

A table

Avec **ALIGRO**
bienvenue à tous les gourmands

Lausanne s'offre une 2^e palette de restaurants éphémères

Vingt et un gourmets de tous bords serviront leur menu pour la deuxième édition du Restaurant Day, le dimanche 17 août

Fanny Giroud

Elle est cuisinière, lui libraire. Elle aime les étagères d'épicerie très hautes, comme au Portugal. A la Louve, il y en a des dizaines, remplies de livres jusqu'au plafond. Dimanche 17 août, pour le Restaurant Day, les deux voisins s'associeront pour servir un repas au milieu des bouquins. Monsieur fera la conversation en servant l'apéro, Madame concoctera ses plats dans la cuisine de son restaurant tout proche, Le Fraisier.

A commencer par une collection de tomates à la boule de Belp, un fromage bernois séché aux épices qui se détache au-dessus du plat comme une truffe. Un petit trésor gustatif comme Fatima Ribeiro les aime. «Ma passion, c'est de farfouiller. Dans les livres de recettes, ou dans la vaisselle ancienne», confie la patronne du bistrot de la ruelle du Grand-Saint-Jean.

Dix tables seront installées dans les petites pièces en enfilade de la librairie, sur les tapis qui recouvrent le carrelage piqueté de ces anciens frigos à viande, transformés dans les années 1980. Charmant et ludique, le futur restaurant éphémère est à l'image de la manifestation. «Je n'aime pas faire de la pub, avoue Emanuel Landolt, le maître des lieux. Mais j'aime l'idée d'utiliser l'endroit pour autre chose que le commerce, comme des apéros, des vernissages. J'espère que les gens seront assez serrés à table pour qu'ils doivent se parler.»

Concept international né en Finlande en 2011, le Restaurant Day a été lancé l'année passée à Lausanne par la Ville. Pour cette édition 2014, le nombre de tables est passé de 16 à 21. Toutes les propositions soumises dans les délais ont été acceptées par la Ville, qui aide les candidats à obt-



Emanuel Landolt et Fatima Ribeiro s'associent le temps d'un repas, servi dans la Librairie de la Louve. MARIUS AFFOLTER

Les vingt et une tables du Restaurant Day 2014

● **Anja's Apron**, petites gourmandises serbo-croates au parc de Milan, de 14 h à 18 h.
Aux marmitons du parc, salades, risotto, poulet Marbella au parc de Milan, de 11 h à 20 h.
Bordeaux-Lausanne, cannelés, cookies et chou à la place Arlaud, de 14 h à 18 h.
Bretelles & Moustache, apéro vénitien à l'avenue de Menthon 14, de 17 h à 20 h.
Chez Stéphanie, petite cuisine tex-mex, jardin de l'avenue de France 77, de 11 h à 15 h 30. Rés.*

Cuba mi Amor, spécialités et musique sur la terrasse de la Casona latina, de 12 h 30 à 14 h. Rés.*
Des mets et des mots, menu parmi les livres de la Librairie de la Louve, de 11 h à 16 h. Rés.*
Dou Dou Vegan Trust Company, végétarien au Pyramides de Vidy, de 12 h à 20 h.
El Gaucho Gourmet, empanadas et spécialités argentines au parc de Vidy, de 11 h à 20 h.
El Nuevo Mundo, menu sud-américain au quai de Belgique, de 11 h à 20 h.

Family Brunch, pique-nique au parc Mon-Repos, de 11 h à 15 h. Rés.*
Good Canteen Vietnam, terrasse des Artisans, de 13 h à 16 h. Rés.*
La Charbonnade, grillades sur la terrasse de la Grenette, de 12 h à 22 h.
Lausanne Summer Tea Party, thé complet au chemin de Vermont 14, de 17 h à 19 h. Rés.*
Le roi du macaron maison, quai de Belgique, de 11 h à 19 h.
Suemon Herkut, petites pâtisseries finlandaises à la place du Granit, de 11 h à 20 h.

Les gourmandises d'Elise, de brunch dans les jardins de l'Élysée, de 12 h 30 à 14 h. Rés.*
Lili pop's, muffins variés au quai de Belgique, de 11 h à 19 h.
Puchi Kawaii Gatoo, cupcakes, sirops et bières artisanales au parc du Denantou, de 11 h à 20 h.
Riz en Fête, risotto au parc de Valency, de 19 h à 21 h.
Tar pour Bar, tartines gastronomiques et verre de vin à l'avenue de Florimont 11, de 12 h à 20 h. Rés.*

*Rés. Réservation obligatoire.

nir les autorisations nécessaires et les éventuels raccordements en eau et en électricité.

