

# Amour, laisse tes tourneaux, j't'invite au resto!

*L'Auberge de Grandvaux entièrement restaurée a rouvert le 25 mars dernier*

www.auberagegrandvaux.ch

Lumineux, aéré, décoré, accueillant! Tel se présente la nouvelle Auberge de la Gare. Après plusieurs mois de travaux, elle a ouvert ses portes le 25 mars dernier pour la plus grande joie de ses habitués. A la fête de cet établissement:

Mövenpick de l'Aéroport de Genève et responsable de la restauration à Villars s/Ollon pour atterrir finalement à l'InterEurop de Cully le 1er mai 1993 où il restera 15 ans. Avec un tel bagage, une énergie à revendre et un dynamisme

pour les plats, les entrées de Fr. 6.- à Fr. 14.-, certaines peuvent également être commandées comme plat principal. Nous avons dégusté un pot-au-feu sur son lit de légumes, accompagné d'une sauce vinaigrette ainsi que les



Philippe et Raymonde Delessert et leurs enfants.



*Auberge de la Gare,  
rue de la Gare 1,  
1091 Grandvaux*

*Tél. 021 799 26 86.*

Philippe et Raymonde Delessert, accompagnés de leurs trois enfants: Justin 13 ans et les jumelles Alice et Léonie 10 ans et demi. Si les nouveaux tenanciers ont complètement restauré le bâtiment de la gare, eux-mêmes, ils ont

doublé d'une passion inaltérée pour son métier, il était prêt à se lancer dans une nouvelle aventure. L'achat du vénérable bâtiment de la gare a été un vrai coup de cœur, mais aussi la recherche d'un cadre de vie plus approprié pour sa famille.

mignons de porc. Un vrai délice! Les desserts maison, environ Fr. 10.-, sauront clore votre repas. On n'oubliera pas l'assiette du jour à Fr. 17.-. La carte des vins fait la part belle aux vignerons de la région. Il est prévu un petit



Profitez de la terrasse où vous pourrez voir le lac...



... ou de la salle à manger dans un cadre de sobriété.

*Auberge de la Gare,  
rue de la Gare 1,  
1091 Grandvaux  
Tél. 021 799 26 86,  
fax 021 799 26 40,  
info@aubergegrandvaux.ch*

*Ouvert du mardi  
au samedi, de 7h  
(samedi 8h) à 23h, fermé  
le dimanche  
et le lundi.*

Philippe et Raymonde Delessert, accompagnés de leurs trois enfants: Justin 13 ans et les jumelles Alice et Léonie 10 ans et demi. Si les nouveaux tenanciers ont complètement restauré le bâtiment de la cave aux combles, ils ont gardé le charme des trois composants: la double terrasse, le restaurant ainsi que le café-bar qui a pu être avantageusement agrandi, suite à la suppression du mur du fond, dégagant ainsi l'entrée de la cuisine qui reste ouverte. Ils ont laissé entrer la lumière et épuré le mobilier. La décoration est l'œuvre de Madame, spécialiste en la matière. On ne se lasse pas d'admirer son talent. Le soir de notre passage, 45 convives occupaient à peu près toutes les tables, à l'intérieur comme à l'extérieur! Il faut préciser que Philippe Delessert est arrivé à Grandvaux avec une solide expérience et une belle réputation. C'est à Peyres-Possens qu'il apprend le métier de cuisinier. Puis s'ensuivront divers stages, entre autres au Vieux Stand à Lutry, en Suisse allemande au Rigi, retour en Suisse romande à Grancy. C'est à l'Ecole hôtelière de Lausanne qu'il complètera sa formation. Il deviendra ensuite chef des achats à l'hôtel

doublé d'une passion inaltérée pour son métier, il était prêt à se lancer dans une nouvelle aventure. L'achat du vénérable bâtiment de la gare a été un vrai coup de cœur, mais aussi la recherche d'un cadre de vie plus approprié pour sa famille, dans un décor plus villageois, un établissement plus petit, privilégiant ainsi un contact plus familial avec ses clients, dans une atmosphère conviviale et chaleureuse. Après avoir managé 29 personnes à Cully, il se retrouve avec 2 aides de cuisines et 1 serveur sans oublier Madame Delessert, non seulement maman à plein temps, mais également collaboratrice expérimentée, omniprésente au four et au moulin. Tout ce petit monde est déjà parfaitement rôdé pour gérer avec compétence les 28 places du restaurant, les 16 places du café-bar ainsi que les 60 places des deux terrasses.

Le maître des lieux privilégie les produits frais du marché et de saison, la cuisine du terroir. La carte est petite mais sélective et change environ toutes les six semaines. Les spécialités de l'auberge: les filets de perche et le tartare sont, quant à elles, servies toute l'année. Les prix oscillent entre Fr. 18.- et Fr. 47.-

mignons de porc. Un vrai délice! Les desserts maison, environ Fr. 10.-, sauront clore votre repas. On n'oubliera pas l'assiette du jour à Fr. 17.-. La carte des vins fait la part belle aux vigneronns de la région. Il est prévu un petit choix de crus français, introuvables sur le marché, une sélection personnelle du patron. On n'en dira pas plus pour l'instant.

La Gare, c'est non seulement un café-restaurant mais également un hôtel trois étoiles (la classification est en cours) et, précision importante: le seul de Grandvaux. Avec ses cinq chambres doubles de charme dont une à l'extérieur, meublées avec beaucoup de goût et de raffinement, il offre tout le confort désiré, avec en plus, vue sur le Léman. Dès Fr. 120.- en occupation single et dès Fr. 180.- en double.

Le succès est déjà au rendez-vous et il vaut mieux réserver sa table suffisamment à l'avance. Idem pour l'hôtel dont les réservations vont bon train.

Vous trouverez encore plus de renseignements sur le site Internet qui vient de s'ouvrir.

Francine Gysler

## ORON-LA-VILLE

Randonnée du Club des Montagnards «Edelweiss»

# Dent de Jaman

Notre prochaine randonnée aura lieu ce dimanche  
renseignements au 021 907 92 88 ou 079 366 96 43.

## VUCHERENS

Une compétition sans prétention

# Tel père, tel fils.

Le tracteur, c'est une passion de famille, en tout  
9 ans, lors d'une compétition de vitesse sur mini-tracteurs

