

Leurs choix

Avec l'arrivée des beaux jours, quoi de plus apaisant que de s'immerger au plus proche de la nature? Notre pays regorge de restaurants nichés au cœur de paysages idylliques. Des lieux enchanteurs où le terroir s'exprime, dans le verre comme dans l'assiette. **Texte: Manon Hervé**



«Je choisis des vigneron·s représentatifs du Chalet.»

Romano Hasenauer, précurseur d'une cuisine durable et de proximité.

Au cœur des bois du Jorat, l'Auberge du Chalet-des-Enfants est un lieu historique qui remonte au Moyen-Âge. À l'époque, la Ville de Lausanne s'agrandit et défriche. Le chalet désigne alors un corps de ferme. Propriété de la ville de Lausanne depuis 1907, la buvette d'alpage se transforme peu à peu en auberge. De gros travaux sont effectués pour la séparer de l'exploitation agricole et créer un lieu d'accueil unique. Romano Hasenauer en prend les commandes en 2005. Son concept est clair dès le départ: proposer une cuisine de terroir comme à la maison. Pour cela, il est intransigeant. Il veut travailler en direct avec les producteurs alentour et n'utiliser que des produits frais de saison. Si cela est désormais devenu monnaie courante, ça ne l'était pas il y a 20 ans. Pionnier dans ce domaine, Romano a su s'entourer d'artisans locaux. «Je voulais offrir une cuisine qui ait le goût de celle de ma mère» affirme-t-il. En 2015, il crée le jardin potager du Chalet. Un espace de 1200 m² où il cultive en permaculture d'anciennes espèces de légumes, des arbres fruitiers et où gambadent des poules blanches suisses ProSpecieRara. Le Chalet est aujourd'hui autosuffisant en salades et herbes

aromatiques. Et c'est déjà beaucoup au vu de la fréquentation du restaurant. Depuis 2020, le Chalet produit son propre houblon à partir duquel la brasserie du Jorat crée une bière spéciale. Quid de la carte des vins? Elle est 100% vaudoise. Le but est de représenter la totalité du vignoble cantonal en proposant au moins un vigneron de chaque région. Pétillants, blancs, rosés et rouges sont disponibles au verre. Tandis qu'à la bouteille on retrouve un choix de 60 références. Le nombre de producteurs est plutôt réduit pour assurer une sélection fine. Romano privilégie un tournus des références plutôt qu'une offre trop élargie. La carte oscille entre cuvées bio, biodynamiques et natures. C'est en lisant «Chez Marcel Lapière», il y a quinze ans déjà, que Romano s'est ouvert au vin nature. Le chef se réjouit qu'il y ait désormais un marché pour ces vins. L'idée est de présenter des vigneron·s indépendants à l'image du Chalet: proches de la nature, en lien avec la terre et qui racontent une histoire.

Auberge du Chalet des Enfants

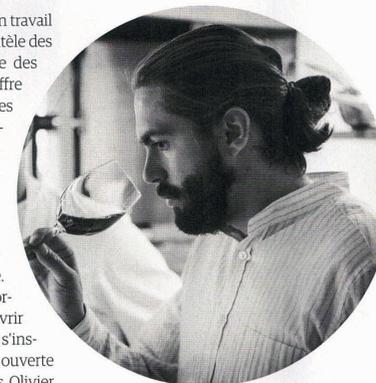
Route du Chalet-des-Enfants
1052 Le Mont-sur-Lausanne
Tél. +41 (0)21 784 44 80
auberge@chaletdesenfants.ch
chaletdesenfants.ch

