



Maryline Nozahic, cheffe à succès du Nord vaudois

Aussi friande de tête de veau que de poisson, la cuisinière travaille seule aux fourneaux et s'est taillé une place parmi les grands depuis l'obtention de sa première étoile, en 2017.

Cachée dans un petit village du Nord vaudois, Cheseaux-Noréaz, et installée dans un bâtiment communal à la décoration moderne, La Table de Mary est pourtant l'un des restaurants incontournables de la région. Depuis son ouverture en 2007, à trois minutes d'Yverdon-les-Bains, c'est le lieu de prédilection des gourmets aimant les produits du terroir, les goûts francs et simples et le respect des aliments. En 2012, le Gault&Millau sacrait Maryline Nozahic, cheffe du lieu, cuisinière suisse de l'année. En octobre 2017, soit dix ans après son ouverture, le restaurant est récompensé par le prestigieux Guide Michelin avec l'obtention de sa première étoile. C'est mérité, car on est là face à l'un des meilleurs établissements du coin.

Maryline Nozahic, cheffe et propriétaire de l'établissement qu'elle gère avec son mari, ancien cuisinier passé au service, a toujours voulu faire ce métier. Petite, dès ses huit ans, elle disait vouloir posséder un restaurant «dans un village» pour faire plaisir aux gens, ou se rêvait à la tête d'un bar à bières. Elle commence

la cuisine à la maison, pour ses frères et sœurs, tente des recettes au hasard, principalement de la pâtisserie – des génoises avec de la confiture, des caramels mous. Maryline effectue son apprentissage à Bellegarde et en 2005, dans son petit restaurant de Vu-gelles-la-Mothe, est distinguée par le Gault&Millau prix de la découverte de l'année. Ensuite, on l'a vu: les succès s'enchaînent à l'ouverture de son restaurant de Cheseaux-Noréaz.

Son plat fétiche? Elle en a deux. Le mille-feuille d'andouille, de pommes de terre et de sarrasin, avec un rouget cuit dans du jus de cidre, et la tête de veau vinaigrette de son enfance, en rôti roulé et

ficelé. Pas étonnant, ses frères sont bouchers. Dans ce plat, elle aime le goût, bien sûr, mais aussi le fait que ce soit facile à cuisiner et peu cher. Voilà la philosophie de Maryline Nozahic: une cuisine de qualité mais simple, sans chichis, sans trop d'amuse-bouches ni de mignardises. La cheffe aime respecter la saisonnalité des produits et mettre en valeur ceux du terroir, de la Suisse, s'étonnant par exemple que sur les grandes tables de notre contrée, on propose en général des fromages français. Elle met un point d'honneur à mettre les fromages suisses, aussi divers que raffinés, à l'honneur, avec une préférence pour les fromages de la vallée

«Une cuisine de qualité mais simple, sans chichis, sans trop d'amuse-bouches ni de mignardises.»

de Joux. Et surtout, elle assure tout, de A à Z, seule en cuisine d'un restaurant dont le succès n'est pas à démentir.

De son mari breton, elle a puisé le goût du poisson. Poissons du lac ou poissons fraîchement débarqués des côtes maritimes. Son produit phare? La coquille Saint-Jacques, lorsque c'est la saison. Maryline Nozahic la cuisine poêlée, snackée ou en carpaccio avec un filet d'huile de noix. Elle en fait aussi du beurre de corail en mixant ce dernier avec un morceau de beurre ramolli avant de le passer au tamis. À sa table, selon les saisons, elle propose une gastronomie colorée et légère, simple et saupoudrée d'épices du monde entier, comme un tartare de cerf, un foie gras accompagné d'un gel de poivre ou encore un filet de maigre et condiments de racines rouges. Maryline associe une aile de raie poêlée à du chorizo de pata negra et des noisettes torréfiées, une volaille à du thé vert et des choux. Ses plats se dégustent à la carte ou se découvrent en fonction du menu «surprise», qui varie selon disponibilité des produits et de ses envies à elle. Par peur de se lasser, elle change de carte tous les deux mois. Et elle le sait: si, un jour, sa cuisine simple et sincère, désormais étoilée, l'ennuie, elle changera simplement de métier. Une passionnée qui mérite sa place parmi les grands.

St-Jacques au beurre à la limette

⌚ 45 min. de prép. | 1h 45 min. en tout
Ⓜ 419 kcal par personne

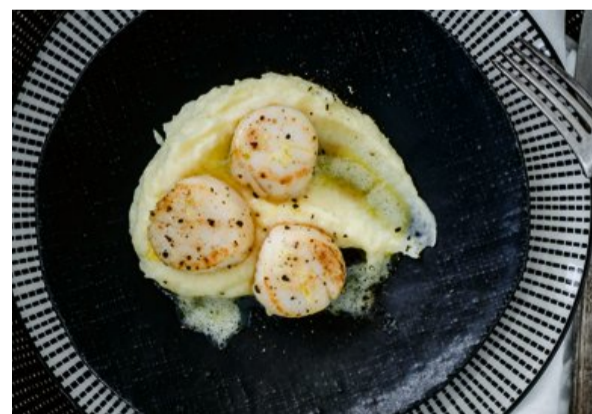


Pour 4 personnes, il vous faut

- 75 g de beurre mou
- 1 limette rincée à l'eau chaude et séchée (zeste râpé et 1 cc du jus)
- 2 pincées de fleur de sel
- 300 g de pommes de terre farineuses coupées en dés
- 500 g de céleri coupé en dés
- 1 dl de crème
- 1 cc de sel
- un peu de poivre
- ½ cs de beurre
- 12 noix de Saint-Jacques
- ½ cc de sel
- un peu de poivre

Voici comment faire

1. Beurre à la limette: faire mousser au batteur électrique le beurre avec l'écorce et le jus de limette et le sel, former un rectangle sur une planchette recouverte de cellophane, couvrir et mettre au frais pendant env. 1 heure.



2. Purée de céleri: mettre un panier vapeur dans une grande casserole et verser de l'eau dans celle-ci jusqu'au fond du panier. Ajouter les légumes, couvrir et faire cuire à feu moyen pendant env. 20 min. Faire chauffer la crème dans une casserole puis la retirer du feu. Écraser les légumes au passe-vite au-dessus de la crème, assaisonner.

3. Noix de St-Jacques: faire chauffer le beurre dans une poêle antiadhésive. Baisser le feu, faire cuire les noix de St-Jacques à feu moyen env. 2 min. de chaque côté, assaisonner. Dresser la purée de céleri sur les assiettes, ajouter les noix de St-Jacques et le beurre à la limette.

FOOBY

WE LOVE FOOD

Grâce à FOOBY, la plateforme culinaire de Coop, nous vous emmenons dans le monde magnifique de la cuisine, des bons produits et du plaisir des papilles. Découvrez l'univers de FOOBY sur www.fooby.ch

Téléchargez
l'app FOOBY!



Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play