



Une nouvelle relation entre les aliments et leur écrin.
© DR

UN JOUR, UNE IDÉE

Un menu conté à Lausanne par deux magiciennes de la table

A la fois restaurant, table d'hôtes et atelier culinaire, Le Fraisier est un petit bijou dissimulé dans une petite ruelle. Au programme cet automne: des mets mis en scène en collaboration avec la porcelainière Sylvie Godel

3 minutes de lecture

Un jour une idée Vaud Gastronomie Formation Arts plastiques

Emilie Veillon

Publié lundi 16 octobre 2017 à 13:05, modifié lundi 16 octobre 2017 à 13:47.

Le Fraisier fait penser à l'intérieur d'une maison de poupée. Mobilier patiné en bois, vaisselle ancienne dépareillée, sirops artisanaux, fleurs des champs: l'esprit des lieux évoque les dînettes d'autrefois et les livres de *Martine*. C'est ici qu'œuvre la cheffe culinaire autodidacte Fatima Ribeiro. Plusieurs formules sont proposées: restauration en semaine, soirées thématiques ponctuelles, ateliers culinaires pour adultes (en novembre: «A la mode de chez nous, Les choux» et «Dîner en blanc, flammes et paillettes»), ateliers de pâtisseries pour enfants (prochain: guirlandes de biscuits) et service traiteur.

Un des points forts de l'approche du Fraisier est sa vision narrative de la cuisine. Dans ce sens, la cuisinière s'entoure de la porcelainière lausannoise Sylvie Godel pour proposer des «Mets en scène», sur réservation. «J'avais très envie de voir mes créations évoluer dans un contexte vivant. Et avec Fatima, nous sommes unies par une vision commune assez magique de la table, comme un territoire d'expérimentation, un tableau impressionniste ou encore un conte à ciel ouvert. Nos laboratoires créatifs deviennent propices à réinventer la relation entre le produit alimentaire et son récipient, en remodelant les contenants, l'environnement, et même la position du mangeur», détaille-t-elle. En intervenant avec des pièces, de la nourriture et des associations de couleurs, elles font en sorte que le repas soit un moment à part, un récit à voir et goûter.

Le prochain repas, prévu vendredi 20 octobre, porte sur le thème de la mélancolie en porcelaine. «Pour soigner son vague à l'âme, après une journée passée comme au ralenti, avec par exemple un moût parfumé à la liqueur de coing dans une coupe en cristal, un jeu de dés de courge caramélisée et bricelets aux brisures de lard dans une boîte en porcelaine. Puis, pour se réconcilier avec son enfance, une mousse de chocolat en coupelle à manger avec une cuiller langue-de-chat et un cake à la rose, accompagné d'une théière en porcelaine», annonce la cheffe.

Le Fraisier – Scène culinaire, ruelle du Grand-Saint-Jean 9, Lausanne, restauration ma-sa 9-15h, ve aussi 18h-23h30, tél. 021 625 31 92 et 076 367 51 81.