

# Un dîner en amoureux

Pour la Saint-Valentin, rendez-vous à Chardonne (VD), à la table de **David Tarnowski**, sertie dans un écrin de beauté.

La Montagne est devenue LE Montagne. Changer une voyelle pour ne pas risquer l'étiquette buvette d'alpage: c'était en substance l'idée de David Tarnowski lorsqu'il a posé sa mallette de couteaux dans l'entrée de cet ex-petit resto familial et traditionnel de Chardonne, dans le canton de Vaud.

Pour le reste, il a changé à peu près tout. L'esprit du lieu, raffiné mais pas collet monté pour un sou, le décor, malin et versatile, les rideaux, moirés et réversibles (piment d'Espelette-feuille morte, aux couleurs de l'hiver, abricot-pomme verte au printemps). Il a enroulé un cep sur chaque table avec sa vie végétale propre, changé jusqu'au sens de sa cuisine, qu'il décrit comme «sincère et rassurante». Plutôt étonnante comme épithète, là où les chefs ont plus souvent envie de frapper les esprits et de briller que de rassurer le chaland...

Bref, tout a changé sauf la vue. Cette plénitude lorsque vous tendez le cou côté Alpes, le Léman qui s'offre telle une baignoire d'enfant bleu-blanc Mykonos avec les points immaculés de ses voiliers innombrables. Trop beau. Trop beau pour qu'on parle... Alors on retient son souffle, on ouvre grand ses mirettes, on plonge la cuillère dans le décor autant que dans l'assiette et là, miracle, c'est raccord, tout est en harmonie: les Saint-Jacques, parées de quelques filaments de gingembre, ce crémeux de parmesan si onc-

tueux qu'on s'alonge avec lui, le thon cru et mi-cuit avec sa salade de pousses et copeaux de légumes, ses notes asiatiques, les rougets et leurs promesses de Midi. Jusqu'au dessert, soufflé aux agrumes d'un côté, crémeux aux épices de l'autre, «à déguster ensemble», souffle dans un sourire l'exquise jeune femme qui assure le service dans sa tenue assortie au décor, feuille morte et piment d'Espelette.

Suivre son conseil, s'aventurer tel un funambule sur la ligne droite des accords parfaits. On entre en plein soleil, lumière et gaieté de la cuisine méditerranéenne transposées sur les hauteurs vaudaises du Léman, notes contemporaines, ultrapersonnelles, et voilà que la terrasse évoque, les jours de brume légère, la vue vertigineuse de Roquebrune ou la descente vers l'Italie, cheveux dans le vent d'une décapotable...

## Sur les chemins sinueux du succès

Mais qui est ce garçon à l'œil bleu, éclat volontaire du regard et de la silhouette, conviction du geste et du propos? Un Lyonnais qui s'est pris d'amour pour la Grande Bleue, un jeune gars de famille modeste qui a gravi tous les échelons de la hiérarchie gastro à force de détermination et de boulot, pour ne rien dire de son talent. Qui pour faire son chemin jusqu'aux plus grandes tables, du Martinez au Negresco et au Louis XV d'Alain Ducasse, a su faire le dos rond et

avaler des couleuvres, en vrac: les cuisines de trois mètres carrés, la dureté du milieu et puis tout ce qu'on ne raconte jamais, les assiettes qui vous volent à la figure pour un bout de filet mal rôti, les mots qui vous clouent au pilori, les champignons à nettoyer après le service, une fois le piano briqué, sur le coup de deux heures du mat'. Ça vous modèle un caractère et si Tarnowski est aujourd'hui intransigent, redoutable dans ses exigences et parfois ses colères, c'est aussi le prix du purisme.

## Dans la cuisine des grands chefs

Il a toujours visé haut. Adolescent déjà lorsqu'il coche le métier de cuisinier sur les fiches de l'orientation professionnelle, en rêvant à Bocuse et à Lacombe. «Ils ne m'ont pas pris.» Alors de dépit, David est parti aux Etats-Unis. Faire du foot et de la cuisine italienne dans un grill de l'Oklahoma. Il en est revenu après un an et demi, comme il est revenu, sans doute, du rêve américain. C'était peut-être mieux ainsi, car, de fil en aiguille, il a suivi son étoile, fait des rencontres, est entré au Bar et Bœuf, une des adresses du groupe Ducasse à Monaco, et de là au prestigieux Louis XV, à 24 ans. «Les produits les plus extraordinaires, beaucoup de compétences» et à chaque fois la même histoire: «Vous entrez comme

LIRE LA SUITE  
EN PAGE 57



A 33 ans, David Tarnowski a déjà obtenu sa première étoile. A quand la deuxième?

SAINT-VALENTIN



A - Rassembler les ingrédients.

B - Décoquiller les Saint-Jacques.

C - Faire revenir les échalotes.

D - Plonger les épinards dans de l'eau bouillante salée.

E - Entailler les Saint-Jacques.

F - Ajouter du beurre en fin de cuisson.