

Germinal Roaux, photographe et cinéaste lausannois

«L'entrecôte au Café Beau-Rivage est fondante et cuite à la perfection»



COUP DE CŒUR Actuellement dans les salles, son premier long-métrage «Left Foot Right Foot» connaît un joli succès après avoir reçu le Bayard d'or au festival de Namur. En fin gastronome, Germinal Roaux aime le Café du Beau-Rivage Palace, à Lausanne.

Isabelle Bratschi
isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

«J'adore les grands hôtels et l'ambiance des palaces, même si ça fait un peu bobo de le dire. Ces trois dernières années, ma copine, comédienne, a travaillé au bar Hemingway du Ritz puis au Meurice, à Paris. J'ai passé du temps à l'attendre, à écrire, à discu-

ter, à regarder autour de moi. J'ai sympathisé avec le personnel, j'ai découvert l'envers du décor, et surtout je me suis rendu compte que ces endroits étaient magiques, théâtraux. Il suffit juste de jouer le jeu sans avoir besoin d'être en costard.

» Au Beau-Rivage Palace de Lausanne, je retrouve cette même ambiance feutrée, ce cocon à part. C'est le respect de la tradition et des beaux objets. On est souvent mal à l'aise d'avouer aimer le luxe... mais pourquoi pas. J'aime côtoyer ce milieu-là. On y croise beaucoup d'artistes, des comédiens, des chanteurs. Et on y mange toujours très bien.

» Au Café du Beau-Rivage, on se régale. Les produits sont d'une fraîcheur irréprochable, à l'image des plateaux de fruits de mer qu'ils proposent actuellement. Mais je ne suis pas très

crustacés. Je suis plutôt viande, même si j'ai été végétarien pendant de longues années.

» L'autre jour, j'ai goûté à leur pizza rucola, mozzarella di bufala et truffes

servie pour plusieurs personnes en guise d'entrée. La pâte était fine et croustillante. Ensuite j'ai choisi l'entrecôte de bœuf accompagnée d'un os à moelle coupé dans sa longueur et

d'une farandole de légumes. C'était délicieux, fondant, cuit à la perfection. » Je suis très attentif à la qualité, au service, qui ici est souriant et professionnel. Je tiens tout cela de mon père cuisinier. On se nourrit de là où l'on vient.

» Moi-même j'adore faire à manger. Je n'hésite pas à me lancer dans des spécialités qui prennent du temps. J'aime préparer des moussakas, des tzatzikis et autres spécialités grecques. Un pays où j'ai écrit une grande partie de mon film. »

L'adresse
Café du Beau-Rivage Palace, place du Port 17-19, Lausanne. Ouvert tous les jours. Tél. 021 613 33 30, www.brp.ch
L'actualité de Germinal Roaux
«Left Foot Right Foot», avec Marianne Brun et Aude Py. Actuellement dans les salles, www.germinalroaux.com



Carpaccio de Saint-Jacques aux pousses de saïcorne et céleri façon Waldorf.



Plateau de l'écailler.



LES VINS DU PATRON



Yvorne
Philippe Gex, du Domaine de la Pierre Latine à Yvorne (VD), propose ce chasselas AOC grand cru au parfum de tilleul et fruits blancs, qui se marie avec le carpaccio de Saint-Jacques.



Dézaley
Ce chasselas roux, du Domaine Louis Bovard à Cully (VD), offre des notes épicées et des nuances minérales qui s'affirment en fin de bouche. Idéal avec les fruits de mer et le fromage.



Mont-sur-Rolle
Le Petit Clos de Raymond Paccot, du Domaine La Colombe à Féchy (VD), est un bel équilibre entre un caractère minéral et des arômes de fruits frais. Idéal avec le plateau de l'écailler.

Café de Grancy
«J'adore aller au Café de Grancy. Je peux y rester une partie de l'après-midi à lire, à travailler dans le coin salon-bibliothèque. J'y croise des gens que je connais. Le cadre est très chouette et on y mange très bien. Les patrons sont des amis et ils ont su créer une ambiance décontractée pour un café de qualité.»
Avenue du Rond-Point 1, Lausanne. Tél. 021 616 86 66, www.cafedegrancy.ch

Café Romand
«C'est un vieux bistrot avec beaucoup de charme. Dans ce lieu mythique tout en bois, on mange bien. J'aime leur papet vaudois et leurs crûtes au fromage. C'est simple et très bon.»
Place Saint-François 2, Lausanne. Tél. 021 312 63 75, www.cafe-romand.ch

Café de l'Hôtel-de-Ville
«Ils travaillent avec des vrais produits du marché et composent des mets bios superbons. J'aime beaucoup leurs salades et leur plat du jour, frais et variés.»
Place de la Pallud 10.