

Lausanne

24 Heures
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
www.24heures.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 35'529
Parution: 6x/semaine



N° de thème: 660.2
N° d'abonnement: 1078079
Page: 21
Surface: 110'162 mm²

Benoît Violier a fait sa révolution à Crissier, avec goût et douceur

Gastronomie Après la cuisine, modernisée de fond en comble, le successeur de Philippe Rochat inaugure ses nouvelles salles. Visite guidée de main de maître



Benoît et Brigitte Violier, tendrement complices au cœur de la salle à manger principale, rénovée avec sobriété et élégance. Deux tables de deux personnes ont été supprimées afin de ménager au mieux l'intimité et le confort de leurs convives.

Lausanne

24 Heures
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
www.24heures.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebdom.
Tirage: 35'529
Parution: 6x/semaine



N° de thème: 660.2
N° d'abonnement: 1078079
Page: 21
Surface: 110'162 mm²

Federico Camponovo Texte
Gérald Bosshard Photos

Il a pensé à tout, jusqu'au détail le plus infime, celui que vous ne remarquerez jamais, sauf s'il n'existait pas. Au fil des mois qui viennent de s'écouler, Benoît Violier, secondé par son épouse, Brigitte, a tourné la page Philippe Rochat avec tact, mais également avec une détermination sans faille. La mue est désormais achevée, et plusieurs centaines d'invités découvriront, mercredi et jeudi, un restaurant lumineux.

Les salles à manger ont été imaginées dans un souci d'harmonie: on y retrouve, par petites touches, l'inox des plans de travail de la cuisine et, partout, la douceur de l'orme. Rien ne vient brutaliser le regard, les meubles sont clairs, les éclairages diffus, et la sensation d'espace et de quiétude est partout présente.

«Je cuisine les produits que j'aime manger, et j'ai conçu les salles avec les matériaux qui me plaisent: c'est aussi simple que cela, dit Benoît Violier. La difficulté était d'évoluer sans bouleverser les repères auxquels nos clients tiennent profondément: j'ai la prétention de croire que nous y sommes parvenus.»

Pour dire vrai, le nouveau maître de

Crissier ne fait pas preuve de prétention, tout juste de lucidité. La maison respire désormais une gaieté maîtrisée, sans fausse note, et les salles paraissent ainsi plus grandes et plus accueillantes.

Sur une nouvelle moquette couleur sable ont pris place des meubles spécialement conçus par Benoît Violier, qui a mis sa patte sur le moindre aspect de l'aménagement. «Afin de ménager l'intimité et le confort des convives, nous avons supprimé deux tables de deux personnes dans la salle principale, précise Benoît Violier. L'acoustique a été particulièrement soignée, le nappage et la moquette assourdisent le bruit, toutes les boiseries sont tapissées de laine de roche, la climatisation est réglée, de façon uniforme, au degré près, et l'éclairage, qui mêle halogènes et LED, a été étudié avec le plus grand soin.»

Éviter les moucheron

Un exemple illustre mieux que tout autre la réflexion qui a présidé à la métamorphose: «J'ai décidé de remplacer les fleurs sur les tables par des œuvres de Baccarat, dit le chef. Les fleurs peuvent en effet libérer, parfois, des petits moucheron désagréables.»

L'investissement, majeur, restera aussi confidentiel que celui consacré au

renouveau de la cuisine. Mais pour réaliser la mue de leur nouveau royaume, Benoît et Brigitte Violier n'ont fait appel qu'à des artisans suisses: le menuisier est vaudois, le décorateur fribourgeois et les nappes viennent de Berne. Si la vaisselle a été spécialement créée à Limoges, c'est la galerie Ferrari, à Vevey, qui est chargée d'habiller les murs avec les œuvres de ses artistes.

Il ne reste donc plus à Benoît Violier et à Franck Giovannini, son brillant bras droit, qu'à poursuivre leur quête quotidienne de la perfection. Ils jurent à l'unisson que les guides, dont les textes sont écrits mais dont on ne connaîtra le verdict que dans quelques mois, ne les empêchent pas de dormir. «Je préfère, s'il le faut vraiment, perdre une étoile maintenant que dans un an, glisse Benoît Violier. En attendant, je n'en perds pas le sommeil: nous avons fait tout ce que nous pouvions faire.»

Les deux hommes ont raison de passer des nuits tranquilles et réparatrices: leur cuisine, encore plus épurée et renversante qu'auparavant, a permis au restaurant de réaliser, en avril, mai et juin, trois mois exceptionnels.



Maître d'hôtel légendaire, Louis Villeneuve entame avec enthousiasme sa trente-huitième année de maison.

Lausanne

24 Heures
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
www.24heures.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 35'529
Parution: 6x/semaine



N° de thème: 660.2
N° d'abonnement: 1078079
Page: 21
Surface: 110'162 mm²



Imaginée par Benoît Violier et construite par le menuisier Ledermann, de Romanel, la nouvelle desserte centrale facilite le service.



Il a fallu un an de travail pour créer les chaises. Les personnes corpulentes peuvent disposer d'un modèle plus large.

Date: 04.09.2012

24 heures

Lausanne

24 Heures
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
www.24heures.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 35'529
Parution: 6x/semaine



N° de thème: 660.2
N° d'abonnement: 1078079
Page: 21
Surface: 110'162 mm²



Afin d'éviter les petites bêtes, des œuvres de la maison Baccarat remplacent les bouquets de fleurs sur les tables.