

## Au Prieuré de Pully: à faire chanter les murs ancestraux!



Hervé (à d.) et Monika Acosta en famille



Côtes-du-Rhône. Une caractéristique: on ne dépasse pas les prix à deux chiffres - la même chose pour les menus - ceux du jour, à midi, entre CHF 19.- et 24.-. Nous commençons une agape enchantée préparée par le cuisinier Ludo Dubosc, avec une crème de petits pois servie dans un petit verre, c'est délicieusement frais, cela chante déjà, avec le blanc pullièran qui reste encore dans la carafe, pas pour longtemps. Puis nous attaquons un «croustillant de Saint-Jacques et vierge d'avocat», création du chef, mêlant de l'aneth et des herbes provençales sur une barquette de pain imprégnée d'huile d'olive. A ce moment-là coule l'étonnant vin de Simon et Maude Vogel de Grandvaux, dit Fleurette, un vin d'ici (créé en 1947) que sans réfléchir on mettrait volontiers en Alsace, car dans cet assemblage de quatre plants figurent, outre le chasselas: le riesling, le sylvaner et le muscat. Très fruité, mais bien sec, ce vin convient merveilleusement aux coquillages et aux poissons – en témoigne aussi le mets suivant, de savoureuses tranches de loup au craquant de parmesan sur un lit de patates imprégné de rouille; une recette originale du jeune cuisinier. Le plat principal consistera en un *Surf and Turf* qui n'a rien d'une certaine pesanteur américaine, mais présente tout de même des produits venant de la mer et de la terre, à savoir le homard et le veau – une viande tendre et friande... C'est très raffiné. Avec cela, je vous le donne entre mille, un des cépages rouges les moins connus d'ici, le Galotta (croisement obtenu à Pully-Changins d'ancelotta et de gamay), élevé à Bex, dans le Chablais, par Willy Deladoëy. Cela chante dans l'assiette et les verres, à tel point qu'on aurait envie de danser, s'il nous poussait un L de plus! Une petite ardoise de fromages, puis un fondant au chocolat complétaient ce festin qui s'est poursuivi jusqu'au milieu de l'après-midi, selon une coutume que je qualifierais volontiers d'ancestrale!

P. H.

\* Restaurant du Prieuré, av. du Prieuré 2, 1009 Pully  
Tél. 021 728 27 40 [www.restaurant-du-prieure.ch](http://www.restaurant-du-prieure.ch)

**C ça**  
place des Tanneries 9, Sion  
tél. 027 322 44 02  
fermé le dimanche

MICHEL SAVIOZ  
**CLOS DU  
CHÂTEAU RAVIRE**  
3968 VEYRAS VS  
027 455 01 54



### Café Restaurant de la Poste

Route de la Ray 32  
1660 CHÂTEAU-D'ŒX/VD  
Tél. 026 924 62 84



### le VERRE À PIED

**VINS SUISSES**  
RESTAURANT TAPAS BAR

9, rue Saint-Laurent  
Lausanne

021 311 49 83  
[www.verreapied.ch](http://www.verreapied.ch)

RESTAURANT  
ENOTECA

**San Marino**  
Lausanne

Av. de la Gare 20  
Tél. +41 21 312 93 69  
[www.san-marino.ch](http://www.san-marino.ch)