

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



Le Matin Dimanche
1001 Lausanne
021/ 349 49 49
www.lematin.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 175'951
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 844.3
N° d'abonnement: 844003
Page: 84
Surface: 76'275 mm²

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 qua-

lité, 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'incourtournable moelleux au chocolat accompagné d'une crème à la fève tonka.

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

«Banques suisses: les raisons de lutter», 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.



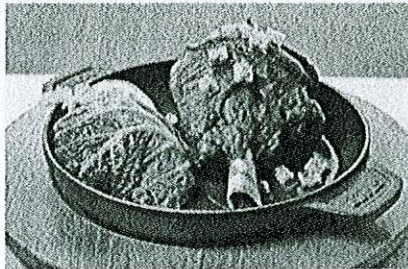
Le Matin Dimanche
1001 Lausanne
021/ 349 49 49
www.lematin.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 175'951
Parution: hebdomadaire

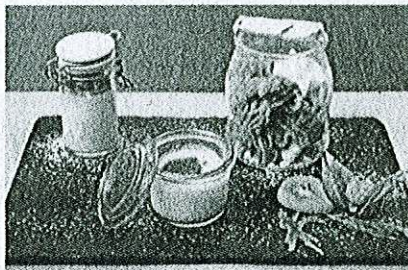
N° de thème: 844.3
N° d'abonnement: 844003
Page: 84
Surface: 76'275 mm²



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