

CORBIS



Le rôle-clé des volcans dans la disparition des dinosaures

Pages 30-31

VANESSA CABROSSO



Le coût pour refaire les cabanons des pédalos, à Ouchy, fait tousser les élus

Page 25

Tout le monde peut devenir commerçant sur le Web

Economie, page 13

24 heures

Le psychiatre et aérostier vaudois Bertrand Piccard se confie à l'occasion de la sortie de son livre «Changer d'altitude»

PHILIPPE MAEDER
Page 3

Le grand quotidien vaudois. Depuis 1762 | www.24heures.ch

La passionaria antipédophile se voit au Conseil national

La Vaudoise Christine Bussat, de la Marche Blanche, devrait briguer un siège pour le PBD

Quasi inexistant dans le canton de Vaud, où il a beaucoup de peine à s'implanter, le Parti bourgeois-démocrate est en passe de réussir un joli coup politique: selon toute vraisemblance, il aura comme locomotive lors des prochaines élections fédérales d'octobre 2015 Christine Bussat, égérie de la Marche Blanche, le mouve-

ment qui avait convaincu le peuple suisse avec son initiative pour l'imprescriptibilité des actes pédophiles, adoptée il y a six ans. La formation de la conseillère fédérale Eveline Widmer-Schlumpf se profile résolument sur ce terrain porteur: elle dépose aujourd'hui une interpellation qui s'inquiète de la disparité dans les pro-

cédures pénales contre la pornographie infantile.

C'est du reste la monnaie d'échange que Christine Bussat a mise dans la balance pour son engagement politique: elle est la femme d'un combat, et entend bien le poursuivre au sein du parlement fédéral. «Je pense être candidate. Je suis

Suisse, page 7

Le PBD et pas l'UDC Les raisons du choix de Christine Bussat

L'éditorial en page 2 Le pari Bussat du PBD, par Arthur Grosjean

motivée. J'ai passé treize ans à travailler directement avec le peuple, maintenant je souhaite le faire avec le monde politique», déclare la Vaudoise. Une détermination qui ravit le président du PBD, le Glaronais Martin Landolt, qui est l'un des dix élus de sa jeune formation à Berne. Tous Alémaniques, pour l'heure.

Le menu de Noël de David Tarnowski



Gastronomie Pour les lecteurs de «24 heures», le chef du Montagne, à Chardonne, a écarté dinde, poularde et chapon pour privilégier un menu basé sur la légèreté et les saveurs. David Tarnowski, 17/20 au Gault&Millau, propose ainsi l'huître en entrée, qu'il décline dans un bel habillage. En plat, il sert une mousseline de coquilles Saint-Jacques et, pour le dessert, un assemblage de douceurs qui magnifient le kaki. **Pages 32-33** FLORIAN CELLA

Gothard
Encore deux ans pour l'«ouvrage du siècle»

Le tunnel de base entrera en service en décembre 2016. Hier, les CFF ont présenté l'impact qu'aura l'ouverture du plus long tunnel ferroviaire du monde (57 km). **Page 5**

Italie
Renzi à l'épreuve de la grève générale

La réforme du droit du travail lancée par le gouvernement de Matteo Renzi donnera lieu aujourd'hui à une grève générale de la fonction publique et du secteur privé. Derrière cette mobilisation, c'est aussi le rôle des syndicats qui se joue. De quoi attirer l'attention de Paris et de Berlin. **Page 8**

Consommation
Un prix trop bas qui peut coûter cher

Un automobiliste qui fait le plein pour un prix dérisoire, La Poste qui vend des téléviseurs pour une somme modique: dans les deux cas, il s'agissait d'une erreur. Ne pas la signaler peut être risqué. **Page 21**

Vaud
Le père d'un suicidé dépose une plainte

Albert Chamorel estime que la Fondation de Nant, où son fils a été hospitalisé par intermittence, n'a pas fait sérieusement son travail. **Page 22**



PUBLICITÉ

always on air **rouge** FM

la radio en action

www.rougef.com

Recette

Avec **ALIGRO** bienvenue à tous les gourmands

Goûtez le menu de Fêtes concocté pour vous par David Tarnowski

Le chef du Montagne, à Chardonne, a imaginé un menu très original, basé sur la légèreté et les saveurs

