

2010

le petit suisse à table

véronique zbinden
jean-luc ingold

Éditions L'ÉTOILE

Auberge de la Gare

Oh la jolie maison: elle se dresse toute blanche au milieu des vignes, sa terrasse en coursive et les chambres orientées sud plongeant sur le lac en contrebas, proche et lointain. Les nouveaux propriétaires de cette (très) vieille auberge ont fait dans le dépouillé clair,

Raymonde et Philippe Delessert, 1. rue de la Gare, 1091 Grandvaux. Fermé dimanche et lundi. www.aubergegrandvaux.ch.

chemin de table beige sur tables brun foncé au café, jolis meubles de jardin et sets de papier krafft, serviettes vichy, à l'extérieur.

Philippe Delessert ne travaillait plus en cuisine depuis plus de vingt ans quand ils ont acheté l'endroit, avec sa femme Raymonde. Il a bien dû se remettre au piano et les premières gammes étaient ardues, avoue-t-il. Au programme, de jolis petits filets de perche certifiés du Léman (il a trouvé un pêcheur encore disponible, y a un truc!), quelques viandes bien choisies, bien poêlées, plein de légumes frais, des desserts étonnants, et surtout, surtout, un service souriant, simultanément attentif et cool.

Au-dessus du village de Grandvaux, on se sent comme en vacances. Et le train qui passe d'une roue légère souligne cette impression de voyage.

Salade málée: 9 frs; pochouse: 12 frs; filets de perche frais du Léman: 40 frs; panaché de salade et st-jacques: 16 frs; tartare de bœuf coupé au couteau: 31 frs; raviolis de cert