



N° 47 · octobre 2010



DÎNER DANS UN VERRE AVEC...

A l'image de sa cuisine méditerranéenne, Edgard Bovier irradie la joie de vivre et le soleil. Le rencontrer, c'est déjà goûter aux saveurs du sud.

Chef Exécutif au Lausanne-Palace & Spa, il ne se contente pas de réjouir les hôtes de la Table d'Edgard, il règne aussi sur tous les restaurants du cinq étoiles lausannois, le Côté-Jardin, la Brasserie, et hors les murs, le Château d'Ouchy et la Grappa.

Passionné par son métier, il fête cette année 40 ans de cuisine et n'aurait pour rien au monde choisi une autre voie.

Son premier job au Palace de St-Moritz marque le début d'une carrière jalonnée de tables prestigieuses en Suisse (Chésery, Olden à Gstaad), sur les bords de la Méditerranée (Hilton à Corfou) et au Proche-Orient (Vendôme à Bahrein). Star parmi les stars, il régale vedettes et têtes couronnées l'hiver en station et l'été en bord de mer. Il obtient sa première étoile Michelin à l'Ermitage de Küsnacht avant de rejoindre le Lausanne-Palace en 2004.

Valaisan de cœur et vaudois d'adoption, Edgard est littéralement tombé amoureux de la



Photo: www.bernardHandoni.ch

cuisine méditerranéenne alors qu'il faisait ses premiers pas dans le métier. Aujourd'hui encore, les ambiances colorées et chantantes des marchés niçois l'inspirent, il s'en délecte, s'en régale et en imprègne ses créations. Soucieux d'offrir une cuisine naturelle et authentique, le choix de ses produits est primordial; il les choisit de saison, d'une fraîcheur extrême et de première qualité, et se contente de les «souligner» tout en préservant leur saveur première.

Son livre de cuisine «Edgard Palace», sorti en décembre dernier, illustre à merveille ce goût de l'essentiel.

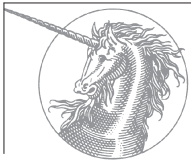
En outre, depuis novembre 2009, Edgard possède sa propre gamme d'huiles d'olive de Ligurie et de délicatesses italiennes, distribuée dans les épicerie fines sous le nom de «Edgar».

Pas compliqué Edgard, un homme heureux, comblé par la vie, dont la philosophie se rapproche plus de celle du marathonien que de celle du sprinter.

Dîner dans un verre:
L'interview

à découvrir en page 2 ➔





LE VIN AU VERS

«Au ciel il n'y a pas de vin. Buvons-le sur la terre !»

Anonyme

DÎNER DANS UN VERRE AVEC... : L'INTERVIEW

■ Edgard, un souvenir d'enfance ?

Enfant, je passais chaque été deux mois dans les alpages, avec mes grands-parents. La désalpe était alors synonyme de retour à la maison. Ces moments resteront éternellement associés au regard ému de maman qui retrouvait son fils, et au parfum de la tarte aux abricots encore chaude qui m'attendait pour fêter nos retrouvailles.

■ La rencontre qui vous a le plus marqué ?

Sans hésiter Jean-Jacques Gauer (Directeur du Lausanne-Palace). Il m'a engagé dans ses hôtels de Corfou puis de Gstaad alors que je n'avais que 22 ans. Une belle relation de confiance, d'amitié et de complicité qui dure toujours. Je finirai vraisemblablement ma carrière à ses côtés!

■ Un souvenir tiré de votre livre d'or ?

Le plus émouvant: j'ai cuisiné pour David Niven, les derniers jours de sa vie, à sa demande. Il résidait alors à Château d'Oex et son chauffeur venait chaque jour chercher son repas que je préparais spécialement, sous forme de boulettes, car David ne pouvait plus se nourrir normalement. La veille de sa mort, il a tenu à venir lui-même et m'a serré la main, en me remerciant pour le bonheur que je lui avais procuré.

■ Un lieu où vous ressourcer ?

Mon chalet à Rougemont, «la» clé du bonheur. Nous nous y retrouvons chaque week-end avec ma femme, en famille, depuis 30 ans.

■ Edgard, un gros défaut avouable ?

La gourmandise. Il m'arrive de changer jusqu'à trois fois d'avis pour choisir mon repas du soir, que ce soit à la maison ou au restaurant...

■ Un petit bonheur avouable ?

Avoir été promu «cuisinier de l'année en Suisse romande» 2007 par Gault et Millau.

■ Pour quoi seriez-vous prêt à faire des folies ?

Pour des vacances dans des endroits de rêve, les îles de l'arc antillais.

■ Un souhait ?

