

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.