

Au Montagne, saveurs marines et vue sur le lac

Sur les hauteurs de Vevey, à Chardonne, le chef lyonnais David Tarnowski a installé Le Montagne, une adresse exceptionnelle où l'on découvre une cuisine méditerranéenne authentique et inattendue. Visite.

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 gastronomique à force de détermination et de boulot, pour ne rien dire de son talent. Pour faire son chemin jusqu'aux plus grandes tables, du Martinez au Negresco (à Cannes) et au Louis XV d'Alain Ducasse (à Monaco), il a su faire le dos rond et avaler des couleuvres. En vrac: les cuisines de 3 m², la dureté du milieu, et puis tout ce qu'on ne raconte jamais: les assiettes qui volent à la figure pour un bout de filet mal rôti, les mots qui clouent au pilori, les champignons à nettoyer après le service, une fois le piano briqué, sur le coup de 2h du mat'. Ça vous modèle un caractère, et si David Tarnowski, c'est de lui qu'il s'agit, se montre aujourd'hui inflexible, redoutable dans ses exi-

gences et parfois ses colères, c'est aussi le prix du purisme.

La Montagne est devenue Le Montagne. Changer une voyelle pour ne pas risquer l'étiquette buvette d'alpage, c'était son idée quand il a posé sa mallette de couteaux dans l'entrée de cet ex-petit resto familial et modeste de Chardonne (VD) en automne 2007. Pour le reste, il a modifié à peu près tout. L'esprit du lieu, raffiné mais pas collet monté, 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 posé un cep sur chaque table avec sa vie végétale propre, chamboulé jusqu'au sens de sa cuisine, qu'il décrit comme «sincère et rassurante». Plutôt étonnant comme épithète, non, là où les chefs ont plus souvent envie de frapper les esprits et de briller que de rassurer le chaland...

Bref, tout a bougé, même 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. Ce paysage trop beau, on peut enfin l'embrasser à travers les larges baies qui ont heureusement remplacé les petites fenêtres d'alors. Trop beau pour qu'on en parle... Alors on respire 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, pa-

rées de quelques filaments de gingembre, ce crémeux de parmesan si onctueux qu'on s'alanguit 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 vaudoises du Léman, 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...

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 États-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 & Co, une des adresses du groupe Ducasse à Monaco, et de là à la plus prestigieuse, le Louis XV, à 24 ans. «Les produits les plus ex-



David Tarnowski, 33 ans, fait notamment ses gammes au Louis XV de Ducasse à Monaco, et au Palace de Montreux où il décroche sa première étoile. Il reprend Le Montagne en automne 2007.

traordinaires, beaucoup de compétences» et à chaque fois la même histoire: «Vous entrez comme commis et vous devez réapprendre à faire la concassée de tomates à la mode du chef.» Dur et écrasant pour l'orgueil. On descend vite de son nuage, «on pense chaque week-end qu'on va quitter, et puis on reste».

Après un bistro tendance qu'il reprend à Nice – 180 couverts et un DJ, les gars de la nuit, la possibilité de faire des trucs originaux –, expérience qui tourne court, six mois pour se voir hacher menu son budget, David Tarnowski est recruté, via les chasseurs de têtes de Ducasse, pour diriger la brigade du nouveau

Montreux Palace. Le groupe Raffles, propriétaire du Palace, l'envoie en stage à Singapour, et lui donne «les moyens de voir grand».

Quinze mois, c'est le temps (record) qu'il lui faut pour y conquérir sa première étoile. Là-dessus, un concours de circonstances lui fait poser l'œil sur les hauteurs de Vevey et être choisi parmi plusieurs candidats par le mystérieux mécène à l'origine du projet. Quinze mois plus tard au Montagne, quinze points et une promo au GaultMillau, David Tarnowski, 33 ans tout frais, ne devrait pas tarder à décrocher de nouvelles récompenses. Entre-temps, avec sa compagne Laurence, rencontrée au Palace et qui gère en douceur la

salle et l'administration, il a mis sa touche partout. Une élégance de l'âme, de gros nœuds désinvoltes façon Nina Ricci aux baies vitrées, tables de chêne et tons chauds, matières nobles et couleurs de la vraie vie. Un climat. Une vraie patte et une vraie belle cuisine. Parfaits pour oublier le reste du monde. —

LE MONTAGNE

Rue du Village 21
1803 Chardonne
T. +41 21 921 29 30
Ouvert du mardi soir
au dimanche midi
www.le-montagne.com