

Le charme des Trois-Tilleuls

GENOLIER | Charlotte Felder et Marc Himmel vous reçoivent dans la bonne humeur et le chef Fabrice Bignon propose une cuisine pleine de bon sens.

Charlotte Felder et Marc Himmel les heureux et joyeux patrons des Trois-Tilleuls à Genolier.

ALAIN GIROUD | 19.06.2009 | 00:00

Une auberge de campagne comme on les aime. Au cœur du village de Genolier sur la Côte. Elle s'appelle les Trois-Tilleuls, tout un programme. □ La première surprise vient de la petite pointe d'accent des patrons. Souriants, décontractés, respectant avec bonheur l'esprit bistrot du coin, ils ont été adoptés. Plus Vaudois que les Vaudois! Charlotte Felder et Marc Himmel pourtant viennent d'outre-Sarine, elle de Lucerne, lui de Zurich. Et ils sont tombés sous le charme du lieu, de l'ambiance et probablement du chasselas local. □ □ L'auberge se sépare en deux parties. Une pinte où se côtoient les habitués et une salle à manger plus cosy avec un beau nappage. Beaucoup de clients préfèrent le côté convivial avec de belles tables en bois lustré, de vraies chaises de bistrot, un zinc et des ardoises aux murs annonçant les dernières nouveautés du chef.

C'est tellement plus sympa que Marc Himmel vous dirige illico vers le bistrot, même si vous avez réservé au restaurant. «Il n'y a pas beaucoup de monde ce soir, vous serez mieux ici. Enfin, c'est vous qui décidez!». Il avait diablement raison, il y avait une ambiance joyeuse et relax ce soir-là.

En cuisine, le chef, Fabrice Bignon, est arrivé en même temps que le couple, il y a sept ans. Une fidélité qui se traduit par une qualité de cuisine régulière, élaborée sur des bases bourgeoises avec quelques clins d'œil vers la Méditerranée.

Après l'inévitable coup de blanc de l'apéro, il est temps de s'attaquer à ce pressé de poireau associé à une vraie sauce ravigote. Mélange harmonieux d'éléments finement hachés mélangés à du vinaigre et de la moutarde, oignons, cornichons, œufs durs, câpres, ciboulette, persil. C'est délicieux avec une tête de veau, mais au Trois-Tilleuls, ce sont des poireaux fondants qui en bénéficient.

Si vous êtes amateur de salade, le mesclun de Fabrice Bignon s'orne de fines tranches de filet d'agneau poêlé rosé et de panacotta. Rafraîchissant! Les calamarettis dorés et tendres sont incontournables, sautés avec un émincé de fenouil et d'oignon, des carottes, quelques tomates cerises, des asperges vertes, et du... chou-fleur! Atmosphère marine garantie.

La fricassée de rognons de veau à la graine de moutarde avait, elle, subi une très légère surcuisson pour le client qui les aime «à la goutte de sang». Mais la petite sauce est tonique, l'accompagnement réussi avec des crêpes vonassiennes géniales, meilleures que chez Georges Blanc, et quelques légumes de ratatouille.

Les desserts raviront les becs à sucre. La tarte aux pommes est excellente, la mousse de framboise un peu trop douce, comme les mousses au chocolat blanc et noir. Une pure question de goût à voir la mine réjouie des gamins de la table d'à-côté!