Que chaque être humain mange à sa faim. Je suis conscient de vivre dans un monde de luxe mais ne perds jamais de vue la réalité. Je m'investis dès que je le peux dans des actions sociales, par exemple en servant la soupe populaire sur la Place St-François, chaque année au mois de novembre.

■ Les étoiles d'Edgard ?

Le Palace.

■ Ce soir, vous apportez le vin.

Une Petite Arvine. Je suis un incondicional de ce vin pour l'apéritif, mais aussi pour accompagner les crustacés et, répétez-le, surtout la fondue !

■ Qu'attendez-vous d'un vin ?

Qu'il souligne un mets. Impossible de déguster un plat sans vin. Et de la convivialité. J'apprécie les vins peu compliqués, élégants, plutôt légers, que l'on boit en toute spontanéité.

■ «Le» vin qui vous a le plus touché ?

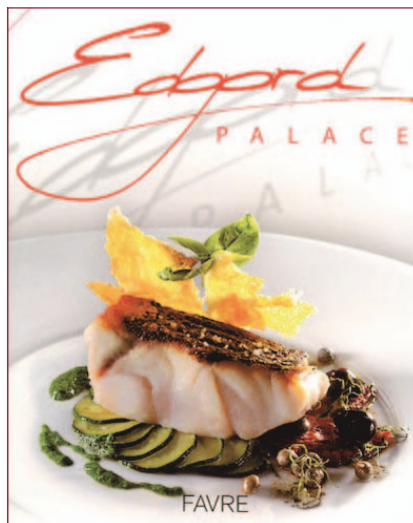
Château Pape Clément blanc, une révélation ! J'ignorais que la propriété produisait du blanc et j'ai découvert ce vin d'anthologie lors du «Wine and Dine» à la Table d'Edgard en mars dernier. Pour cet événement, organisé avec le Palace et la maison Bolle, j'ai eu le privilège de créer un plat pour quatre millésimes de ce cru.

■ Un accord met et vin ?

Château Pape-Clément blanc 2007 et barbue de Noirmoutier rôtie au thym et citron confit, courgettes au vert, jus tranché légèrement amer.

■ Qu'évoque pour vous l'expression «Dîner dans un verre» ?

Cela ne risque pas de m'arriver, je suis trop gourmand. Dès que je pose ma fourchette, je ne bois plus...



FAVRE



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les vins «fantômes»

Vous êtes à la recherche d'un Château d'Yquem 1974, d'un Château Pétrus 1991? **Même si vous êtes décidé à payer le prix fort, vous n'en trouverez pas. Et pour cause, ils n'existent pas!** Les propriétés n'ont tout simplement produit aucun vin sous leur grande étiquette ces années-là. **Une météo catastrophique, une qualité jugée insuffisante par la propriété, et la décision de déclasser la récolte tombe.** Neuf millésimes manquent ainsi à l'appel au cours du XX^{ème} siècle au Château d'Yquem (1910, 1915, 1930, 1951, 1952, 1964, 1972, 1974 et 1992). Sur la rive droite à Bordeaux, bon nombre de châteaux ont littéralement fait l'impasse sur le millésime 2001, parmi eux Château Pétrus, Château Ausone. Ces quelques exemples illustrent les choix difficiles auxquels sont parfois confrontées les propriétés. **Elles doivent savoir renoncer à une année de travail pour ne pas sacrifier la qualité.** Le Comte Alexandre Lur Saluces disait à propos de ces vins fantômes «On ne peut gagner que si l'on accepte de tout perdre.»

OFFRES DU MOIS

PROFITEZ DE NOS OFFRES SPÉCIALES! (valable du 1^{er} au 31 octobre 2010)



Chardonnay «Barrique» AOC La Côte 2008

Prix: Fr. 17.50 (au lieu de Fr. 19.80) la 75cl
Cépage: chardonnay - **Descriptif:** Nez légèrement toasté, avec des notes de fruits mûrs, de vanille et de miel. En bouche, c'est un vin structuré et robuste, alliant fraîcheur et onctuosité, soutenus par une belle acidité, les arômes s'expriment avec une grande franchise, dans des notes d'épices et de miel.



La Licorne, Pinot noir AOC Vaud 2008

Prix: Fr. 11.50 (au lieu de Fr. 13.50) la 75cl
Cépage: pinot noir
Descriptif: Sa robe est nette et brillante. Sa chair est toute de tendresse et de rondeur, empreinte d'élégant fruité. D'une excellente harmonie, ce pinot noir égrène ses notes dans une belle symphonie jusqu'au tempo final.



