

KEYSTONE/LAURENT GILLIÉRON



Pourquoi les quatre joueurs du LS attendus comme des leaders ont failli

Sports, page 16

VANESSA CARDOSO



Gagnante du Kids Voice Tour, Nayana Jaccoud garde les pieds sur terre

Vaud, page 8

Un promeneur découvre des milliers de pièces d'or

Vaud, page 7

24 heures



Le célèbre oligarque russe Roman Abramovitch était à Fribourg mercredi, jour de la première audience d'un procès. Le milliardaire est attaqué par la Banque européenne pour la reconstruction et le développement

Page 18

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

Une grande table vaudoise prend le risque du 100% local

Au Pont de Brent, le chef étoilé Stéphane Décotterd a choisi de magnifier les produits d'ici

Finis les saint-jacques, le homard et les filets de rouget! Au Pont de Brent, sur les hauts de Montreux, l'écrevisse du lac, la lotte et l'omble ont volé la vedette à ces merveilles de la mer. L'idée mijotait depuis longtemps dans la tête du chef étoilé Stéphane Décotterd. Il vient de faire le pas du 100% local, renonçant à travailler

les classiques produits de luxe qui font le beurre de toutes les grandes tables du monde pour magnifier uniquement des ingrédients de la région.

Le Valdo-Fribourgeois avait déjà tâté le terrain avec ses Bénédictons gastronomiques, lancées il y a cinq ans: «Je voyais mes clients avoir tellement de plaisir à

Point fort, page 3

Guide Le responsable romand du Gault&Millau salue la démarche

Dans le monde, d'autres stars de la gastronomie ont pris la même voie

venir manger des spécialités locales dans un restaurant gastronomique. Et surtout déguster quelque chose qu'ils ne pouvaient pas manger ailleurs.» Cela fait quelque temps aussi que le plateau de fromages du Pont de Brent est suisse et que, au rayon mignardises, les macarons ont été évincés par des Bouchons Vaudois

ou des tartelettes au vin cuit. Avec succès.

Mais ce virage radical vers l'authenticité n'est pas sans risque. Les clients suivront-ils le mouvement? Stéphane Décotterd a aussi davantage de travail. Sa chasse aux produits peut le faire courir à l'autre bout du pays, pour y dénicher un bœuf ou un canard d'exception.

Maya Rochat ouvre sa caverne lausannoise



Arts plastiques À l'image d'une septantaine d'artistes lausannois, la plasticienne Maya Rochat, qui rayonne sur la scène internationale, accueillera les visiteurs dans le secret de son atelier le temps d'un week-end, dans le cadre de la 12e édition d'Aperti. **Pages 30-31** VANESSA CARDOSO

Terrorisme

Le Canton de Vaud veut prévenir la radicalisation

Le dispositif présenté mercredi prévoit une permanence téléphonique gratuite à disposition de la population et un groupe pluridisciplinaire de suivi. **Page 5**

Vaud

L'affaire Girardin commence à déborder le cadre veveysan

Une dénonciation au Ministère public serait sur le point d'être déposée par des conseillers communaux de Montreux. Des discussions ont aussi lieu dans d'autres communes. **Page 11**

Drogues

Les dealers actifs sur le Darknet ont tous les trucs pour vendre

Pour vanter la qualité de leur marchandise, les vendeurs n'hésitent pas à détourner les analyses faites sur ces produits illicites par des institutions reconnues. **Page 17**

Espagne

L'ETA met en scène la dissolution de toutes ses structures

La plus ancienne organisation terroriste d'Europe a annoncé mercredi dans une lettre sa disparition définitive. Le grand acte officiel de la dissolution aura lieu toutefois ce vendredi. Réactions. **Page 19**

Éditorial

La cuisine comme identité régionale

David Moginier

Responsable Gastronomie et vins



La démarche initiée par Stéphane Décotterd dans son Pont de Brent, revenir aux produits de sa région, est courageuse et pas anodine. La grande gastronomie - qui devrait mijoter dans ses casseroles la cuisine de demain - brasse parfois en rond une mixture certes délicieuse, mais internationalement neutre, où une palette de produits de luxe suffit à contenter une clientèle quelquefois simplement snob. Sortir de l'idée préconçue que si c'est bon cela doit être forcément cher demande du temps et de la persuasion.

Parce que, parallèlement, notre époque n'aime rien de moins que la quantité et le bon marché. Voici donc l'huile chimique parfumée à la truffe qui sent plus fort que le champignon lui-même, voici le homard reconstitué en action au fast-food du coin, voici le pétoncle américain qui n'a que l'aspect de saint-jacques, dans une standardisation mondiale où tout est dans tout mais où rien ne ressemble plus à rien, si vous permettez l'expression.

