

Rénovée, l'Auberge de Rivaz joue la brasserie chaleureuse

Réouverture Un restaurant pimpant, une pinte, douze chambres: Lavaux a une adresse à la hauteur de ses vins.



Jacques Staempli et Stéphanie Papazian.

Image: ODILE MEYLAN

Sans vouloir faire injure à Antonio Pereira qui l'a tenue longtemps, l'Auberge de Rivaz avait pris un coup de vieux avec ses lambris patinés. Elle a rouvert le week-end dernier toute transfigurée par ses nouveaux patrons, Stéphanie Papazian et Jacques Staempli. Elle avait une société de consulting dans le domaine, lui a fait les belles heures du Lausanne Palace pendant deux décennies aux côtés de Jean-Jacques Gauer.

PUBLICITÉ

Par David Moginier 04.05.2018



Gagne une Yaris Hybrid

Rallye EcoDrive: le quiz autos avec plus de 1000 prix. Participer maintenant et gagner.

Publicité

L'adresse

Auberge de Rivaz,
route de Sallaz 6,
1071 Rivaz.

Tél. 021 946 10 55.

www.aubergederivaz.ch

Ouvert 7/7 en été

Le temps nous rattrape plus vite qu'on ne le croit.

«J'ai toujours voulu revenir à l'opérationnel, explique Jacques. Nous avons cherché avant de trouver cet endroit emblématique de Lavaux et de concrétiser la reprise.» Posée entre les vignes de la commune qui compte le plus d'encaveurs du canton et le lac, l'auberge a subi une profonde cure de jouvence. Dans les deux étages supérieurs, des murs sont tombés pour permettre d'offrir douze chambres délicatement habillées, qui s'ouvrent en douceur.

Au rez-de-chaussée, les époux ont laissé parler leur passion pour la brocante élégante, dans les tons de vert céladon et de cuivre, en hommage au lac et aux vignes. L'ambiance est chaleureuse, lumineuse dans la brasserie d'une septantaine de places. «Nous voulions un décor de caractère, qui sorte des sentiers battus, un esprit de brasserie mais au cœur de Lavaux.» Devant, la terrasse offre 80 places au soleil. Enfin, à côté, la Pinte des trois soleils se veut villageoise. «Dès le premier dimanche, on a eu des jeunes du village qui sont venus jouer aux cartes», s'enthousiasme Stéphanie. À l'automne, des plats du terroir y seront servis, genre saucisse aux choux ou à rôtir.

Les heureux entrepreneurs veulent prendre leur place dans le village. «Nous avons fait le tour des 17 vigneronnes de Rivaz pour nous présenter. Nous avons à la carte tous les vins exclusifs de l'appellation, sept blancs, un rosé et bientôt un rouge. Mais notre carte joue la proximité, sauf un petit chapitre avec les incontournables et les vins des amis», explique le patron.

Et dans l'assiette? Jean-Philippe Patrino, qui mélange dans ses origines Marseille, l'Italie et l'Espagne, a longtemps travaillé à Londres puis à Singapour. Ici, il veut revenir aux bases de la brasserie, tout faire maison. «J'aime travailler l'animal de la queue au museau», explique-t-il dans la cuisine vitrée. Voici donc les terrines, le pâté en croûte, les rognons, la daube de queue de bœuf ou la salade aux joues de porc qui côtoient les plus traditionnels ongles ou parisiennes. Voici quelques pâtes fraîches maison pour contenter l'ancienne clientèle, une pissaladière faite dans les règles de l'art. Et bien sûr des filets de perche, soit importés soit du lac, c'est précisé. Des plats pour les enfants. Et un service chaleureux dirigé par Clarisse Gervot, qui s'occupait du Côté Jardin au Lausanne Palace.

Une adresse de plus dans une région qui en est bien dotée. «Nous ne craignons pas la concurrence, il s'agit plutôt de complémentarité. Beaucoup des autres chefs sont déjà venus nous dire bonjour. Et plus on attirera de monde tous ensemble, plus nous serons tous gagnants.»

(24 heures)

Créé: 04.05.2018, 09h01

Votre avis

Avez-vous apprécié cet article?

Oui

Non