

Les adresses du chef: Fabrice Bignon, des Trois-Tilleuls, à Genolier

QuickTime™ et un
décompresseur
sont requis pour visionner cette image.

A Genolier, Charlotte Felder et Marc Himmel reçoivent avec beaucoup de gentillesse (et une pointe d'accent) les gourmands dans leur belle auberge de campagne. Le coin bistrot propose de belles tables en bois alors que le restaurant est très clair. Depuis sept ans, leur chef s'appelle Fabrice Bignon, et il élabore une belle cuisine bourgeoise, rehaussée de parfums provençaux.

Les viandes viennent de tout près, en fait de juste en face, où Norbert Prélaz fournit bœuf, veau ou agneau. «Son bœuf est bien rassis. Et il fait aussi une très bonne saucisse aux choux. En plus, c'est pratique, s'il me manque un steak, je n'ai qu'à traverser la rue», explique Fabrice Bignon.

Les fromages arrivent de Nyon, de la Fromagerie du Collège, chez Joël Phelippot. Ils serviront, bien sûr, au beau plateau, mais le chef utilise aussi beaucoup de parmesan avec ses poissons.

Les champignons sont fournis par Patrick Tschabold, soit cueillis par ses soins, soit importés. «Nous ne travaillons qu'avec des produits frais et de saison.» En cuisine, il se réjouit déjà de travailler le bolet, «même si l'été un peu sec va nous faire attendre ce beau champignon...»

*Auberge des Trois-Tilleuls, place du Village, 1272 Genolier, Tél. 022 366 05 31.
www.troistilleuls.ch. Fermé dimanche et lundi. □ Boucherie Norbert Prélaz, Sous
l'Eglise, 1272 Genolier. Tél. 022 366 33 88. □ Fromagerie du Collège, rue du Collège
15, 1260 Nyon. Tél. 022 361 23 58. □ Champignons Tschabold, rte de la Chocolatière
1, 1026 Echandens. Tél. 021 864 58 80.*

19.09.2009 David Moginier, 24 HEURES