«Les chefs qui font bouger la cuisine sont ceux qui n'ont pas coupé leur rapport à la terre»

Revenir aux fondements de sa culture (et de son agriculture) ne signifie donc pas un retour en arrière, un mouvement réactionnaire, mais le besoin de s'appuyer sur son identité pour continuer à avancer. De Ferran Adrià à Alain Passard, d'Alain Ducasse à Daniel Humm, les chefs qui innovent et qui font bouger la cuisine sont bien ceux qui n'ont pas coupé leurs rapports à la terre, à leur terre, ceux qui réfléchissent aussi aux besoins alimentaires de demain pour une population toujours plus nombreuse sur une Terre forcément finie.

Cela signifie une production responsable, un respect des circuits courts, une lutte contre le gaspillage alimentaire, mais aussi le recours à des recettes où le produit est cuisiné quand il est disponible, que ce soit en termes de saisons ou de proximité. Cela ne veut pas dire qu'il faille se priver des plaisirs du monde mais ceux-ci doivent rester un à-côté de ce qui nous a toujours logiquement nourris.

Et tant pis pour les enfants gâtés qui veulent tout et tout le temps, ils finiront par comprendre la leçon. **Page 3**

L'image du jour Le temple Jogyesa à Séoul, en Corée du Sud



AP PHOTO/LEE JIN-MAN

Réflexions

La Fondation de Beaulieu en mal de gouvernance

L'invité

Bernard Jaquier
Économiste



«Il faut faire le ménage à Beaulieu», disait M. Junod, syndic de Lausanne. Sur ce point, il a raison, mais il faut le faire à tous les niveaux de l'organisation. Examinons la gouvernance. Les actifs et passifs de Beaulieu appartiennent à une entité juridique, la Fondation de Beaulieu. Pour veiller aux intérêts de ce propriétaire, il y a le conseil de fondation (CF). Deux organes sont chargés du contrôle: l'Autorité de surveillance des fondations et l'organe de contrôle à qui le CF donne décharge chaque année. Le CF choisit le directeur général et décide, le directeur et ses collaborateurs exécutent.

Si l'on a le souci d'une bonne gouvernance, une série de questions doivent se poser: quelles sont les compétences et les formations des membres du CF? Quels sont les liens personnels entre eux? Combien de fois se réunissent-ils par année? Y a-t-il un spécialiste des expositions, des congrès et des manifestations? Et un spécialiste des finances? Comment sont-ils choisis, et par qui? Sont-ils suffisamment disponibles? Existe-t-il de possibles conflits d'intérêts? Quel est le degré d'indépendance des membres entre eux? Quels sont les liens entre les membres du CF et le directeur général? Comment ce dernier est-il choisi? Quels sont les mandats des membres du conseil en plus de leurs activités régulières? Quel est le degré de pénétration du politique dans la gestion économique?

Dans «Lausanne-Cités» du 10 janvier 2018, M. Junod dit: «Nous avons demandé l'année dernière qu'un audit soit réalisé par le Contrôle des finances de la Ville de Lausanne.» Mmes Germond et

Litzistorf ainsi que M. Junod sont municipaux à Lausanne. Mais également membres du conseil de la Fondation de Beaulieu. On peut raisonnablement émettre des doutes sur la neutralité de cette expertise.

Clamer haut et fort que l'on n'a rien vu n'est pas un argument à décharge. Lorsqu'on accepte un mandat d'administrateur, on doit en avoir les compétences. Sinon, on renonce. Il est trop facile de tout mettre sur le dos du directeur général. Tous les membres du CF sont responsables et doivent faire l'objet d'une enquête au même titre que l'ancien directeur Marc Porchet.

«Clamer que l'on n'a rien vu n'est pas un argument à décharge»

Dans «Lausanne-Cités» du 17 janvier 2018, M. Bréaz dit qu'il faut remonter loin pour comprendre ce qui s'est passé. Il était donc conscient que Beaulieu allait à la dérive. Qu'a-t-il fait pendant ses longues années à la Municipalité de Lausanne? M. Porchet, sur qui tout le monde se défoule, était simple secrétaire du CF jusqu'en 2014. À partir de là, les choses se seraient corsées en raison de trois projets: le sauvetage du théâtre, l'École de La Source et le Tribunal arbitral du sport. C'est à ce moment qu'il aurait fallu mettre en place un management plus professionnel, mais le conseil y a renoncé par manque d'argent. On connaît la suite.

