

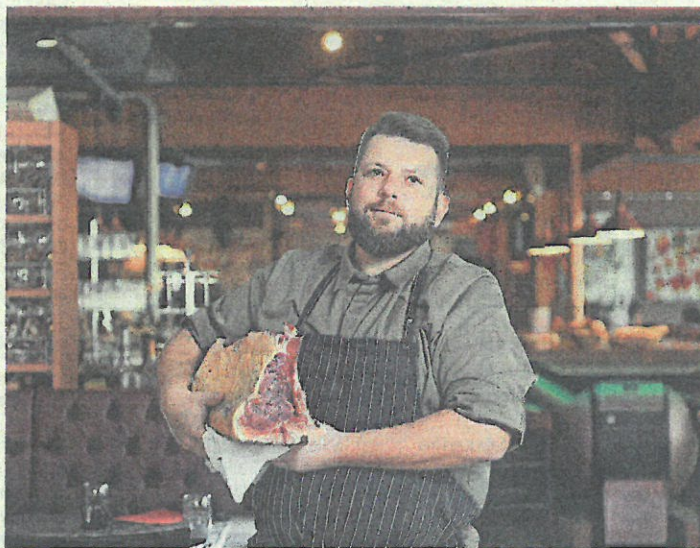
Le coup de fourchette

La viande de bœuf bien rassise est reine au Lacotel d'Avenches

Ce n'est pas parce qu'on est à deux pas du lac - en l'occurrence des berges vaudoises de celui de Morat - que l'on doit essentiellement mettre du poisson à la carte. Patrons du Lacotel d'Avenches depuis 2006, Barbara et Philippe Siffert l'ont bien compris. Même s'ils proposent perches et brochet, le couple a érigé «I love bidoche» comme slogan de l'établissement. C'est que la viande - rouge de préférence - y est reine. Qu'elle vienne d'Hérens ou d'ailleurs. Cet hôtel-restaurant s'est doté des instruments pour la servir au mieux. A deux pas du bar trône un meuble où des pièces de simmental, d'aubrac, de limousine, de pur angus et d'hérens patientent entre 6 et 8 semaines. Dans cette vitrine climatisée (tempéra-

ture à 2°, humidité à 74%), les morceaux achèvent leur processus de maturation «dry aged» qui révèle toute leur saveur. Et si les côtes de bœuf, entrecôtes ou cœurs de filet exhalent l'agréable goût estival de grillade, c'est qu'ils ont été cuits sur la braise du charbon de bois d'un four à très haute température. «La viande, c'est notre pain quotidien», se plaît à dire le patron, jamais à court de formules.

Pas question de commander son plat autrement que bleu ou saignant. A la rigueur, l'agréable serveuse ne froncera pas trop les sourcils si l'on demande à point. «Mais le rosé, il est dans la bouteille», reprend Philippe Siffert, non sans une allusion appuyée aux crus du Vully voisin. Injustement décriés,



Philippe Siffert grille sa viande à haute température. J.-P. GUINNARD

ils ornent une cave richement dotée en bouteilles suisses, françaises, italiennes, espagnoles et portugaises.

Dans ce contexte-là, le goûteux «ribeye» (Pur Black Angus, 53 fr.) semblait s'imposer. Comme les joues de cerf (34 fr.), dûment accompagnées, en cette période automnale. Un choix que l'on n'a pas regretté, ainsi que celui des entrées. Entrée de saison pour la terrine de gibier, moutarde aux figues, chutney à l'abricot (15 fr.). Entrée tendance pour le tibia de bœuf (17 fr.), soit un os à moelle gratiné, coupé dans la longueur.

Le tout s'accommodait parfaitement d'un pot de Vénus (25 fr.), assemblage valaisan syrah-merlot-diolinoir.

L'adresse

Hôtel-Restaurant du Lacotel
Route de Salavaux 2,
1580 Avenches.
Tél. 026 675 34 44.
www.lacotel.ch
Fermé le mardi.



Un vrai plaisir pour les amateurs de viande rouge



70-100 fr. par personnes, avec les boissons



Cave riche de crus européens et vins du Vully voisin

Nos adresses sur le guide et sur mobile: cdf.24heures.ch