Le programme compte seize nouvelles adresses, dont une au parc de Milan. Businesswoman serbo-croate de passage à Lausanne, Anja Matic investira le terrain de jeu avec ses baklavas à la cerise, croissants au fromage et autres spécialités du pays. «J'aime inviter des gens chez moi. Je voudrais ouvrir un bed & reakfast ou un petit restaurant, alors j'essaie de rencontrer des gens comme je peux.» Aux couleurs de son tablier à pois roses et bruns, Anja a créé un logo et une page Facebook. Elle espère qu'un petit réseau se créera autour de son premier stand. «On finit toujours par parler de cuisine lorsqu'on vient de cultures différentes!»

Tex-mex au jardin

Dans son jardin de l'avenue d'Echallens, Stéphanie Smith espère attirer les voisins. «Je vais déposer des prospectus dans les boîtes aux lettres», explique cette traductrice reconverte dans la pâtisserie. Avec son mari californien, elle servira enchiladas, burritos et *tacos salads*, des spécialités qui sont devenues les siennes après un séjour au Texas. «Cinquante personnes, ça ne me fait pas peur! J'ai été cuisinière dans des colonies de vacances, cheffe de cuisine pour 180 personnes!»

Avec une vingtaine d'inscriptions en quelques jours, il faudra être chanceux pour manger Chez Stéphanie. Les réservations sont obligatoires pour une bonne partie des 21 tables de 2014 (tout était absolument complet l'an dernier). Les autres seront ouvertes aux passants dans plusieurs parcs et places publiques de la ville, du parc de Valency à la place Arlaud. Un plan peut être consulté sur le site internet de la Ville, ou au bureau d'Info cité, à la place de la Palud.

Infos sur www.lausanne.ch/atable

Retrouvez la vidéo de l'édition 2013 sur 24heures.ch/atable

Le coup de fourchette

A Château-d'Œx, l'Ermitage a rouvert pour de bon et pour le meilleur

Après avoir gardé ses portes closes plusieurs années, l'Ermitage de Château-d'Œx les a rouverts fin juin. Déjà réputé pour son Festival des ballons, son art du papier découpé ou son fromage de L'Étivaz, le Pays-d'Enhaut ajoute là une ligne supplémentaire à sa séduisante carte de visite: les plats misonnés dans la cuisine de cet hôtel-restaurant méritent le détour.

La salle à manger - 60 places - mêle décoration rustique et contemporaine, pour une ambiance de chalet smart et cosy. Une grande baie vitrée offre un joli coup d'œil sur les sommets avoisinants, tandis qu'une vaste terrasse jouxte le bâtiment.

La carte est courte, simple et sans chichis. Elle met l'accent sur

les ingrédients locaux et le fait maison. Credo des lieux: des produits authentiques. Du coup on se laisse volontiers tenter par la salade Tchivra, du nom du fromage bio au lait cru de chèvre affiné à Rossinière. Dorée au miel du Pays-d'Enhaut et agrémentée de petites boules de pastèque, de raisinets et de fines tranches de lard croquant, cette entrée (18 fr.) est succulente.

Les amateurs de poisson pourront, eux, opter sans hésiter pour les rillettes de saumon, très fraîches et servies sur des tranches de pain toast (16 fr.)

Rayon marin toujours, on enchaîne avec le délicieux filet de loup de mer en Moqueca, une sauce au lait de coco et poivrons



Chef cuisinier de l'établissement, David Boulogne fait la part belle aux produits du Pays-d'Enhaut. CHANTAL DERVEY

(30 fr.). Les trois filets, de taille généreuse, sont accompagnés de légumes du marché coupés en fines lamelles. Les carnivores peuvent, eux, se lécher les babines: l'entrecôte de bœuf à la sauce vigneronne (42 fr.) est une pure merveille. Servie avec une grosse pomme de terre dans une feuille d'aluminium, la viande, cuite à la perfection, est tendre et juteuse.

Comme les desserts sont à l'avenant, et les vins ouverts aussi, on sort de table le palais en fête et l'estomac bien rempli. «Nous avons envie que les gens soient déçus en bien après avoir mangé chez nous», sourit Serge Gétaz, directeur de L'Ours, la société propriétaire de l'Ermitage.

L'adresse

L'Ermitage, Grand-Rue 4, 1660 Château-d'Œx. 026 924 25 01. www.hotelermitage.ch Ouvert tous les jours.



Carte simple privilégiant les produits locaux.



De 60 à 90 fr. par personne avec les boissons.



Joli choix de crus vaudois et d'ailleurs.

Nos adresses sur le guide et sur mobile: www.24heures.ch/cdf