

Après les Caves ouvertes, les Pintes ouvertes!

GASTRONOMIE • Les 1er et 2 décembre, GastroVaud lance un nouvel événement qui devra trouver place chaque année dans l'agenda des manifestations vaudoises: les Pintes ouvertes. Au programme, un menu qui fleure bon le terroir, l'authenticité et la convivialité vaudoises.

La Croix fédérale, l'Écusson Vaudois, Les Balances: au seul énoncé de ces quelques noms, c'est un flot d'images qui vient à l'esprit. Des tables et des chaises patinées par le temps, une vitrine remplie de channes et de coupes. Pas loin, un portrait du Général Guisan, une cagnotte et une volumineuse caisse enregistreuse. A une table ronde, quelques clients dégustant «deux de blanc». Sur le buffet, des taillés aux greubons, des ramequins au fromage, et sous une cloche, une généreuse tarte aux pommes faite maison. Reflets d'un patrimoine cher aux Vaudois. Images saturées d'authenticité et de convivialité.

Authenticité et convivialité
«Pour GastroVaud, l'authenticité et la convivialité sont deux



valeurs-clés», résume Gilles Meystre, son président. Afin de les célébrer, l'association a donc décidé de créer un nouvel événement à l'échelle cantonale le premier week-end de l'Avent: les Pintes ouvertes. L'idée est aussi simple qu'originale: convier les clients à venir déguster du saucisson sec vaudois IGP accompagné de sa baguette artisanale, une fondue 100% Gruyère vaudois AOP et son pain quadrillé, ainsi qu'un verre de Chasselas. Le tout pour 20 francs seulement.



Séduits par l'idée, plusieurs partenaires se sont associés à la démarche: Charcuterie vaudoise, l'Interprofession du Gruyère, les Artisans Boulangers Pâtisseries Confiseurs vaudois, l'OVV, Vaud Terroirs et Vaud OEnotourisme. Cette collaboration démontre les

liens étroits qui relient les artisans du goût et leur volonté concrète de travailler ensemble. Les quelque 80 restaurants participants se répartissent sur l'intégralité du Canton. ■

Les pintes participantes de Lausanne et son agglomération sont les suivantes: Brasserie-Rest. Le Vaudois; Café de l'Avenir; Brasserie-Rest. La Riviera; Le Xille Siècle; Le Café St-Pierre; Tradiswiss; Restaurant Lausanne-Moudon; Iglo du Terroir Vaudois; Café de Prélaz; Restaurant le P'tit Bouchon; L'Esprit Bistrot; Broadway Lausanne; Au P'tit Bonheur Cheseaux-sur-Lsne; Chalet des Enfants Le Mont-s/Lsne; Moulin de Cugy, Cugy; Restaurant Le Léman Lury; Hôtel-Rest. du Château Paudex; Café-rest. de l'Union Oron; La Pinte Vaudoise Pully; Auberge de la Crochetaz Epesses; Les Trois Sapins Bière; La Cascade Prilly; Café-Rest. du Lion d'Or Montricher; Restaurant du Club Nautique Morges; Auberge Com. de Berolle; L'Écusson Vaudois Gollion; Café La Croix Blanche Poliez-Pittet; Café de la Poste Villars-Mendraz; La Petite Auberge Biolley-Magnoux; Auberge Communale de Sullens; Café-Rest. de la Croix Blanche Lussery-Villars; Café Central Fey; Auberge de l'Épi d'Or Assens; Auberge du Cheval Blanc Saint-Clerges; La Croix Fédérale Thierrens; La Maison de Ville, Penthaïz.

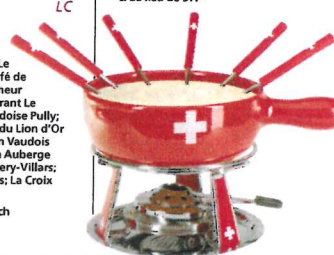
Les adresses des autres participants vaudois sont à découvrir sous: www.gastrovaud.ch

Un vin pour chaque occasion!

MONT-SUR-ROLLE

• Bénéficiant d'une exposition privilégiée entre le Jura et le lac Léman, le vignoble de Mont-sur-Rolle produit des vins très singuliers. Son principal cépage, le Chasselas, a été planté au 12ème siècle par des moines venus de Bourgogne. Le Chasselas de Mont-sur-Rolle s'exprime dans un caractère ferme, viril et bien charpenté. Ses arômes unissent de délicates notes florales à une touche terroirée. Riche en bouche, il se distingue par sa structure et ses saveurs minérales et triandes.

En promotion cette semaine dans votre marché ALIGRO: Fr. 48.- le carton de 6 x 75 cl au lieu de 57.-



Trois apprentis au service du terroir



ARC/JEAN-BERNARD SEBER

Derrière tout produit du terroir, il y a un savoir-faire. Celui de professionnels qui se battent au quotidien pour assurer un savoir-faire souvent, parfois contemporain. Mais aussi, et surtout, pour proposer des produits authentiques, garants de l'identité culturelle de notre pays.

Derrière chaque réussite, qu'il s'agisse de produit ou de tour de main, il y a un travail considérable qu'il convient aussi de transmettre aux générations futures qui, un jour, reprendront le flambeau.

Cette Journée des Pintes ouvertes est donc aussi l'occasion de mettre en avant des apprentis qui évoluent dans trois domaines bien précis la fromagerie, la boulangerie et la boucherie, sans lesquels

cette Journée placée sous le signe de la fondue n'existerait pas.

Voilà donc, de gauche à droite, Luca L'Eplattenier, apprenti fromager à la Fromagerie de Penthéraz, Johanna Losey, cuisinière de formation et apprentie boulangère à La Sarrasine, à Lucens, et Elia Galliker, cuisinier de formation, qui a lui aussi entamé un second apprentissage, celui de boucher à la boucherie Stuby, à Vevey. Luca apprécie produire, mais aussi consommer ses produits, tout particulièrement la gruyère, le sérac et... la crème double. Un gourmand! Johanna a entrepris ce deuxième apprentissage pour acquérir de nouvelles connaissances dans le milieu alimentaire et rendre le gens heureux. Quant à Elia, il rêve plus tard d'ouvrir une brasserie ou un steak House où on pourra bien sûr manger la meilleure viande du monde. Bravo à tous et bon vent pour le futur! ■

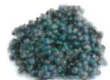
Pages GASTRONOMIE

PROCHAINE PARUTION
13-14 DÉCEMBRE 2017



Pour tous renseignements tél. 021 555 05 01 - vente@lausannecites.ch

épiceriechailly.ch



La journée promotion Planète Caviar

samedi 25 novembre de 9h à 18h

Journée exceptionnelle, 20% sur les produits présentés, à savoir:
- Saumon sauté, cœur de saumon d'Écône et esturgeon Beluga fumé
- Tarama nature, tarama aux œufs de saumon et tarama au caviar
- Caviar Baeri, Huso Schrencki Impérial, Black Oscietre et Grey Beluga
- Champagne Planète Caviar brut et rosé.
Venez nombreux déguster cette sélection de produits de qualité.

Épicerie du Pont de Chailly

Avenue de Brébuis 58, 1012 Lausanne
Téléphone: 021 552 99 56 - Fax: 021 652 99 57
info@epiceriechailly.ch



NOUVEAU A RENENS



076 400 18 19 021 535 02 43

* 3 plats du jour *

Nos spécialités:

- * Les Fondues *
- * Viandes sur ardoise *
- * Spécialités à la carte *

Route de Lausanne 49 h
1020 Renens

privé devant le restaurant

www.lausannecites.ch