David Moginier Textes
Florian Cella Photos

Quand nous avons demandé à David Tarnowski de créer un menu pour les lecteurs de 24 heures, il a tout de suite pris un parti clair: «Je n'avais pas envie de tourner autour de la dinde, de la poule ou du chapon, pas envie de quelque chose de trop riche.» Dans son superbe restaurant de Chardonne, les grandes baies vitrées dominent Lavaux et le Léman en contrebas. C'est peut-être cette inspiration liquide qui l'a poussé à proposer une entrée et un plat à base de coquillages et de crustacés.

Mais le chef, installé ici depuis sept ans, n'a pas décidé cela sur un coup de tête. David Tarnowski est un mélancolique, un précis, qui réfléchit beaucoup avant d'agir avec instinct. Né il y a 29 ans dans la banlieue lyonnaise d'un père d'origine russe et d'une mère polonaise, il s'est découvert une passion pour le goût en allant chez sa tante, qui avait une ferme dans le Lyonnais. Une semaine sur deux, son père décédait quand il avait 14 ans lui faisant découvrir le bonheur des légumes mangés crus sortis de terre, on côtoyait vaches, cochons ou moutons, on affinait les fromages dans la cage grillée. Sa mère, elle, lui faisait sa soupe à l'oseille et aux pommes de terre, dont il parle encore avec émotion. Il partageait de vrais plats que niques avec ses cousins, où l'on découpait la saucisson séché à la ferme et où il a découvert le vin rouge avant d'avoir l'âge légal.

A cette enfance très lyonnaise, riche en goûts et en campagne, a succédé une formation de cuisinier au Lycée technique de Vénissieux, un premier job dans un

bochon avant le véritable essor, qui a pour décor la Côte d'Azur où il passe chez Christian Morisset, à Juan-les-Pins, au Martinez de Cannes, au Negresco de Nice, histoire d'ajouter un côté marin à son parcours. Et, surtout, au Louis XV d'Alain Ducasse, à Monaco.

Il arrive en Suisse, en 2002, pour ouvrir le Jaan, au Montreux Palace, où il obtient sa première étoile Michelin et où il rencontre Laurence, sa compagne et mère de leurs deux enfants.

Par un concours de circonstances, le jeune couple investit La Montagne, à Chardonne, qu'il rebaptise au masculin, et qu'il décore au gré des saisons avec son sens du détail et sa minutie. En 2013, Le Montagne est «promu roman de l'année» pour Gault&Millau, qui le place à 17/20, tandis que Michelin lui a déjà accordé son étoile. Mais Tarnowski a de l'ambition, et il pourrait bien aller plus haut. En ton cas, il y consacrerait une partie de sa vie. Mais le chef, installé ici depuis sept ans, n'a pas décidé cela sur un coup de tête. David Tarnowski est un mélancolique, un précis, qui réfléchit beaucoup avant d'agir avec instinct. Né il y a 29 ans dans la banlieue lyonnaise d'un père d'origine russe et d'une mère polonaise, il s'est découvert une passion pour le goût en allant chez sa tante, qui avait une ferme dans le Lyonnais. Une semaine sur deux, son père décédait quand il avait 14 ans lui faisant découvrir le bonheur des légumes mangés crus sortis de terre, on côtoyait vaches, cochons ou moutons, on affinait les fromages dans la cage grillée. Sa mère, elle, lui faisait sa soupe à l'oseille et aux pommes de terre, dont il parle encore avec émotion. Il partageait de vrais plats que niques avec ses cousins, où l'on découpait la saucisson séché à la ferme et où il a découvert le vin rouge avant d'avoir l'âge légal.

A cette enfance très lyonnaise, riche en goûts et en campagne, a succédé une formation de cuisinier au Lycée technique de Vénissieux, un premier job dans un



«Je n'avais pas envie de tourner autour de la dinde, de la poule ou du chapon, pas envie de quelque chose de trop riche»

David Tarnowski
Chef du Montagne,
à Chardonne

homard, mais on peut trouver des carcasses bon marché chez un poissonnier. Il y a des truffes, bien sûr, mais en option. Comme le caviar qu'il ajoute à son entrée, et qu'il propose de remplacer par des œufs d'autres poissons, voire de s'en passer avec Laurence.

