

David Tarnowski

# «J'ai une réputation d'exigence»

L'excellence. C'est ce qui motive David Tarnowski, jeune chef lyonnais installé à Chardonne, sur la Riviera vaudoise, et promu Romand de l'année par le guide GaultMillau. Dans son restaurant, Le Montagne, il prépare une cuisine simple, mais extrêmement raffinée.

#### Inspiration

«J'ai besoin de toucher les produits. C'est une nécessité, une aide dans l'élaboration de mes cartes».

HOSTETTLER





HOSTETTLER



**Rigolo**

«J'ai trouvé ces petites figurines dans une foire, juste avant une Saint-Valentin. J'ai tout de suite craqué. Je les trouvais amusantes, originales et très décoratives. J'aime surtout le bonhomme, avec ses rondeurs et sa mine réjouie».

HOSTETTLER



**Un décor chaleureux.**

David Tarnowski a lui-même choisi chaque meuble, assiette verre, rideau, fleur...

HOSTETTLER



**Design**

«J'ai trouvé que les motifs de ce paravent rappelaient, dans un style un peu asiatique, les grappes de raisins».

David Tarnowski est quelqu'un de réservé, pas du genre à crier sur tous les toits qu'il a été promu Romand de l'année par le GaultMillau, même s'il reconnaît, bien sûr, qu'il en est «très heureux». Son truc, c'est le travail. Acharné. Minutieux. «J'ai la réputation d'être exigeant», dit-il. Une discipline de fer qui, depuis l'âge de 14 ans, l'a accompagné sur le chemin de la réussite. «J'ai commencé ce métier avec l'objectif d'être chef d'une brigade, d'être reconnu pour mon savoir. J'ai toujours fait mes choix professionnels en fonction des chefs. Je voulais travailler avec ceux qui pouvaient enrichir mes connaissances». Après le Lycée hôtelier de Vénissieux, David Tarnowski fait ses

classes auprès de chefs célèbres comme Christian Lherm, à l'hôtel Pullman, à Lyon, Christian Willer, au Martinez, Dominique Le Stanc au Négresco, et Alain Ducasse. En 2002 – alors qu'il «n'avait aucune envie de s'expatrier de France» – il arrive à l'hôtel Montreux Palace qui, un an et demi plus tard, recevra sa première étoile Michelin et une note de 15 au GaultMillau. Alors qu'il officie derrière les fourneaux du Montreux Palace, un pêcheur de la région avec qui il travaille lui parle du restaurant La Montagne qui est à reprendre, à Chardonne. «Mon but n'était pas de me mettre à mon compte et je n'y ai pas prêté davantage d'attention», se souvient-il. Mais le temps passe et la donne

change. En 2007, il reprend le restaurant – «m'installer à Chardonne était vraiment un choix» – et il en change immédiatement le nom. La Montagne devient Le Montagne «pour qu'on ne puisse pas le confondre avec une buvette d'alpage, même si j'adore la fondue et la viande séchée», dit-il avec un sourire malicieux. Dans ce décor chaleureux dont il a lui-même choisi chaque meuble, assiette, verre, rideau, fleur... avec un soin maniaque, David Tarnowski imagine une cuisine extrêmement raffinée autour de trois mots clefs: goût, produit, originalité. L'audace est dans l'assiette avec, par exemple, un risotto à la truffe noire et saucisson vaudois, des filets de perche en sashimi marinés au pi-

ment oiseau, coriandre et citron, ou encore un cabillaud au lomo iberico. «J'aime beaucoup travailler le poisson, les coquilles Saint-Jacques, le homard, les langoustines... Je mélange la charcuterie aux poissons, mais par petites touches, jamais d'oppositions». L'opération de séduction du Montagne ne se limite pas – même si c'est déjà beaucoup! – à une cuisine d'exception. Le restaurant a aussi une personnalité hors du commun: baies vitrées, vue splendide sur le lac et les montagnes, décoration soignée qui change complètement en fonction des saisons: du vert printemps et jaune abricot pour les beaux jours; des tons mordorés, piment d'Espelette et marron pour les mois d'automne et d'hiver; du

prune et fuchsia pour la Saint-Valentin... «Je voulais une décoration élégante, tendance, avec un léger côté rustique. Je la voyais très bien dans ma tête, mais ensuite il fallait la mettre en place». Arrivé tôt au restaurant et parti tard, très tard, David Tarnowski jongle, épaulé par sa femme Laurence, entre les cuisines, la gestion administrative et sa vie de famille, en tant que père de deux jeunes enfants de 7 ans et demi et 10 mois. Quand il parvient à dégager un moment pour lui, il en profite pour faire du vélo aux Paccots, dans le canton de Fribourg. ■

Virginia Martin

[www.le-montagne.com](http://www.le-montagne.com)