

**LE PAIN ET LE VIN** Les Jardins de la Tour, à Rossinière (VD)

# Un restaurant d'hôte

Pendant dix ans, Patrick Gazeau a été le chef du Train-Bleu de Château-d'Ex.

L'hôtel, qui s'appelait La Rocaille, a fermé. Et l'on retrouve, sur la même ligne du Montreux-Oberland bernois, le cuisinier français à la halte suivante (dans le temps) et précédente (quand on remonte le fil de la Sarine).

Changement de décor: à 41 ans, ce Tourangeau se sent parfaitement à l'aise chez lui, seul avec sa femme, Ann, une Flamande, et ses deux enfants, Jean-Baptiste et Gauthier, qui mettent volontiers la main à la pâte... Dans une coquette maison de Rossinière, à quelques pas du fameux Grand Chalet, qui fut une pension avant de devenir la demeure du peintre Balthus, il accueille les clients. A midi pile, et pas avant. Et sur réservation...

## Question d'organisation

Ici, il n'y a pas de menu ou d'assiette du jour. On mange comme chez soi, ou plutôt comme chez eux, les Gazeau. Une sorte de table d'hôte, sauf que, depuis qu'il a inauguré la formule, le 1er juillet dernier, le lendemain de son anniversaire, le chef n'a pratiquement jamais fermé, à midi ou le soir,

## NOTRE SPÉCIALISTE

Pierre



**Thomas**  
Journaliste vins  
et gastronomie  
[www.thomasvino.ch](http://www.thomasvino.ch)

sauf le lundi. Les Jardins de la Tour, leur terrasse-jardin et leur joli pré, sont donc pratiquement un restaurant, complété par un service traiteur. Le patron est, du reste, depuis un an le président de la section du Pays-d'Enhaut de GastroVaud.

On est donc loin d'une table improvisée dans un coin de salle à manger...

Au contraire, «quand on est seul en cuisine, tout est question d'organisation. Il ne faut pas se rater le matin.»

## L'eldorado du Pays-d'Enhaut

Et tout s'enchaîne à un rythme soutenu: «Les clients de midi restent volontiers jusqu'au milieu de l'après-midi; ceux du soir arrivent vers 19 heures, et je lave la vaisselle souvent au-delà de minuit. Mais on se fait très plaisir!» déclare, ravi, ce professionnel au parcours solide depuis son 2e rang au championnat de France de dessert, catégorie juniors (en 1981).

Dans la salle à manger rupestre, aux parois de bois lavé et au mobilier clair, on a ainsi mangé, un dimanche à midi, une caille à la sauce au basilic citronné, sur une salade à foison. Et deux grosses crevettes dans une sauce au lait de coco, façon thaïe, sur de la



DUO Le chef Patrick Gazeau, avec sa femme, Ann. Laurent Crottet

ratatouille. Légumes qu'on retrouvait en accompagnement d'une marinière de baudroie. Puis un duo de filet de porc et de queue de bœuf mijotée, avec des légumes frais, mais des pommes de terre (un peu trop) à l'huile. Si les fleurs fraîches, nombreuses, participaient du décor, des graines germées, ici ou là, parasitaient les goûts des mets...

Pour un cuisinier, cette part de l'ancien comté de Gruyères est un petit eldorado: tomme fleurette de Michel Bérout, à Rougemont, noisette d'agneau d'alpage du bou-

cher André Reichenbach, à Rougemont encore, tomme de brebis de Jean-Robert Henchoz, de la ferme du Sapalet, à Rossinière, fromage de L'Étivaz AOC, omble de la pisciculture de Neirivue. Un vrai bonheur qui inspire les citadins, conquis par les «pétoles», ces fromages de brebis qui ont affublé du sobriquet de «Pétolets» le demi-millier d'habitants de Rossinière.

Pour s'asseoir à ces quelques tables (16-17 couverts, pas plus!), il faut réserver. Et s'acquitter d'une addition de 68 fr. (pour le menu), équivalant aux quelques plats ser-

vis (10 à 22 fr. pour les entrées, 35 à 38 fr. pour les plats de résistance). Jolis et bons desserts, selon l'inspiration du moment. Et vins détaillés au verre, non pas tirés de la cave à proprement parler, mais sélectionnés ponctuellement chez quelques bons vignerons.

## Passez à table

**Les Jardins de la Tour**, La Placette, Rossinière (VD).  
Tél. 026 924 54 73  
Fermé le lundi  
[www.lesjardinsdelatour.ch](http://www.lesjardinsdelatour.ch)

## Un pinot grisant

On aurait pu tomber sur le cornalin de Romain Papilloud, président du Grand Cru de Vétroz, ou sur celui de Robert Tamarcaz, du Domaine des Muses, à Sierre, excellents vignerons valaisans. Voici plutôt le **pinot gris** de **Raymond Paccot**, de **Féchy (VD)**, qui fait figure de régional de l'étape. Chez cet ancien vainqueur de la Coupe Chasselas (il y a dix ans, exactement), le pinot gris représente une valeur sûre. Les jeunes vignes donnent quelque 5000 bouteilles d'un vin plus simple que les vieilles vignes (de plus de quarante-cinq ans!), dévolues à la «Réserve» (1500 bouteilles). Le vigneron de Féchy élève des vins de Réserve depuis sept ans. Un mot qui signifie, pour le pinot gris, une vinification en barrique ayant déjà contenu cinq ou six vins. La Réserve 2003, mise sur le marché cette année, porte la marque du millésime: «Un vin très opulent, très riche. Son corps et sa structure font oublier le manque d'acidité, malgré le fait d'avoir renoncé à la fermentation malolactique», commente le Vaudois. Ce blanc a séduit Fredy Girardet, parrain de la Semaine du goût, qui s'achève aujourd'hui: il l'a marié à son fameux foie gras... Mais un curry pas trop fort lui sied à merveille!



Laurent Crottet