

Auberge de la Passade



Geht doch! Die heile Welt in Frankreich ist mehr Mythos als reell. Staatliche Reglementierungen, hohe Steuern und Personalkosten machen ihr zu schaffen. Grosse Flaggschiffe federn das besser ab, zumal es immer noch genug finanzkräftige Sternejäger auf der Genusspiste gibt. Olivier Dalmier stammt aus der Region Toulouse, die für ihre nahrhaften Gerichte berühmt ist, und die sich problemlos mit der üppigen Waadtlander Traditionsküche vereint. Wer sich mit Appetit bei ihm niederlässt, lässt sich auf das Menü ein, alle anderen wählen weniger. Z. B. fangfrische Egli- oder Felchenfilets, zuvor etwas Rohschinken und zum Finale eine Tartelette au citron. Auch das Rindsfilet an einer Pinot-Noir-Sauce, die Rindszunge oder eine Saucisse aux choux ist den Versuch wert.

1166 Perroy, Ruelle des Jardins 20, 021 825 16 91, keine Website



Artisan Chocolatier Tristan

Die Krönung Er gilt unter Kennern als der Chocolatier der Waadt, der Romandie, ja, der Schweiz. Je nachdem wer's sagt und wie ausgeprägt das Lokalkolorit ist. Ob Tristan Carbonatto tatsächlich die Nummer eins ist, weiss ich nicht, dass seine Produkte unverschämt gut sind, das aber schon. Das wird mir immer wieder dann bewusst, wenn mir in seinem üppig ausgestatteten Laden seine Delikatessen bereits in Gedanken auf der Zunge zergehen, bevor ich sie überhaupt gekauft habe. Hier wird Spitzenqualität in seiner Vollendung ausgelebt. Wer hierherkommt vergisst den mahnenden Zeigefinger, vergisst Waage und Kalorien und kauft sich satt an Pavées, Rubis, Rêves und Truffles. Wer in der Gegend ist und Schokolade mag, legt hier zwingend einen Boxenstopp ein.

1166 Perroy, Chemin des Quatre-Vents 1, 021 807 21 25, www.chocolatier-tristan.ch

Auberge de la Croix d'Or



Très fin Am Pied du Jura finden sich Wege, die zu einigen unscheinbaren Aussichtspunkten führen. Hier ein Waldrand, dort ein moosbedeckter Stein, da eine Holzbank mit Sicht auf Alpen, See und das 1500-Seelendorf Yens, das über dem Tal des Boiron eingebettet liegt und in dem Olivier Hiernard in seiner patinierten Auberge eine delikate Küche zelebriert. Seine Klassiker wie eine Flusskrebssuppe, Kalbsterrine oder einen Kalbskopf mit Sauce gribiche sind exzellent, und wer seine vielfältige Küche näher kennen lernen will, wählt sein hervorragendes Gourmetmenü zu fairem Preis. Alles gut? Alles!

1169 Yens, Grand-Rue 18, 021 800 31 08, www.auberge-communale-yens.ch



Domaine La Colombe

Teamgeist Thomas Vaterlaus hat im Weinmagazin «Vinum» Raymond Paccot als beschwingten Freigeist und als Winzerlegende bezeichnet und über ihn ein kurzweiliges und liebenswertes Portrait geschrieben. Noch besser ist ein Besuch auf der Domaine La Colombe. Seit 2010 wird die Betriebsfläche von 20 Hektaren nach den Richtlinien von Demeter bewirtschaftet. Übrigens: Paccot gehört in der Waadt zu den Ersten, die auf Demeter gesetzt haben und mit Tochter Laura Paccot ist die Winzernachfolge geregelt, wobei sich ein zehnköpfiges Team die Arbeit teilt. Wer es trinktechnisch klassisch mag, hält sich an den «Bayel», einen Chasselas, der mit seiner Frische überzeugt. Wer es speziell liebt, dem empfehle ich die Amédée, ein Savagnin der mit Finesse und Frische zu begeistern vermag.

1173 Féchy, Route du Monastère 1, 021 808 66 48, www.lacolombe.ch