Avec le récent désengagement du groupe bâlois MCH, il devient plus qu'urgent de réformer en profondeur la gouvernance de l'organisation Beaulieu. En attendant, ce conseil de fondation, toutes proportions gardées, rappelle en de nombreux points le conseil d'administration de Swissair.

Blanchiment: une très courte liste blanche de pays fiables

L'invité

Paolo Bernasconi
Professeur de droit économique, Dr h. c.



Des pays à hauts risques ou non coopératifs sont dans le collimateur de la FINMA, lit-on ici et là. En réalité, sont plutôt dans le collimateur de l'Autorité suisse de surveillance des marchés financiers les banques et les dirigeants bancaires coupables de ne pas avoir suffisamment surveillé les clients, les transactions, les affaires en relation avec certains territoires, personnes, entreprises de pays «non fiables». C'est du moins ce qui ressort des nombreux rapports de la FINMA sur la mise en œuvre des dispositions antiblanchiment.

De ces examens peuvent s'ensuivre des procédures pénales, diligentées par le Ministère public de la Confédération (MPC). Pour savoir quels sont ces pays, il faut s'adresser au GAFI, le groupe antiblanchiment spécialisé de l'OCDE. Dans sa ligne de mire figurent la Bosnie-Herzégovine, la Corée du Nord, l'Éthiopie, l'Irak, l'Ouganda, la Syrie, le Vanuatu, le Yémen. Ils ne sont pas les seuls.

La FINMA et le MPC visent encore d'autres pays. Sur quels critères? Ceux de coopération en matière fiscale établis par l'OCDE n'entrent pas en ligne de compte. S'agissant de la gestion des risques, mieux vaut se référer aux critères établis par les autorités fiscales américaines. Dans son rapport du 4 septembre 2017 pour la révision partielle de l'ordonnance antiblanchiment, la FINMA propose de consulter les ratings d'autres organisations en ne mentionnant explicitement que Transparency International. Or il ne s'agit que de critères concernant la corruption, basés sur la seule perception des entreprises plutôt que sur l'application effective des normes anticorruption, qui

en sont bien éloignées. Faut-il rappeler que les autorités des régimes totalitaires ont toujours été polluées par la corruption?

C'est en effet l'existence d'un parti unique, généralement opposé à la séparation des pouvoirs et à l'indépendance de la justice, qui gangrène ces États et fonde la non-fiabilité de leurs autorités. Fait généralement également défaut le respect de plusieurs garanties constitutionnelles, à commencer par la garantie de la propriété. D'où ces questions: les États dans lesquels des autorités sont responsables de l'incarcération systématique des dissidents, des concurrents économiques et des journalistes (Chine, Russie, etc.), sont-ils coopératifs du point de vue anti-

«La sécurité du droit, ce patrimoine de valeur inestimable, y gagnerait énormément»

blanchiment? Les banques suisses peuvent-elles se fier aux déclarations, permis de résidence, certifications fiscales, etc. émis par les autorités associées à un régime totalitaire, dans lequel on pratique le nettoyage ethnique (Myanmar, etc.) ou l'espionnage des dissidents à l'étranger (Érythrée, Turquie, etc.)?

Ne serait-il finalement pas plus souhaitable, pour faciliter la tâche des banques et des autres intermédiaires financiers en Suisse, d'établir une liste blanche? C'est-à-dire une liste des pays que les banques peuvent considérer à risques normaux. Elle serait très courte: la Suisse, Singapour, les quinze anciens États membres de l'Union européenne. La sécurité du droit, ce patrimoine de valeur inestimable pour tous les pays du monde, et notamment pour la Suisse, y gagnerait énormément.

Gastronomie

Le Pont de Brent cuisine sans produits importés

Stéphane Décotterd a décidé de ne mettre au menu que des ingrédients de la région, dans une gastronomie unique et personnelle. Un pari audacieux au pays des étoiles

David Mognier

Il l'avoue, cela faisait plusieurs années que l'idée le poursuivait. Stéphane Décotterd, le chef deux étoiles du Pont de Brent, au-dessus de Montreux, est passé aux actes: à la carte de son établissement, plus de saint-jacques, de saint-pierre, de turbot, plus de homard ou de langoustine, plus d'ananas ou de mangue. Bref, le chef bannit désormais les poissons de mer, les crustacés ou les fruits exotiques (mais il garde l'huile d'olive ou la vanille, évidemment).

