

Nicole Minder, directrice du château de Prangins

«Au Café du Château de Prangins, les légumes anciens sont à l'honneur»



C'est la vie de château pour Christian Stalder, le gérant du café, et Nicole Minder, la directrice du Musée à Prangins. Photos: Yvain Genevay

COUP DE CŒUR Nicole Minder a redonné au lieu ses lettres de noblesse avec une exposition permanente qui adopte une nouvelle scénographie. Le café du musée a, lui aussi, fait peau neuve et propose en libre-service une cuisine de qualité.

Isabelle Bratschi
isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

«J'ai un vrai coup de cœur pour le Café du Château de Prangins, lieu que je fréquente régulièrement. J'apprécie ici la qualité de la cuisine, le lieu et la démarche.

» Ce café en gérance libre est situé dans une des ailes du château, celle qui, jadis, était destinée aux domestiques avec la chambre de la gouver-

nante et les cuisines. Voiture a même dormi à l'étage, c'était en mars 1755.

» Le décor du café rappelle à la fois le XVIII^e siècle et notre époque contemporaine. Il a été entièrement refait il y a une année avec cette volonté de mêler les genres. La cuisine est aussi un savant mariage entre passé et présent, entre les légumes anciens provenant souvent du potager du musée et une inspiration moderne.

» Vous trouverez en cette saison de délicieuses soupes maison, comme celle que j'ai mangée la dernière fois, au panais et aux poires. Ensuite j'ai goûté, en plat du jour, de la féra accompagnée de pommes de terre vitelottes et de cardons de Plainpalais que nous cultivons ici. Puis en guise de dessert j'ai adoré la poire catillac de notre verger.

» Le Café du Château, self-service de qualité, est sous la responsa-

bilité du gérant Christian Stalder et de son cuisinier Khalid Koukou. Un duo qui fonctionne à merveille, deux hommes qui ont envie de faire plaisir aux visiteurs et qui respectent la

LES VINS DU PATRON



» **Chasselas**
Ce vin blanc Ter cru du Domaine Es Cordelières à Rolle (VD) offre des notes florales, de tilleul et d'acacia. Idéal avec le filet de féra et les cardons issus du potager du château de Prangins.



» **Assemblage**
Depuis vingt ans le vigneron Raymond Paccot, du Domaine La Colombe à Féchy (VD), collabore avec le grand chef Fredy Girardet pour obtenir chaque année un vin d'exception.



» **Pinot noir**
Ce pinot noir de Jacques Humbert, du château de Duillier entre Nyon et Gland (VD), offre des saveurs de petits fruits rouges et chaperonne les viandes rouges, les volailles et les fromages.



Salade céleri branche et noix.



Filet de féra, pommes de terre vitelottes, carottes jaunes, panais et cardons du potager.



Poire fondante et son caramel.

ADRESSES

» **Le Café du Raisin**
«C'est le café de mon village, au charme sans prétention, toujours géré par la même famille. Une valeur sûre et un petit restaurant où les filets de perche sont excellents.»
Ruelle Romaine 1, Saint-Saphorin, Lavaux (VD). Tél. 021 921 13 27

» **Le Dalat**
«J'aime ce charmant restaurant vietnamien pour son ambiance surannée qui se situe vers l'ancien funiculaire qui reliait la place du Vallon à Sauvabelin. Il s'agissait à l'époque de la buvette qui ressemble à un petit chalet. J'apprécie les saveurs de leur cuisine asiatique.»
Place du Vallon 5, Lausanne (VD). Tél. 021 312 43 68, www.ledalat.eresto.net

» **Les Trois Couronnes**
«J'aime l'architecture d'exception de cet hôtel historique, le feu dans les cheminées et la cuisine raffinée de son restaurant, avec ses plats «bien-être». Une mise en valeur des produits du terroir apprêtés de manière légère.»
Rue d'Italie 49, Vevey (VD). Tél. 021 923 32 00, www.hoteltroiscouronnes.ch

mission culturelle du château.

» Ils travaillent en collaboration avec notre jardinier et avec les maraîchers de la région. Ils mettent en valeur les produits du terroir et parfois, en

clin d'œil, proposent un produit qui se rapporte à l'histoire du château de Prangins. Pour exemple, le vin du Domaine Es Cordelières, propriété des descendants du baron Guiguer de Prangins. Dans l'esprit du lieu, il est aussi possible, mais pour des groupes sur réservation, de dîner aux chandelles le soir. Ambiance garantie et retour magique au Siècle des Lumières. »

» L'adresse

Café du Château, au château de Prangins. Christian Stalder. Ouvert du mardi au dimanche ou sur réservation. Tél. 022 363 14 66, www.lecafeduchateau.ch

L'actualité de Nicole Minder

«Swiss Press Photo» jusqu'au 2 mars avec journée portes ouvertes le dimanche 9 février et «Noblesse oblige! La vie de château au XVIII^e siècle», nouvelle exposition permanente du Musée national suisse, château de Prangins, Prangins (VD). Ouvert du mardi au dimanche de 10 h à 17 h. Tél. 022 994 88 90, www.chateau.deprangins.ch