

Marie-Hélène Miauton, femme d'entreprise, auteur et chroniqueuse

«A l'Auberge de la Gare à Grandvaux, on prend le train pour le bonheur»



Marie-Hélène Miauton bien entourée par les patrons de l'Auberge de la Gare à Grandvaux, Raymonde et Philippe Delessert. Photos: Sabine Papilloud

COUP DE CŒUR Elle tient une chronique dans «Le Temps», est la fondatrice de l'institut de recherche M.I.S Trend et aime les bonnes choses. Elle nous fait partager un restaurant qu'elle aime particulièrement.

Isabelle Bratschi
isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

«L'Auberge de Grandvaux, posée au cœur des vignes de Lavaux, est tenue par un couple adorable, Raymonde et Philippe Delessert. Elle s'occupe de la salle et lui officie en cuisine. Ils sont toujours présents, toujours souriants et l'on devine bien leur complicité. J'aime les gens d'engagement. C'est leur entreprise et ils la mènent avec

succès. Leur restaurant est très prisé et il ne faut pas oublier de réserver.

» Ici on se sent bien. La décoration est de bon goût, à la fois sobre et de qualité, tout en finesse et chaleureuse. Le service est impeccable et la cuisine est à la hauteur des attentes. Les filets de perche frais du Léman sont absolument délicieux et les gens viennent de loin pour les déguster – mais ils ne pourront jamais égaler ceux que me prépare Jean-Pierre, mon compagnon. Le tartare coupé au couteau est aussi une merveille. Tout, jusque dans les moindres détails, est susceptible de vous enchanter. Rien que la salade, avec une petite sauce maison, est un régal.

» Les vins de la région sont aussi à l'honneur et vous trouverez sur la carte quelques perles rares. Je n'oublierai évidemment pas de citer les desserts, notamment une glace au

coing impeccable ou l'incontournable moelleux au chocolat accompagné d'une crème à la fève tonka.

» L'Auberge de Grandvaux est un endroit qui offre un cadre unique. En



Pochouse, soupe de poisson du lac.



Souris d'agneau confite aux épices de Noël.



Trilogie hivernale, panna cotta grenade, chocolat blanc Carambar, vermicelles.

SES ADRESSES
> Chez Georges Wenger
 «Le grand chef étoilé Georges Wenger parvient à transcender les produits du terroir. Comme un peintre, il voit le même paysage que vous, mais il lui donne des couleurs, une texture. Je suis touchée par sa capacité à faire découvrir et aimer les trouvailles culinaires de sa région.»
 Rue de la Gare 2, Le Noirmont (JU).
 Tél. 032 957 66 33,
 www.georges-wenger.ch

> Le Mont-Blanc
 «Dans ce bistrot de grande qualité, David et Laïla Grappe proposent une cuisine soignée et inventive. C'est délicieux. Durant les Fêtes, ils font un foie gras magnifique.»
 Route des Pressoirs 4, Lonay (VD).
 Tél. 021 802 07 21,
 www.mont-blanc-lonay.ch

> Brasserie du Château
 «C'est un endroit à l'ancienne, avec une partie bistrot et une partie salle à manger. Je suis plutôt pour l'ambiance bistrot, avec les habitués très éclectiques: d'anciens responsables politiques, des artisans... La cuisine est bonne, franche, régulière, le service irréprochable.»
 Rue du Simplon 7, Paudex (VD).
 Tél. 021 796 20 00,
 www.hotel-cafe-conference.ch

été, une jolie terrasse ombragée donne sur le Léman et les Alpes. En hiver, c'est le lac avec ses variations de gris bleuté que l'on peut apprécier à travers les grandes fenêtres. Depuis cette

ancienne maison qui date de 1862, on voit aussi passer le train avec cette douce impression d'être dans une maquette Märklin. On se sent presque en vacances.

» Et si c'est le cas ou si vous venez d'ailleurs, n'hésitez pas à rester sur place. L'Auberge de la Gare fait aussi office d'hôtel et les cinq chambres, toutes plus romantiques les unes que les autres, alliant charme et modernité, sont une invitation au voyage.»