«Cela fait vingt ans que je cuisine, c'est ma huitième année depuis que nous avons repris le Pont de Brent avec mon épouse, Stéphanie, et je me rends compte que j'ai toujours fait comme tant d'autres chefs, en travaillant principalement autour de produits de luxe que l'on retrouve sur toutes les tables du monde, des sortes de figures de style imposées.» Le chef, qui aime voyager et s'arrêter dans les grandes tables, était chez Christophe Bacqué, au Castellet (F), quand il s'est posé la question de savoir comment il réagirait si le chef français lui servait de la fêra du lac. «Il y a eu comme un déclic. Je me suis demandé ce que penserait un client du sud de la France découvrant un rouget aux olives à la carte du Pont de Brent.»

Le succès de la Bénichon

Le chef valdo-fribourgeois avait déjà tenté - avec succès - de premières expériences régionales, quand il a lancé ses Bénichons gastronomiques il y a cinq ans. «Je voyais mes clients avoir tellement de plaisir à venir manger des spécialités locales dans un restaurant gastronomique. Et surtout déguster quelque chose qu'ils ne pouvaient pas manger ailleurs.» Comme certains de ses collègues (L'Ermitage des Ravet, par exemple), le Pont de Brent ne proposait plus que des pâtes suisses sur son plateau de fromages. En remplaçant les mignardises genre macaron ou madeleine par des bouchons vaudois, des tartelettes au vin cuit ou des pains à l'anis, Stéphane Décotterd a déjà récolté des remarques très positives.

Beaucoup de chefs suivent cette mode locavore, intégrant des produits de la région dans une gastronomie beaucoup plus large. En reprenant les cuisines de l'Hôtel de Ville de Crissier, Franck Giovannini y a augmenté la part d'ingrédients suisses, préférant des asperges valaisannes aux stars françaises, intégrant un plat végétarien local dans son menu de saison, mais les points forts restent l'araignée de mer, la sole de la Côte des Légendes ou le pigeonneau bressan. Carlo Crisci parfume ses plats inventifs d'herbes sauvages du Jura ou de Gruyère, mais il s'appuie toujours sur du homard bleu de Bretagne, du turbot sauvage ou du foie gras de canard.

Le jeune Mathieu Bruno, qui a ouvert Lâ-Haut, à Chardonne (16/20 Gault&Millau), est sans



Convaincu

Le chef avec deux assiettes réalisées à base de produits locaux. À gauche, une mousseline de lotte et de vengeron aux écrevisses du lac, pesto d'omble et déclinaison d'égo-podes sauvages de Gruyère. À droite, un carpaccio d'omble de la pisciculture de Cornaux à l'estragon et aux pommes granny smith. PATRICK MARTIN

Quelques exemples dans le monde

● Bien sûr, quand on parle de mettre en valeur la gastronomie de sa région, on pense à cette nouvelle scène scandinave qui, à l'image du Danois René Redzepi (photo en haut à g.), dans son Noma, ou du Suédois Magnus Nilsson dans son Fäviken, sont retournés aux sources presque vikings de la nourriture du Nord. Mais la tendance existe partout en Europe ou dans le monde, souvent dans un marché de niche.

Bien sûr, la mer offre déjà une palette très large à des gens comme Gérard Passédat (en haut à dr.), qui ne cuisine que les poissons de la Méditerranée que lui livrent les pêcheurs marseillais. Ou l'océan cher à Olivier Roellinger, qui a quitté son trois-étoiles pour offrir dans son Coquillage de Cancale tous les produits de la baie qu'il rehausse de sa passion pour les épices. En



France toujours, Arles et la Camargue sont le berceau des ingrédients de Jean-Luc Rabanel, qui propose une cuisine «greenstronomique» où les légumes sont rois, à côté du toro ou de poissons modestes. Le multiétoilé Alain Ducasse a développé un menu Naturalité

autour du concept légumes-céréales-poisson de saison. Et Alain Passard, à l'Arpège parisien, fait cultiver ses propres légumes et fruits dans la Sarthe, dans l'Eure et dans la baie du Mont-Saint-Michel.

En Amérique du Sud, Gastón Acurio (en bas à g.), revenu de sa formation française, a donné à la cuisine péruvienne une dimension internationale à l'enseigne d'Astrid y Gastón, exportant dans douze pays ses ceviches et autres spécialités andines.

En Suisse, le cuisinier de l'année 2016, Nenad Mlinarevic (en bas à dr.), a choisi de ne cuisiner qu'avec des produits suisses pour ses plats d'inspiration multiculturelle qu'il distille dans des «pop-up restaurants» depuis qu'il a quitté le Park Hotel de Vitznau (LU).