Pour ce menu, il a voulu proposer une cuisine de Fêtes un peu hors du commun, mais en ne cessant de penser à ceux qui ne pourraient pas mettre autant de temps ou d'argent dans sa réalisation. Alors, bien sûr, il propose une bisque de

ser, la recette tient toujours. Son deuxième souci a été de faire ce que les professionnels appellent une «cuisine d'assemblage». A savoir beaucoup de petites préparations, qu'on peut ou qu'on doit réaliser la veille, avant de tout rassembler au moment de dresser sur l'assiette. L'hôte peut donc recevoir ses invités ou sa famille tranquille, sans squatter la cuisine au dernier moment.

Symphonie à interpréter
En entrée, plein feu sur l'huile, produit festif que le chef de Chardonne décline dans un bel habillage et beaucoup de couleurs. Comme son second, Frédéric Kazulnikowicz, en place depuis deux ans et demi, il aime aussi cette fraîcheur qu'on retrouve dans cette recette, avec tout le fruit de la grenade, l'huile se cachant dans un délicat camelloni d'épinards. En plat, il apprécie ces mousselines qu'il sert au restaurant, par exemple de bar cette saison. Il l'accompagne d'une bisque réduite de homard, mais le cuisinier pressé pourra utiliser un jus tout fait du commerce. Quant à la superbe déclinaison de légumes racines (de saison), chacun interprétera cette symphonie à sa manière. Enfin, le dessert réunit un bel assemblage de douceurs qui magnifient le kaki, ce fruit magnifique. Tarnowski en utilise deux sortes, le kaki vanille, à la chair molle et un peu gluante, et le kaki persimon, une variété aussi ferme qu'une pomme et qu'on pèle à l'économie. Là aussi, on peut s'abstenir du décor en sucre filé si on trouve trop compliqué.

Le Montagne, rue du Village 21, 1803 Chardonne. 021 921 39 20. www.le-montagne.com. En vacances du 21 au 31 décembre, menu ouvert dès le 31 décembre (menu unique le soir du réveillon).

La vidéo pour réussir sa déco en sucre
chardonne.24heures.ch



Le kaki à redécouvrir en coupelle «belle vue»

- Ingédients pour huit La panna cotta à la vanille de Tahiti**
- 75 g de lait
 - 300 g de crème
 - 60 g de sucre
 - 2 feuilles de gélatine
 - ½ gousse de vanille grattée
- Ganache de chocolat blanc et safran Mancha**
- 170 g de crème à 35%
 - 90 g de chocolat blanc
 - Une pincée de safran Mancha
- Soupe de kakis vanille et persimon**
- 430 g de pulpe de kakis (mélange de kakis mous et de kakis durs)
 - 10 cl de jus mangue/passion
 - 50 g de jus de citronnet
 - 100 g de sucre semoule
 - 100 g de poudre d'amande
 - 140 g d'eau
- Le crumble**
- 100 g de beurre
 - 100 g de sucre
 - 100 g de poudre d'amande
 - 100 g de farine
- Décoration et garniture**
- 280 g de brunoise de kakis persimon
 - 5 g d'huile d'olive vierge
 - 16 minifeuilles de shizo vert ou, à défaut, de basilic
 - 8 fragments de feuilles d'or
 - 8 quenelles de sorbet citron vert

La ganache
Mettre à bouillir 140 g de crème avec le safran, puis verser la sur le chocolat blanc grossièrement concassé et mélanger bien. Réserver au réfrigérateur une nuit. Dans un saladier, mettez la base de ganache et ajoutez-y encore 30 g de crème liquide, puis montez au fouet comme une chantilly. Mettez dans une poche de pâtisserie et réservez.

La soupe de kakis
Récupérez les languettes des kakis mous et réservez-les pour le dressage. Marinez tous les éléments ensemble, puis mixez-les. Passez-les au chinois fin. Réservez au frais.

