

## Le coup de fourchette

# L'Auberge de Rivaz ravit les yeux et les papilles entre le lac et les vignes

Comme une évidence, on commence par évoquer les vins pour parler de l'Auberge de Rivaz. L'établissement situé au pied de la plus petite commune du canton, la seule aussi à se trouver entièrement dans le périmètre Unesco, fait la part belle aux crus du village. «C'est le village de Lavaux qui réunit le plus grand nombre de vigneron-encaveurs; ils sont tous à la carte!» se réjouit Jacques Staempfli. L'ancien bras droit de Jean-Jacques Gauer au Lausanne Palace a repris l'auberge avec son épouse, Stéphanie Papazian, spécialisée dans l'événementiel, en avril 2018. Le couple y a insufflé une jolie fraîcheur et un vent de jeunesse, tant dans la décoration de style brasserie qu'à la carte. Cette dernière est concoctée par Thierry Bréhonnet, ancien de l'Auberge de l'Onde et du Baron Tavernier et ami de longue date de Jacques.

Arrivés juste avant la carte d'été, nous avons goûté en entrée un œuf parfait, proche de la perfection en effet. Coulé dans un vol-au-vent de focaccia moelleux à souhait, il dialogue agréablement avec les morilles et les asperges qui l'agrémentent (19 fr.). La bisque d'écrevisses du Léman (19 fr.), avec sa quenelle de crème double de Gruyère servie un brin trop généreusement, est goûteuse et onctueuse. On poursuit avec une désossée d'omble chevalier (45 fr.), servi avec sa peau tachetée, accompagnée d'un cannelloni d'épinards iodés et d'une sauce au chasselas, évidemment. Cuisson magnifique et jolis reliefs.

La caille farcie aux écrevisses (38 fr.) a du caractère. Mention spéciale pour son mille-feuille de pommes de terre d'une extrême finesse en accompagnement.

Pour les dents douces, on peut recommander la panna cotta vanillée et sa marmelade de rhubarbe (14 fr.), coiffée d'un sorbet fraise subtil. Quant aux fraises en fines lamelles (16 fr.) sous leur chibouste dorée (crème pâtissière meringuée), elles croquent et fondent dans un chaud-froid réconfortant.

À deux pas du terroir du calamin, on déguste ce rare cru de Lavaux au verre (Les Frères Dubois). Un pinot noir légèrement barriqué (Alexandre Chappuis) se marie parfaitement avec les plats.

### L'adresse

#### Auberge de Rivaz

Route de Sallaz 6, Rivaz.

Tél. 021 946 10 55.

Ouvert 7/7 d'avril à septembre; du me au di d'octobre à mars.

[www.aubergederivaz.ch](http://www.aubergederivaz.ch)



Cuisine subtile, produits locaux et de saison



De 80 à 100 fr. par personne avec les boissons



Belle carte des vins de la région, aussi au verre.

Retrouvez nos dernières adresses sur: [cdf.24heures.ch](http://cdf.24heures.ch)



Jacques Staempfli et Stéphanie Papazian dans le décor dont ils ont chiné tous les éléments. CHANTAL DERVEY