> L'adresse
 Auberge de la Gare, Philippe et Raymonde Delessert, rue de la Gare 1, Grandvaux (VD). Fermé dimanche et lundi ainsi que deux semaines dès le 24 décembre.
 Tél. 021 799 26 86, www.aubergegrandvaux.ch
> L'actualité de Marie-Hélène Miauton
 «Banques suisses: les raisons de luter», aux Editions Slatkine.
 «Sylvère Rebetez, peintre de la couleur», à commander sur www.rebetez.ch

LES VINS DU PATRON

> Riex
 Ce chasselas de Denis Fauquex, produit sur le territoire de la commune de Riex (VD), a un joli fruité et un bon équilibre alcool-acidité. Il se marie très bien avec les filets de perche.

> Le Message
 Cet assemblage de quatre cépages nobles, garanoir, gamaret diolinoir et syrah, de Jean Vogel & Fils, vigneron à Grandvaux (VD), offre des notes de fruits rouges. A déguster avec une belle viande.

> Plant Robert
 Longtemps oublié, cet ancien cépage de Lavaux, élevé en barrique par le vigneron Jean-Daniel Porta, est rond, fruité et épicé. Ce vin de caractère s'accorde bien avec les volailles.

PUB

TOUS LES VINS QUE VOUS AIMEZ, DIRECTEMENT CHEZ VOUS!

ARVI SA
 Via Pedemonte 1
 CH-6818 Melano
 T 091 649 68 88
 F 091 648 33 75
 info@arvi.ch
 www.arvi.ch

WWW.ARVI.CH

GRAND PUY LACOSTE – PAVILLAC 2009
 CHF 79.90
 À partir de 36 bouteilles CHF 77.75

95 POINTS 2009

CLERC MILON – PAVILLAC 2009
 CHF 59.40
 À partir de 36 bouteilles CHF 56.15

95 POINTS 2009

POUJEUX – MOULIS 2008
 CHF 25.90
 À partir de 36 bouteilles CHF 24.85

90 POINTS 2008

NOTRE SÉLECTION DE LA SEMAINE

<p>Phélan Ségur – St. Estephe 2009 JS 93 CHF 38.90 À partir de 36 bouteilles 37.80</p>	<p>Leoville Barton – St. Julien 2007 WS 92 CHF 58.30 À partir de 36 bouteilles 57.25</p>	<p>Rieussec – Sauternes 2007 RP 92-94 CHF 45.35 À partir de 36 bouteilles 43.20</p>	<p>Champagne Dom Perignon – Moët & Chandon 2003 RP 94+ CHF 135.– À partir de 36 bouteilles 131.75</p>
<p>Calon Segur – St. Estephe 2009 RP 94+ CHF 86.40 À partir de 36 bouteilles 84.25</p>	<p>Pontet Canet – Pauillac 2007 RP 91-94 CHF 77.75 À partir de 36 bouteilles 75.60</p>	<p>Yquem – Sauternes 1995 CHF 237.60 À partir de 36 bouteilles 232.20</p>	<p>RP = Robert Parker Points JS = James Suckling Points WS = Wine Spectator Points</p>
<p>Malescot St Exupery – Margaux 2009 JS 98 CHF 106.90 À partir de 36 bouteilles 103.70</p>	<p>Montrose – St. Estephe 2007 RP 91 CHF 74.50 À partir de 36 bouteilles 72.35</p>	<p>Champagne Brut – Pol Roger N.V. RP 90 CHF 35.65 À partir de 36 bouteilles 34.55</p>	<p>Prix par bouteille de 75cl TVA incluse, sous réserve de vente préalable. Transport non inclus. Prix Départ Entrepôt.</p>
<p>Echo de Lynch – Bages (2nd wine of Lynch Bages) – Pauillac 2009 JS 91 CHF 38.90 À partir de 36 bouteilles 37.80</p>	<p>L'Evangile – Pomerol 2007 CHF 106.90 À partir de 36 bouteilles 102.60</p>	<p>Champagne Blanc de Blancs – Ruinart N.V. WS 91 CHF 64.80 À partir de 36 bouteilles 62.65</p>	