

Gaëtan, chanteur pour enfants, craque pour les plats au fromage

«A l'Auberge de Luins, ils font des malakoffs depuis trois générations»



Gaëtan joue du ukulélé et fait danser les Marguerat, le fils Laurent et son épouse Awa, le père Roland et sa femme Monique. Photos: André-Noëlle Pot

COUP DE CŒUR Le choucou des enfants, auteur, compositeur et interprète, donnera un concert en janvier à l'Opéra de Lausanne pour fêter ses dix ans de chanson. Gourmand, il aime les bons petits plats de l'Auberge Communale de Luins.

Isabelle Bratschi

isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

«Je venais le dimanche à l'Auberge de Luins avec mes grands-parents. Je m'en réjouissais toute la semaine et c'était à chaque fois la fête. Je savais que j'allais manger des bonnes choses. Je me souviens que quand la serveuse cochait le nombre de malakoffs que nous mangions je me di-

sais que cela ne se faisait pas de dessiner sur la nappe.

» Ensuite, j'ai perpétué ce rendez-vous et je retourne régulièrement dans cette si sympathique auberge posée au cœur du vignoble vaudois.

» Je vois sûrement cet endroit par le prisme de l'enfance, et les beaux souvenirs sont encore bien présents. Ce qui est drôle, c'est que ce restaurant est aussi basé sur une histoire de famille. Ici, on fait des malakoffs depuis trois générations. Les patrons sont adorables, généreux, accueillants.

» Tout a débuté en 1957 avec Rosette, la grand-mère. C'est elle qui détenait l'une des fameuses recettes de malakoff. Puis Roland a repris cet endroit depuis maintenant quarante-trois ans, rejoint l'année dernière par son fils Laurent.

» Autant dire que les Marguerat ont l'habitude de concocter des malakoffs. Ils sont juste divins, croquants et légers à la fois. Quand on les coupe, le fromage coule délicatement et cela me fait penser aux igloos que je mangeais enfant.

» Les lundis et les mardis, ils les proposent à gogo. Mon record est de six... bien loin de celui détenu par un

client de l'auberge, qui est de vingt et un! Les malakoffs sont accompagnés d'une petite salade dont la sauce est délicieuse. Faites maison, on peut l'acheter et se régaler chez soi.

» J'aime bien faire à manger. Et comme j'adore le fromage sous toutes ses formes, je fais des fondues et des croûtes au fromage avec du vrai pain. Je les sers dans des cassotons pour qu'elles restent bien chaudes. C'est tout simple, mais tellement bon! »

» L'adresse
Auberge Communale de Luins, rte du Village 21, Luins (VD). Famille Marguerat. Ouvert tous les jours sauf le mercredi. Fermé les 23, 24, 25, 31 décembre et le 1er janvier.
Tél. 021 824 11 59, www.aubergedeluins.ch

L'actualité de Gaëtan
«Gaëtan s'offre l'opéra», concert anniversaire à l'Opéra de Lausanne, av. du Théâtre 12, Lausanne (VD), le 12 janvier à 16 h, tout public dès 3 ans. Dernier album «Les chocottes», www.gaetan.ch



Malakoffs de Luins.



Saucisse aux choux et papet vaudois.



Tarte au citron, recette à l'ancienne.

SES ADRESSES

» **Hôtel-Restaurant du Cerf**
«C'est le paradis des rôtis. Vous en trouverez vingt-deux sortes servies dans des poêlons afin qu'ils restent chauds. Un restaurant tout en bois et très sympathique.»
Grand-Rue, Le Sépey (VD).
Tél. 024 491 11 94, www.lecerf.ch

» **Auberge de la Gare**
«La vue sur le lac est magnifique et l'Auberge de la Gare de Grandvaux invite au voyage. C'est délicieux et l'accueil est adorable. Un très bel endroit.»
Rue de la Gare 1, Grandvaux (VD).
Tél. 021 799 26 86, www.aubergegrandvaux.ch

» **Le Café de Paris**
«J'adore les brasseries parisiennes avec les serveurs qui slaloment entre les tables. Au Café de Paris à Genève, l'entrecôte est une merveille.»
Rue du Mont-Blanc 26, Genève.
Tél. 022 732 84 50, www.cafe-de-paris.ch

» **Le Gabriel**
«Gabrien vient du mélange de Gabrielle et Adrien, les prénoms des enfants du patron de cet excellent restaurant. J'adore leurs penne au foie gras.»
Rue Roi-Victor Amé, Carouge (GE).
Tél. 022 342 60 80, www.gabrien.ch

LES VINS DU PATRON



» **La Diligence**
Frédéric Bubloz, de Luins (VD), propose La Diligence, un assemblage de gamaret, garanoir, merlot et pinot noir. Ce vin rouge s'accorde avec la saucisse aux choux et le papet.



» **Château de Luins**
Ce chasselas du château de Luins (VD) est idéal pour l'apéritif ainsi que pour accompagner la fondue au fromage, la raclette, et évidemment les malakoffs.



» **Pontet rouge**
Cet assemblage de gamaret, garanoir et vieux gamay de la cave du Treyblanc, à Luins (VD), offre des notes de fruits rouges juste poivrés. Se marie avec des viandes rouges et des fromages.

PUB

EN CADEAU!
UNE ÉDITION OFFERTE
DU «MATIN DIMANCHE»
ET SES MAGAZINES



Recevez gratuitement votre journal dominical aux marchés de Noël suivants:

MONTREUX LES 8 ET 22 DÉCEMBRE (Place du Marché, Grand-Rue) www.montreuxnoel.com

CAROUGE LE 15 DÉCEMBRE (Place du Marché) www.interetsdecarouge.ch

NEUCHÂTEL LE 15 DÉCEMBRE (Place du Port) www.artisanalesdenoel.ch

LAUSANNE LES 15 ET 22 DÉCEMBRE (Place St-François) www.noel-lausanne.ch

SION LE 22 DÉCEMBRE (Place du Midi) www.mdnsion.ch

Distributions effectuées entre 11 heures et 16 heures (horaires indicatifs, sous réserve de modifications)