernet sauvignon genevois de Dardagny (39 fr.).

Pour clore ce bon repas dont les accompagnements manquaient d'un soupçon de finesse, le délicat carpaccio d'ananas (12 fr.) était idéal. Tout comme, d'ailleurs, la copieuse sélection de fromage (11 fr.). A condition bien sûr d'avoir gardé quelque place dans son estomac.

## L'adresse

**Auberge Communale**  
Route de Cuarnens 1,  
1308 La Chaux-sur-Cossonay  
021 861 12 33  
**www.auberge-lachaux.ch**  
Fermé dimanche soir, lundi  
et mardi midi



Carte classique,  
qui pourrait  
gagner en finesse



De 90 à 120 fr.  
par personne,  
avec boisson



Joli éventail  
de vins  
romands