

26/09/2009

## Les adresses du chef: Patrick Zimmermann, à l'Auberge de l'Onde, à Saint-Saphorin (Lavaux)



A Saint-Saphorin, l'Auberge de l'Onde a su ranimer la flamme historique qui a accompagné la maison. Entre la pinte du rez-de-chaussée et le restaurant de l'étage, Patrick Zimmermann a su magnifier la qualité des produits qu'il emploie, proposant une cuisine luxueuse à des tarifs raisonnables. Qu'il rôtit de belles pièces de viande dans l'immense rôtissoire qu'on admire dans la grande salle dominée par la poutraison ou qu'il dirige sa cuisine, l'homme a un talent fou, qui l'avait fait seconder Hans Stucki, à Bâle.

**Les viandes**, justement, viennent de la Boucherie Ruchet, à Vevey. «Il a une qualité exceptionnelle dans les viandes rouges.» La côte de bœuf est grillée en croûte de poivre noir, l'entrecôte se nappe de sauce moutarde.

**Les poissons du lac** arrivent de la Pêcherie du Haut-Léman, à Clarens, où Henri-Daniel Champier fume également ses filets, ou de chez Patrice Brügger, à Vevey. Les filets de perche sont donc du Léman et toujours frais du jour.

**Les poissons de mer** sont livrés par Aocéan, où Olav Hoff importe directement de Bretagne et sur commande saint-jacques d'exception, crabe royal. «C'est un passionné, le petit artisan qui travaille bien.»

**Les comestibles** sont l'œuvre d'Alfred von Escher, à Zurich. «Il est dévoué à la gastronomie, c'est un poète.» Le carré d'agneau vient de Sisteron, la volaille de Bresse, etc.

*Auberge de l'Onde, 1071 Saint-Saphorin. Tél. 021 925 49 00 / 021 925 49 00 .  
www.aubergedelonde.ch. Fermé le mercredi.*

*Boucherie Ruchet, rue des Deux-Marchés 5, 1800 Vevey.*

*Pêcherie du Haut-Lac, Le Port du Basset, 1815 Clarens.*

*Aocéan Gourmet, route du Lac 4a, 1185 Mont-sur-Rolle.*

*Alfred von Escher, Erligatterweg 8, 8038 Zurich.*