Le crumble
Sablez la farine, le sucre et la poudre d'amande, puis incorporez le beurre froid et mélangez bien afin de rendre homogène. Sur une plaque ou un anti-adhésif, faites cuire le crumble à 165 °C pendant douze minutes. Sortez du four et laissez refroidir. Débarassez en boîte hermétique.

La décoration
Mélangez la brunoise et l'huile et réservez au réfrigérateur.

Le dressage
Sur vos coupelles où il y a la panna cotta, ajoutez par-dessus 1 cm d'épaisseur de soupe de kakis. Déposez le crumble par-dessus, puis la ganache. A l'aide de la poche à douille, formez un colimaçon de ganache. Déposez autour 1 à 2 languettes de kaki vanille. Dressez une quenelle de citron vert à cheval et déposez un tortillon de sucre tiré avec un peu de feuille d'or ainsi que quelques minipousses vertes de shizo ou, à défaut, de basilic.

Les huîtres Gillardeau, la grenade, le caviar et la pomme

- Ingédients pour huit personnes**
- 40 huîtres
 - 8 feuilles de gélatine
 - La gelée de jus de grenade**
 - 500 g de jus de grenade fraîche et mixé (avec des grosses grenades)
 - 3 feuilles de gélatine
 - Garniture**
 - 80 billes de caviar
 - 80 bâtonnets de granny-smith
 - 200 g de caviar sarmy
 - 40 plaques de cerfeuil
 - huile d'olive vierge

Habit vert
■ 250 g de feuilles d'épinards moyens blanchis et égouttés à plat sur une plaque et un linge
- 120 g d'échalotes ciselées
- 200 g de vinaigre d'Espélette
- 5 grains de poivre noir

Support de présentation

- 2 kg de gros sel de mer ou de sel gris légèrement humidiifié

Finition et montage

- ½ citron en jus
- huile d'olive vierge

Préparation

Les huîtres
Ouvrez et dénez les huîtres, puis égouttez-les en gardant l'eau. Ciselez les coquilles en dessous, rincez-les et mettez-les à bouillir

dans une casserole. Egouttez et réservez à plat dans une plaque au réfrigérateur. Faites cuire sans ébullition 200 g d'eau d'huile avec les feuilles de gélatine ramollies à l'eau froide. Réservez. **La gelée**
Récupérez les jus des grenades, soit à la centrifugeuse, soit en mixant les grenades, et en passant le jus au chinois au-dessus d'un chinois fin toute une nuit. Dans une casserole, prélevez un peu de jus de grenade et faites fondre à feu très doux la gélatine



L'entrée à base d'huîtres offre beaucoup de fraîcheur grâce au jus de grenade et aux bâtonnets de pommes granny-smith.

déjà ramollie au préalable à l'eau froide. Puis incorporez au reste du jus. Réservez. Coulez la gelée de grenades au fond des coquilles posées à plat et réservez au frigo quatre heures. **L'habit vert**
Mettez le vinaigre, les échalotes, le poivre dans une casserole, faites bouillir, égouttez, réservez. Sur du papier film étirable posé à plat sur un plan de travail, déposez au pinceau une couche d'eau d'huîtres puis posez à plat une rangée de feuilles d'épinards

sur une surface de 10/20 cm, puis égouttez-les dans une plaque de bois (longueur), et redéposez un peu d'eau d'huître. Déposez un peu d'échalotes. Refermez la couche d'épinards avec le film afin de former un camelloni de 1,5 cm de diamètre et serrez des 2 côtés. Réservez au frais quatre heures. **Finition et montage**
Faites des rouelles d'habit vert de 2 cm de longueur avec un couteau fin et bien affûté, réservez au frais. Taillez les bâtonnets de pomme et gélifiez de jus de citron frais (pour éviter qu'ils s'oxydent). Sur le fond de l'assiette, à l'aide d'un empoteur-pince, placez, tassez le gros sel et déposez-y cinq coquilles à plat, un peu en travers. Déposez sur la gelée de grenades les rouelles d'habit vert de 6-8 grains de poivre noir. Un peu de cognac
- 1 petit bouquet composé de vert de porreau, queues de persil, tiges de fenouil sec, queues de cerfeuil et arrosez légèrement d'huile d'olive vierge
- Une pincée de fleur de sel
- 6-8 grains de poivre noir
- Un peu de cognac
- 1 petit bouquet composé de vert de porreau, queues de persil, tiges de fenouil sec, queues de basilic ficelées fortement
- Huile d'olive vierge d'excellente qualité, plutôt douce
- Un peu de piment d'Espelette en poudre

