

# La Gare de Grandvaux retrouve un éclat original

Depuis sa rénovation, l'hiver dernier, l'Auberge de la Gare, à Grandvaux, est passée du stade d'antique gargote sympathique, où il faisait bon déguster les cuisses de grenouilles, à un chic restaurant à la décoration volontairement épurée, surplombé de quelques chambres modernes. Le nouveau patron, Philippe Delessert, épaulé par son épouse Raymonde, a toutefois conservé une salle de bistrot ouvrant tôt le matin. Devant, la petite terrasse s'offre au panorama de Lavaux, troublé occasionnellement par le passage d'un train. Entre restaurant, terrasse et bistrot, la carte de saison mêle les goûts du terroir à de discrètes notes excentriques.

Aux filets de perche ou au tartare maison, nous avons pré-

## LE COUP DE FOURCHETTE

féré les filets mignons de porc de Vullierens lardés et sauce citronnelle (33 fr.). On anticipait l'extravagance, mais la note citronnée s'est révélée discrète. Un bon travail d'équilibre. L'entrecôte de bœuf (39 fr.), elle non plus, ne souffrait d'aucun reproche. Cuisson au gril maîtrisée selon notre demande, soulignée par son beurre d'ail des ours. Un regret concernant le bouquet de légumes qu'on aurait rêvé plus généreux. La salade de foies de volaille et œufs de caille (13 fr.) ainsi

qu'une salade d'asperges au jambon de la Borne et parmesan (14 fr. 50) avaient toutefois anticipé le manque de verdure.

Pour flatter ce repas agréablement servi, nous n'avons pu résister à l'une des curiosités de la carte des vins - orientée sur la production locale, mais qui comprend un détour plus onéreux, par la France notamment - un merlot produit sur les terres de Calamin qui ne compte que 900 bouteilles par millésime (60 fr.). Le cépage a su originalement tirer profit d'un terroir qui fait traditionnellement merveille sur le chasselas. L'intense note de caramel qui s'en dégageait pouvait être interprétée comme une invitation à ne pas oublier le dessert. Le menu propose deux origi-

naux: une crème brûlée, teintée de rose par l'adjonction de Fraise Tagada fondue, et une crème de chocolat blanc, rehaussée d'une crème de Carambar (10 fr. chacune). Délicieusement régressif.

### AUBERGE DE LA GARE

Rue de la Gare 1, 1091 Grandvaux.  
Tél. 021 799 26 86  
[www.aubergegrandvaux.ch](http://www.aubergegrandvaux.ch)  
Fermé dimanche.



Excellente cuisine.



Entre 80 et 110 fr. par personne.



Bonne sélection régionale.



CHRIS BLASER

## 24 Saveurs d'été

NOUVEAU

Restaurant Haiku

(anciennement «Mövenpick»)

Nouveau à la Riponne

Découvrez les saveurs du Japon

Entrée sushis offerte  
(le soir jusqu'au 31.07.08)

San Marino  
RESTAURANT

Gastronomie italienne

- Restaurant climatisé
- 2 terrasses
- Plats à la truffe noire, dès Fr. 25.-
- Petite carte côté café
- Carte gastronomique