

Questions de goût

«L'odeur de la peau d'orange sur le poêle»

David Tarnowski ne cesse de progresser dans son Restaurant Le Montagne, à Chardonne. La preuve? Il vient de gagner un point au GaultMillau, avec 16/20.

Votre plus ancien souvenir de goût?

Le café au lait de ma mère, c'est peut-être pour ça que j'aime autant le café

L'odeur de votre enfance?

Les bugnes de ma mère mais aussi sa soupe à l'oseille. Et l'odeur des peaux d'orange brûlées sur le poêle de ma tante dans sa très modeste ferme sur les Monts du Lyonnais... ses saucissons suspendus à l'odeur très poivrée qui séchaient au grenier



David Tarnowski excelle à Chardonne. CHANTAL DERVEY

Plutôt salé ou plutôt sucré?

Même si j'adore le sucré, je préfère quand même le salé.

Votre premier verre de vin?

A 10-12 ans avec de l'eau après avoir ramassé les pommes de terre ou après avoir aidé à ramasser le foin.

Et celui qui vous a marqué?

Un Pommard 2005 au goût très fruité, léger et bien équilibré dégusté au Pont de Brent.

Un plat de brasserie?

Par exemple: une vraie choucroute ou un tartare de bœuf.

Votre légume favori?

La pomme de terre.

Votre plus grand choc?

La rencontre avec chacun des chefs avec qui j'ai travaillé. Chacun avait quelque chose de différent à m'apprendre, mais tous avaient un point commun: la rigueur. **D.MOG.**