

Fier
Christophe Ackermann a créé des pommes d'amour pour la Saint-Valentin. En arrière-plan, un choix de pains.



Le Tiolu a une mie bien aérée.



elle tienne.

Tastevin

Giovannini à Bonvillars

Parmi les nombreuses qualités de Franck Giovannini, le maître de Crissier, il y a cet attachement aux produits authentiques et au Nord vaudois. En voici une nouvelle preuve: il a travaillé avec la Cave des viticulteurs de Bonvillars pour un nouveau joyau à leur gamme Gourmand. Le résultat de sa sélection est un galotta, ce cépage obtenu à Changins en croisant du gamay et de l'ancelotta. Le raisin a bénéficié d'un cuvage prolongé avant un élevage de 24 mois en fûts de chêne par l'œnologue maison, l'excellent Olivier Robert.



Au final, ce Galotta est un vin effectivement gourmand, fruité, souple et puissant à la fois. Le nez de fruits noirs s'accompagne de jolies touches d'épices et de cacao. La bouche montre une belle structure avec des notes de pruneaux confits dans des tanins ronds. Le bois est maîtrisé. La finale se prolonge et donne envie d'y revenir encore. Un très bel exemple de vin accessible et profond, en édition limitée **D.MOG.**

Galotta Gourmand 2017
 75 cl, 29 fr.
www.cavedebonvillars.ch

la pinte, sont devenus des amis. Ils se nomment Edgar, Chicco, Branco ou encore Bernard. «Le Torrent, c'est un établissement d'amour», lance Louis Girardet. «Fais gaffe à ce que tu dis!» réagissent ses copains. «Moi, c'est presque mon bureau», sourit Barry Thom. «L'atmosphère est clairement familiale, relève Laurent Monney. Ici, nous voulons d'ailleurs que nos clients se sentent comme à la maison.» La clientèle provient avant tout d'un périmètre proche, de Tavel, de Baugy ou de Clarens. Mais on y voit aussi régulièrement des ouvriers, les footballeurs vétérans du Montreux Sports, les anciens de la police ou encore, le vendredi, la Municipalité de Montreux sortant de sa séance hebdomadaire. Le samedi, c'est plutôt, le jour des joueurs de cartes.

Pour José Stefanino, autre fidèle, ce café représente «toute sa vie». Car il y est né, en 1945, avant de voir passer les quatre différents patrons, de M. Mérinat à Laurent Monney, en passant par Henry Senaud, qui avait baptisé le café La Pinte à Fromages. Construit il y a plus d'un siècle, l'immeuble avait abrité une huilerie (de noix), où la production était effectuée grâce à un moulin plongé dans la Baye, aujourd'hui disparu. Depuis lors, le bâtiment a été rénové avec goût, à grand renfort de pierres de

dent les habitudes à l'heure de l'apertit. Durant la belle saison, lors de la canicule, sa terrasse jouxtant la Baye de Clarens offre un havre rafraîchissant.

Au restaurant, Yan Décosterd concocte une cuisine traditionnelle de saison à base de produits du terroir, de la

«Ici, le sapin de Noël se garde jusqu'à Pâques. On y met des boules, des cœurs à la Saint-Valentin, puis des œufs»

Barry Thom Client

dent-de-lion, au printemps, aux mets de brasserie hivernaux, en passant par la chasse, très prisée en automne. Mais c'est sa fondue de Tavel, à la viande de bœuf, de cheval et d'agneau, aux herbes et aux épices que le maître-queux aime bien mettre en avant. «De manière générale, je m'attelle à ce que les plats ne soient pas seulement bons, mais aussi jolis, glisse Yan Décosterd, car je tiens à faire plaisir à nos clients qui n'ont pas tous les moyens de se payer un grand restaurant.»

À midi, où les hôtes peuvent choisir

40 clients, servis à la carte. «C'est souvent plein à craquer, relève José Stefanino. J'ai beau être un fidèle, parfois, je ne trouve pas de place. Ici, mieux vaut réserver.» Réaction du chef, modeste: «Nos clients viennent avant tout pour passer un moment convivial, pas uniquement pour manger.» C'est pour cela aussi que des demi-menus sont prévus pour les personnes âgées.

Le Café du Torrent est-il plutôt un resto ou une pinte? «Les deux, répond Yan Décosterd. L'un ne va pas sans l'autre.» L'établissement assure en tout cas un fort rôle social dans le village, en plus de la boulangerie, du kiosque et du traiteur. Les grands événements y sont d'ailleurs célébrés. «Avec le même sapin, qui se conserve très bien ici sur la terrasse, glisse, hilare, Barry Thom. À Noël, on y met des boules, à la Saint-Valentin des cœurs et à Pâques des œufs.»

Claude Béda Texte
Vanessa Cardoso Photos

Café du Torrent,
 rue du Sacre-du-Printemps 21,
 1815 Tavel-sur-Clarens.
 Ouvert le lundi de 6 à 15 heures, du mardi au samedi de 6h30 à 23 heures. Fermé le dimanche. Tél. 021 964 77 66.
www.cafe-du-torrent.ch



Durant la belle saison, lors de la canicule, le Café du Torrent, avec sa terrasse jouxtant la Baye de Clarens, offre un havre rafraîchissant.