Pinot Noir Château de Vuflens, Vuflens-le-Château AOC 2005 Le Pot Vaudois 1822

Prix: Fr. 27.20 (au lieu de Fr. 31.00) le pot VD 140cl
Cépage: pinot noir
Descriptif: Robe rubis intense. Nez puissant, complexe. En bouche, dénote une structure ferme avec beaucoup d'élégance. Un vin complet, très vineux.



Humagne du Valais AOC Rés. des Administrateurs 2009

Prix: Fr. 18.30 (au lieu de Fr. 20.50) la 75cl
Cépage: humagne rouge - **Descriptif:** Belle robe rubis foncé. Arômes fruités de myrtille et de mûres à caractère sauvage. Saveurs de petits fruits noirs des bois, structure harmonieuse soutenue par des tannins présents et fins. Vin typé et racé.



Château Marguis de Mons, Margaux AC 1998

Prix: Fr. 22.00 (au lieu de Fr. 25.00) la 75cl
Cépages: 45% cabernet sauvignon, 40% merlot, 10% cabernet franc, 5% petit verdot - **Descriptif:** Cet élégant Margaux génère des notes de fruits des bois et de cannelle. En bouche, l'attaque est souple et la texture suave. Un joli vin harmonieux, à savourer dès maintenant!



Château Soutard, grand cru classé, St-Emilion AC 2002

Prix: Fr. 35.00 (au lieu de Fr. 40.00) la 75cl
Cépages: 70% merlot, 30% cabernet franc
Descriptif: Ce grand cru classé à maturité, déploie un bouquet épicé avec une structure délicate.



Côte Sud, Domaine Lafage, VDP Côtes Catalanes 2008

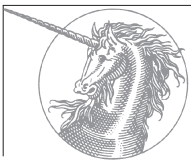
Prix: Fr. 9.60 (au lieu de Fr. 10.80) la 75cl
Cépages: syrah, grenache noir et cabernet sauvignon
Descriptif: Les vignobles sont exposés plein sud, au pied des Pyrénées catalanes. Ce cru est un vin rond et fruité, légèrement épicé, subtil et friand.



La Font du Vent «Notre Passion» Côtes-du-Rhône Villages AC 2007

Prix: Fr. 12.70 (au lieu de Fr. 14.20) la 75cl
Cépages: 50% grenache, 50% syrah - **Descriptif:** La syrah apporte de superbes arômes de fruits rouges et d'épices (régisse) et le grenache richesse et volume. Au final, un vin gouleyant, sur le fruit, sans excès d'extraction, pour un plaisir immédiat!

Conditions: livraison franco dès 36 unités, sauf vente entre temps, non cumulable, T.V.A. incl., pmt 30 jours net



www.bolle.ch: la boutique à votre service 24/24
Oenothèque «La Licorne» · Rue Louis-de-Savoie 79 · 1110 Morges
bolle@bolle.ch · T 021 801 27 74 · F 021 803 00 76

AGENDA

OENOTHÈQUE LA LICORNE À MORGES



Chaque mois, Michèle Diserens vous accueillera à l'Oenothèque à Morges et vous fera partager ses découvertes! Sans inscription, entrée libre. Vos amis sont les bienvenus!

Prochaines dégustations gratuites:

ASSEMBLAGES ET MONOCÉPAGES AUTOUR DE LA CHASSE

Jeudi 7 octobre 2010 de 17h à 19h

Samedi 9 octobre 2010 de 11h à 16h

TABLEAU D'HONNEUR SUISSE

Jeudi 11 novembre 2010 de 17h à 19h

Samedi 13 novembre 2010 de 11h à 16h

DÉGUSTATIONS AU CHÂTEAU DE MORGES

Dégustations au Château de Morges Du 25 au 27 novembre 2010

venez nous retrouver dans le magnifique cadre des caves du Château de Morges où vous pourrez déguster une éblouissante collection de crus. Plus de détails dans notre iBolle du mois de novembre!



MANIFESTATION



Expovina à Zürich

Du 4 au 18 novembre 2010

venez nous retrouver sur le bateau
«Stadt Rapperswil» - Stand 662

N'hésitez pas à nous demander
un billet gratuit:

Tél. 021 801 27 74

ou bolle@bolle.ch

Renseignements: www.expovina.ch

SPECTACLE AU DOMAINE DE SARRAUX-DESSOUS

DOMAINE DE SARRAUX-DESSOUS

Begnins

12 et 13 novembre 2010



Loraine Félix

Apéritif
18h30

Restauration
dès 19h

Entrée
Fr 25.-

Réservations
022 366 21 32

Spectacle
21h

Réservations indispensables au 022 366 21 32