En plein cœur des alpages de la Gruyère, Nicolas Darnaughilhem a créé le lieu de ses rêves. La Pinte des Mossettes règne, paisible, sur ce petit bout de terroir fribourgeois. C'est un véritable coup de foudre pour l'endroit qui a poussé Nicolas à en prendre les rênes il y a trois ans. Depuis, le chef ne cesse d'évoluer afin d'exprimer au mieux cet environnement unique. Sa cuisine repose sur une identité régionale forte. Pour cela, il a créé tout un tissu de produits et d'humains provenant du terroir. «C'est une cuisine militante dans son environnement direct», explique-t-il. Une cuisine saine aussi. Nicolas effectue un véritable travail de naturopathe dans le choix de ses menus. Il entend offrir une cuisine fraîche et digeste, à base d'une multitude de plantes sauvages provenant de la montagne. L'équipe cultive aussi de nombreuses herbes aromatiques dans le potager du restaurant. Nicolas souhaite y introduire des plantes introuvables en Suisse afin de créer un jardin expérimental. «Pour voir ce qui peut être fait à plus de 1000 mètres d'altitude.»

Pour la carte des vins, Nicolas fait confiance à Olivier Dopke. Ce jeune sommelier parisien a découvert la Suisse viticole à cette occasion. Il est parti à la rencontre des vigneron·s, il a vu les paysans, la nature... Il s'est investi dans le vignoble suisse au point de reprendre aujourd'hui

Pinte des Mossettes

Route des Echelettes 8
1654 Cerniat
Tél. +41 (0)26 927 20 97
reservations@lapintedesmossettes.ch
lapintedesmossettes.ch



«Nous découvrons des terroirs, des hommes.»

Le sommelier Olivier Dopke jouit de la liberté totale offerte par le chef Nicolas Darnaughilhem dès l'ouverture du restaurant.



De Facto 2022 Domaine la Colombe, Féchy, Vin de pays Suisse

Un Chasselas pétillant naturel élaboré selon la méthode ancestrale par Laura Paccot. La fille de Raymond Paccot a repris officiellement le domaine. Candide, sans prétention, cette cuvée invoque la terrasse au soleil. Portée par le fruit frais, gourmande en bouche. Une expression du terroir, un vin de plaisir.
lacolombe.ch



Tout nu 2021 Château Rochefort, Allaman, La Côte AOC

Domaine de la Ville de Lausanne, le Château de Rochefort travaille en biodynamie. Comme son nom l'indique, cette cuvée de Chasselas sans sulfites est au plus naturelle. Le nez sur la poire mûre précède une jolie vivacité en bouche. Un vin sans retenue pour un moment sincère.
vinsdelausanne.ch



Les Fous du Roi, La Conversion, Vin de pays Suisse

Un assemblage original de Grenache et Ancellotta, deux cépages rares en Lavaux. Cette cuvée est vinifiée naturellement avec un élevage en bois de 12 mois. Une jolie extraction qui donne une belle matière en bouche, des notes de fruits rouges et de réglisse et une finale soutenue.
lesfousduroi.ch



Kärlek 140 2021 Domaine Christinat, Ollon, Chablais AOC

Gamay issu du terroir lourd et argileux du Chablais vaudois, porté par l'intensité du fruit. En complément, la vinification en grappes entières, foulées au pied, apporte de nobles notes végétales. La bouche présente une attaque franche et une belle structure qui évolue sur le fruit et la finesse dans une fin de bouche superbement équilibrée.
domaine-christinat.ch



Chasselas 2021 Cave du Rouge-Gorge, Plan-les-Quates, Vin de Pays romand

Producteur de légumes, le genevois Laurent Vu a développé une petite activité viti-vinicole. Il privilégie la vinification sans sulfites ajoutés et la fermentation à partir de levures sauvages. Cette cuvée élevée dans un œuf en argile présente un nez fin et franc suivi d'une bouche subtile et pure. Un Chasselas éclatant!
cave-du-rouge-gorge.ch



Ambre 1999 Christophe Abbet, Martigny, Valais AOC

Attention, monument! Christophe Abbet propose ici un vin à son image: touchant et intrigant. L'élevage en fût neuf de cinq ans apporte un équilibre magistral entre sucre et acidité. Le nez est complexe: épices, abricot sec, miel. Une bouche dynamique, des agrumes, une fraîche sensation de pêche blanche. Un élixir puissant et vibrant.
abbet-vins.ch