

CIG'ART

• Art de vivre • Voyages • Hôtellerie • Gastronomie •

ÉTÉ 2012



Yvana et José Rodrigues
A l'Auberge des Platanes

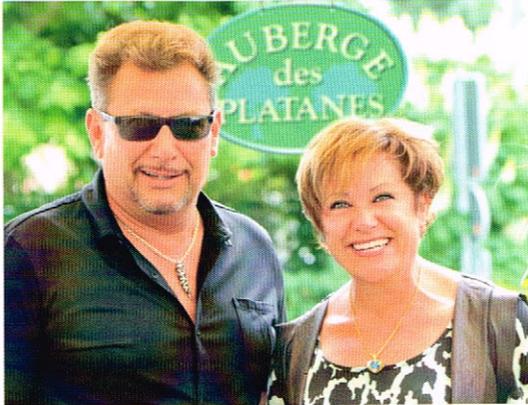
Invitée
Anne Richard

Jean-Marc Bessire
Au Cigalon

Marie-Josèphe Raboud
A l'Auberge de Gy

L'Auberge des Platanes

Gastronomie et tradition à Chésereux-sur-Nyon



José et Yvana Rodrigues

On se prend à rêver de claquements de fouet, de trompette de cocher, d'irruption de diligence, car la maison garde son emprise et son charme du XVII^e siècle. Les salles aux beaux lambris, au décor classique, pourraient

convoquer les hôtes d'autrefois, les redingotes, les crinolines. Nous sommes venus pour une atmosphère hors du temps, campagnarde, mais distinguée, pour un accueil véritable et chaleureux. Surtout pour la bonne table.

L'Auberge des Platanes est située au cœur de Chésereux, joli village entre Nyon et le Jura. Les quelques rues offrent un prolongement propre au restaurant lui-même. Pour l'hôte de passage, cette harmonie perpétue un bon vieux temps que l'abbaye de Bonmont va étirer jusqu'au Moyen-Âge. C'est ici qu'Ivana et José Rodrigues ont repris et ranimé le vieil établissement, voici vingt ans déjà. Ils savent qu'un bon repas s'engage par l'accueil, qu'il se conduit comme une





pièce de théâtre dans un décor qui le poétise. Enfin, qu'il s'accompagne d'une chorégraphie attentive: celle du service.

Accueil? Il peut aller jusqu'au baiser sur les deux joues tout en sachant distance garder. Beaucoup des clients sont des fidèles de longue date. Ils sont venus enfants, ils restent liés par une habitude affectueuse. Parmi eux, le gratin de la Côte qui revient souvent en famille. Notons que les prix sont loin de refléter ce niveau. Ils se révèlent même assez raisonnables. Pour sa part, le décor s'adapte à l'heure



et la saison: les vastes terrasses ombragées, ou les salles du Vieux Collège et du Mont-Blanc à l'apparat villageois et bourgeois tout à la fois. Plus désinvolte, mais également pimpant, le Bistrot Cosy. Et que dire du service, sinon qu'il cultive l'impression d'être choyé comme un hôte d'exception?

Les bonnes choses

Vous savez sans doute que la spécialité, c'est le steak tartare. Ivana Rodrigues vient elle-même le préparer à votre table. Spécialité? Sans nul doute, car sa réputation est méritée. Elle draine les connaisseurs, mais ne saurait concentrer notre attente sur un plat unique, ni porter ombrage au travail du chef Raphael Clary. Sa cuisine se veut classique, goûteuse dans la vraie tradition, mais émaillée d'inventions qui lui confèrent ses pointes d'originalité. Ainsi, après la suite abondante des entrées, il vous fait la surprise d'un petit plat imposé, quelques penne dans une chair à saucisse généreuse et pimentée: régal inattendu, coup d'aiguillon





pour réveiller l'appétit. La suite saura vous combler: filet de bœuf «comme autrefois», agneau rosé ainsi qu'il convient, poisson ferme à point et accompagnement de légumes aux saveurs approfondies d'un fumet de confit. «Les frites elles-mêmes sont des vraies de vraies, souligne José Rodrigues, faites de bonnes et honnêtes pommes de terre. Quatre heures d'épluchage ce matin!» Ainsi, va la gastronomie aux Platanes, restaurant loyal, élégant et bon.

Philippe Lamballe



L'Auberge des Platanes
1275 Chésèrèx-sur-Nyon
Tél: + 41 (0)22 369 17 22
www.lesplatanes.ch