Mousseline de coquilles Saint-Jacques truffée, légumes au citron confit, bisque de homard

- Ingédients pour huit personnes**
- La mousseline de coquilles Saint-Jacques**
 - 400 g de chair de coquilles Saint-Jacques
 - 200 g de crème liquide à 35%
 - 85 g de beurre cru fondus
 - 10 g de sucre
 - 12 g de sel fin
 - 2 œufs entiers
 - 14 g de truffes noires du Périgord en brunoise de 0,3 cm
 - Bisque de crustacés**
 - Huile d'olive pour la cuisson
 - 1 kg de carcasse de homard
 - 50 d'échalotes émincées
 - 80 g d'oignons émincés
 - 40 g de fenouil émincé
 - 3 gousses d'ail
 - 2 tomates taillées en quartiers
 - 1 cs de concentré de tomates
 - 2 gousses d'ail
 - Graines de fenouil
 - Une pincée de fleur de sel
 - 6-8 grains de poivre noir
 - Un peu de cognac
 - 1 petit bouquet composé de vert de porreau, queues de persil, tiges de fenouil sec, queues de basilic ficelées fortement
 - Huile d'olive vierge d'excellente qualité, plutôt douce
 - Un peu de piment d'Espelette en poudre

Garniture de saison
«Petits signifiera minis et, s'il n'y a pas de mini, on les réduira à mini en gardant leur forme naturelle et de quoi manger»

- 8 petits persils racines épichés
- 8 petits panais échalotes et taillés
- 8 petites carottes fines épépiées et taillées
- 8 petits cerfeuil tubéreux épépiés et taillés
- 8 petites pommes de terre rôtées
- 8 petits topinambours tournés comme en boule de 2,5 cm
- 8 pièces de rutabaga tournées façon cocotte (4 cm de long)
- 8 pièces de céleri boules tournées façon cocotte (4 cm)
- 1 tige de céleri branche taillée



La garniture de légumes de saison peut varier.



Les noix de saint-jacques passent dans le mixer.

en deux dans la longueur, puis sectionnée en biseaux de 4 cm

- 8 choux de Bruxelles effeuillés et blanchis à l'anglaise
- 24 g de truffe noire du Périgord taillés en bâtonnets et en pastilles
- 100 g de balsamique blanc
- 250 ml de balsamique blanc
- 125 ml de jus de citron confit
- 24 zestes fins de citron confit

Préparation
Mixez la chair, le sel, le sucre puis incorporez la crème et les œufs et terminez par le beurre. Débarassez dans un saladier et incorporez la brunoise de truffe. Dans un cadre en inox filmé ou dans une terrine, moulez l'appareil puis filmez par-dessus au contact et enfouissez au bain-marie à 80 °C pendant dix minutes (ou au four vapeur). Au sortir, laissez refroidir huit minutes environ. Vous pouvez mouler et cuire la mousseline individuellement selon vos moules.

La bisque
Dans une cocotte, faites fumer l'huile d'olive, puis jetez-y les carcasses et faites les sauer fortement avant d'ajouter

échalotes, oignons, ail, fenouil, et de laisser compoter tout en remuant sans laisser accrocher (baissez le feu). Ajoutez la tomate fraîche et le concentré de tomates ainsi que la fleur de sel, les grains de poivre, Paris droité, les graines de fenouil et laissez de nouveau compoter. Lorsque les tomates sont réduites, remettez le feu à fond et flambez au cognac tout en mélangeant. Ajoutez de l'eau jusqu'à 2 cm au-dessus de la masse, incorporez le bouquet et lancez l'ébullition. Laissez cuire env. une heure à frémissement. Filtrez sans fouler. Remettez le jus obtenu dans la casserole et faites-la réduire à glace (la consistance doit être nappante). Rectifiez en sel si besoin et assaisonnez de piment d'Espelette. Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive. Réservez.

