

Auberge de la Gare
Grandvaux
2024
13 Points

De l'ancien buffet de gare au cœur du vignoble de Lavaux, l'Auberge de la Gare de Grandvaux est devenue une institution. Depuis seize ans, Philippe et Raymonde Delessert cultivent leur jardin et leur cuisine savoureuse en bordure de train et ont su faire rayonner cette jolie adresse où l'on se presse. Et pour cause, dans un cadre simple, lumineux, verdoyant, le regard embrassant le Léman depuis la jolie terrasse ombragée, on s'y sent comme à la maison et accueilli comme tel. La carte du chef – amoureux du terroir – évolue au fil des saisons et s'inspire des plats de brasserie. Parmi les classiques de la maison: le tartare de bœuf «Viande de nos Monts» coupé au couteau, les filets de perche et la pochouse de poissons du lac, avec croûtons et rouille, ou encore la croûte aux morilles «Petitrenaud» – hommage au critique gastronomique venu en escapade à Grandvaux il y a quelques années. La salade printanière arrosée d'huile de noix s'agence autour d'asperges blanches et vertes auxquelles se joint un tataki de saumon des Grisons très fin. Sous le croustillant de sa peau, la pluma de porc pata negra est magnifique, fondante à souhait, relevée d'un jus au citron vert et grosses câpres qui apportent une note acidulée bienvenue. L'asperge se retrouve en sauce pour un grenadin de veau, tendre et rosé comme il se doit. Les viandes s'accompagnent d'une très jolie jardinière de légumes croquants et de frites maison. On repiochera dans la carte des vins mettant à l'honneur les domaines de Lavaux pour accompagner un tavillon de fromages du pays. Côté douceur, un seul petit bémol pour la tatin de poire, boule vanille et chantilly, toutes trois trop portées sur le sucre.