



Comité régional Broye – Payerne
Communiqué de Presse

Carlo Crisci
Cuisinier
Deux étoiles Michelin

1972-1974 Apprentissage, Hôtel du Lac à Vevey
1974-1978 Différents voyages en France, Allemagne, Suisse allemande, Londres
1978-1981 Travail pour son père Angelo Crisci, à l'Ermitage aux Paccots
1981 Reprise du restaurant de la « Dent de Lys » aux Paccots
1982 Reprise du « Restaurant Le Cerf » à Cossonay
1989 1^{er} septembre : Clé d'or de Gault-Millau avec 16/20
1991 17/20 au Gault-Millau
1993 Progression de l'année au Gault-Millau : 18/20
1994 1^{ère} étoile Michelin 1998 2^{ème} étoile Michelin
2006 Octobre : sortie du livre « Equilibre », grand prix du « Livre Gastronomique 2006 » par le Club Prosper Montagné
2008 Juillet : Académie Internationale de la Gastronomie, Prix du Chef de l'Avenir
2011 10/10 Guide Bleu 2012/13, Chef du Guide Bleu Suisse Romande de l'Année
2013 Sortie du livre « Vertige des Saveurs », en collaboration avec François Couplan
Grandes Tables Suisses Relais Château « Grand Chef »
2019 21 décembre : fermeture du « Restaurant Le Cerf »
2020 11 février : ouverture du « Restaurant Fleur de Sel »

M. Carlo Crisci, cuisinier passionné, saura nous enthousiasmer par :

Le changement dans la transmission en gastronomie

Conférence-*interview* mercredi 30 septembre 2020 à 14h30

Aula du Collège Derrière La Tour (DLT) à Payerne

Entrée 15.- / Adhérent 10.- / Etudiants : gratuit / sans réservation

Cette conférence prendra la forme d'un interview de M. Crisci par son ami épicurien Jean-Charles Simon, animateur radio-TV, pharmacien émérite, ancien politicien, et toujours acteur! Les questions avisées et pertinentes de M. Simon auxquelles répondront les réponses factuelles de M. Crisci promettent un moment humoristico-culinaire de grande tenue !

La salle sera conforme aux directives de sécurité. Masques et gel antiseptique seront fournis

Cette conférence s'adresse à tous les publics !