La garniture
Faites cuire les légumes séparément à l'anglaise (eau salée), sauf les racines, puis refroidissez-les à l'eau froide (sauf les pommes de terre qui refroidiront dans l'eau; arrêtez la cuisson avant).

La gastrique
Faites réduire le balsamique blanc de moitié. Faites réduire au



Les ingrédients pour la bisque de homard.



On mélange ensuite les truffes à la mousseline.

et de laisser compoter tout en remuant sans laisser accrocher (baissez le feu). Ajoutez la tomate fraîche et le concentré de tomates ainsi que la fleur de sel, les grains de poivre, Paris droité, les graines de fenouil et laissez de nouveau compoter. Lorsque les tomates sont réduites, remettez le feu à fond et flambez au cognac tout en mélangeant. Ajoutez de l'eau jusqu'à 2 cm au-dessus de la masse, incorporez le bouquet et lancez l'ébullition. Laissez cuire env. une heure à frémissement. Filtrez sans fouler. Remettez le jus obtenu dans la casserole et faites-la réduire à glace (la consistance doit être nappante). Rectifiez en sel si besoin et assaisonnez de piment d'Espelette. Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive. Réservez.

La garniture
Faites cuire les légumes séparément à l'anglaise (eau salée), sauf les racines, puis refroidissez-les à l'eau froide (sauf les pommes de terre qui refroidiront dans l'eau; arrêtez la cuisson avant).

La gastrique
Faites réduire le balsamique blanc de moitié. Faites réduire au

et de laisser compoter tout en remuant sans laisser accrocher (baissez le feu). Ajoutez la tomate fraîche et le concentré de tomates ainsi que la fleur de sel, les grains de poivre, Paris droité, les graines de fenouil et laissez de nouveau compoter. Lorsque les tomates sont réduites, remettez le feu à fond et flambez au cognac tout en mélangeant. Ajoutez de l'eau jusqu'à 2 cm au-dessus de la masse, incorporez le bouquet et lancez l'ébullition. Laissez cuire env. une heure à frémissement. Filtrez sans fouler. Remettez le jus obtenu dans la casserole et faites-la réduire à glace (la consistance doit être nappante). Rectifiez en sel si besoin et assaisonnez de piment d'Espelette. Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive. Réservez.

La garniture
Faites cuire les légumes séparément à l'anglaise (eau salée), sauf les racines, puis refroidissez-les à l'eau froide (sauf les pommes de terre qui refroidiront dans l'eau; arrêtez la cuisson avant).

La gastrique
Faites réduire le balsamique blanc de moitié. Faites réduire au

et de laisser compoter tout en remuant sans laisser accrocher (baissez le feu). Ajoutez la tomate fraîche et le concentré de tomates ainsi que la fleur de sel, les grains de poivre, Paris droité, les graines de fenouil et laissez de nouveau compoter. Lorsque les tomates sont réduites, remettez le feu à fond et flambez au cognac tout en mélangeant. Ajoutez de l'eau jusqu'à 2 cm au-dessus de la masse, incorporez le bouquet et lancez l'ébullition. Laissez cuire env. une heure à frémissement. Filtrez sans fouler. Remettez le jus obtenu dans la casserole et faites-la réduire à glace (la consistance doit être nappante). Rectifiez en sel si besoin et assaisonnez de piment d'Espelette. Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive. Réservez.

La garniture
Faites cuire les légumes séparément à l'anglaise (eau salée), sauf les racines, puis refroidissez-les à l'eau froide (sauf les pommes de terre qui refroidiront dans l'eau; arrêtez la cuisson avant).

La gastrique
Faites réduire le balsamique blanc de moitié. Faites réduire au



À gauche, le kaki mou; à droite, le kaki persimon.



Il faut bien sabler le crumble entre les mains.



Le dessert final, ici servi dans un verre incliné, offre une belle superposition de couleurs et de textures.