D.MOG.

doute le plus proche des idées de Décotterd, lui qui propose désormais du brochet du Léman, du pato negra de Vaumarcus ou du porc de Vouvry dans son menu Grande Dent de Morcles.

Stéphane Décotterd, lui, s'est posé encore d'autres questions. «Les produits nobles que nous utilisons ont été dénaturés par une surexploitation. Comment expliquer à nos clients la différence de prix entre le homard surgelé qu'ils vont trouver au bistrot du coin et

«Les produits nobles que nous utilisons ont été dénaturés par une surexploitation»

Stéphane Décotterd
Chef du Pont de Brent

le vrai homard que nous cuisinons? Entre la saint-jacques de plongée de mon carpaccio et le pétoncle chilien qu'ils trouveront ailleurs moins cher? Et puis, franchement, rôtir correctement une langoustine congelée et la servir avec une quenelle de caviar, n'importe qui peut le faire. Proposer de la vraie cuisine, et proposer ma cuisine, c'est différent.»

Alors, bien sûr, cette volonté d'éthique et d'authenticité comporte des risques. Côté fréquentation d'abord: «C'est vrai que j'étais plus frileuse que Stéphane, avoue son épouse Stéphanie. J'avais peur que les clients ne nous suivent pas. Pour le moment, seul un a annulé la table qu'il avait réservée et les autres ne nous font que des compliments.»

Le cuisinier, lui, avoue avoir davantage de travail. «Quand je lançais une carte avant, il me suffisait de téléphoner à mes fournisseurs et de leur dire que je voulais 60 rougets de tel calibre chaque semaine pendant les trois prochains mois et c'était joué. Aujourd'hui, c'est le pêcheur qui m'explique qu'il n'a pas de fêra cette semaine mais qu'il a de beaux ombles, et je dois m'adapter. Heureusement, nous sommes une structure souple. C'est tellement stimulant.»

La chasse aux produits

«Je découvre chaque jour de nouveaux produits et de nouveaux fournisseurs, c'est exaltant.» Le voilà donc qui fait pas mal de kilomètres le mardi pour aller au marché de Vevey, aux Jardins du Closy de Puidoux, à la Pêcherie d'Ouchy, à la laiterie du Crêt ou à la boulangerie de Chexbres. Il rentre de Gruyère, où il a commandé des pintades, a trouvé des canards en Appenzell, quelques agneaux à Jaman, du bœuf limousin à Saint-Léger. Il travaille aussi avec la pisciculture de Cornaux, juste à côté du restaurant. «Les gens critiquent le poisson d'élevage mais ces ombles sont totalement sains, grandissant dans l'eau de Chernex, et c'est mieux que la surpêche.»

Les guides

«Ça permet aussi de se distinguer»

Knut Schwander est responsable romand du guide Gault&Millau, qui attribue 18/20 au Pont de Brent.

Que pensez-vous de la démarche que lance Stéphane Décotterd?

Le local est très à la mode, et on nous le sert à toutes les sauces aujourd'hui, quand il n'est pas carrément usurpé: prenez par exemple le cas des filets de perche autour du Léman. Mais, ici, on sent que Décotterd a une

«Je lui fais confiance pour magnifier des ingrédients locaux même si cela sera parfois dur de se renouveler»



Knut Schwander
Responsable romand de «Gault&Millau»

vraie motivation, une éthique qui le pousse dans cette voie. Et, fort heureusement, il n'est pas sectaire non plus, ne s'interdisant pas d'utiliser du yuzu ou de la vanille sous le prétexte qu'ils ne poussent pas ici.

Y a-t-il une tendance écolo-locale en Suisse?

En Suisse alémanique, c'est davantage une préoccupation. Peut-être qu'elle arrivera ici aussi. Mais tous les chefs cherchent à intégrer davantage de local dans une carte qui reste large.

Est-ce risqué de ne plus proposer de produits de luxe en haute gastronomie?

Je pense qu'il y a un public qui sera intéressé par la démarche, mais j'ai peine à évaluer sa proportion. Stéphane Décotterd a beaucoup de talent, donc je lui fais confiance pour magnifier des ingrédients locaux mais je me pose quand même la question: arrivera-t-il à se renouveler suffisamment, particulièrement en hiver, où l'offre locale est quand même très faible?

Cela peut-il être un atout?

Bien sûr, cette manière singulière permet aussi de se distinguer sur une scène culinaire très occupée aujourd'hui.