

Le Matin Dimanche
1001 Lausanne
022/ 349 49 49
www.lematin.ch

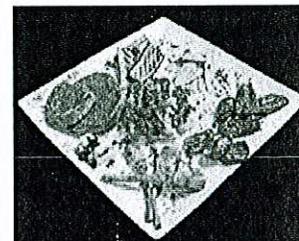
Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 188'053
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 844.3
N° d'abonnement: 844003
Page: 85
Surface: 74'254 mm²

Alban Poudret, spécialiste d'hippisme, aime la cuisine méditerranéenne «Le St Paul, c'est le sud de l'Italie qui chante dans les assiettes»



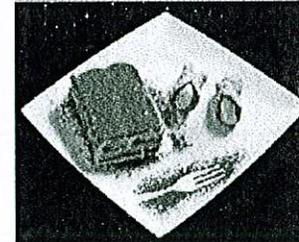
Le patron du St Paul à Lausanne, Raffa Nazzareno, propose à Alban Poudret une des grappas de sa belle collection.



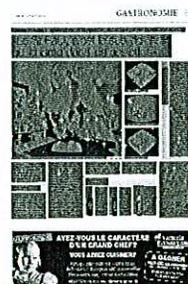
Invitation au voyage en Italie.



Fileja sauce tomate, basilic et caciocavallo.



Tiramisu et cannoli siciliens.



Le Matin Dimanche
1001 Lausanne
022/ 349 49 49
www.lematin.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 188'053
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 844.3
N° d'abonnement: 844003
Page: 85
Surface: 74'254 mm²

COUP DE CŒUR Alban Poudret vient de sortir un livre, il est le directeur sportif du CHI-W, concours hippique international de Genève, consultant sur la TSR et éditeur du «Cavalier romand».

Isabelle Bratschi

isabelle.bratschi@edipresse.ch

«J'aurais voulu vous parler de l'auberge de Riex, mais Ghislaine vient de fermer. Je voulais vous emmener au Café du Centre à Pully, mais Cathy et Michel Danner vont déménager dans deux semaines. Je rêvais de vous ouvrir les portes de la Terrasse à Lutry mais, comme son nom l'indique, l'endroit n'est pas de saison. Et j'ai encore beaucoup d'amis dans la restauration...

Alors j'ai opté pour le coup de cœur. Le vrai! L'impartial! Celui qui justement ne s'inscrit pas encore sous le signe de l'amitié. Je ne connais ni le patron ni la patronne et pourtant j'ai

toujours été très bien reçu. A chaque fois que je suis allé au St Paul à Lausanne, c'était un enchantement.

De l'extérieur, sur la longue route d'Echallens, à Lausanne, l'endroit ne paye pas de mine. Mais une fois la porte franchie, c'est le paradis, c'est chaleureux, accueillant, souriant. D'un seul coup on se retrouve en Italie. Le patron vient de la Calabre et on voit qu'il a envie de faire partager les saveurs de son coin de pays. Ses plats chantent le soleil, comme ses antipasti composés d'aubergines blanches macérées dans du vinaigre, de charcuteries et de fromages de chez lui.

Au St Paul on vient manger avec la famiglia, en amoureux ou avec des amis. La carte offre une large gamme de prix; des pizzas toutes simples à l'omble chevalier, en passant par les pâtes. Autant vous dire que celles-ci sont parfaitement cuites «al dente» et que les sauces sont bien relevées.

Le patron a fait ses premiers pas au Zermatterhof de Zermatt et à l'hôtel des Bain, à Venise. Sa cuisine a du caractère, elle est goûteuse et pimentée, si vous le souhaitez. La qualité des produits, huile d'olive, mozzarella ou pâtes maison, est au rendez-vous.

J'aime les restaurants italiens. J'aime aussi les pintes vaudoises. Mais je n'adore rien autant que la cuisine de ma petite femme.» ●

► **L'adresse**

Ristorante St Paul, avenue d'Echallens 72, Lausanne. Raffa et Mathilde Nazzareno. Fermé samedi midi, dimanche et lundi. Tél. 021 544 73 91.

L'actualité d'Alban Poudret

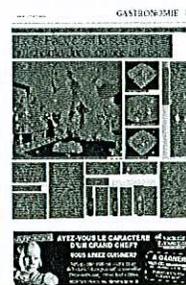
«Le concours hippique international de Genève de 1926 à nos jours, une histoire de passion», aux Editions Slatkine.

«Le Cavalier romand», édition de décembre. CHI-W de Genève, du 8 au 11 décembre à Palexpo

www.chi-geneve.ch

Le Matin Dimanche
1001 Lausanne
022/ 349 49 49
www.lematin.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 188'053
Parution: hebdomadaire



N° de thème: 844.3
N° d'abonnement: 844003
Page: 85
Surface: 74'254 mm²

LES VINS DU PATRON



> Cauro
Il s'agit d'un assemblage de magliocco, gaglioppo et cabernet sauvignon. Ce vin, aux cépages typiques de la Calabre, se marie parfaitement avec les pâtes ou la viande rouge.



> Selvaggio
Assemblage de nero d'avola, de merlot et de Petit Verdot, ce vin rouge de caractère est fruité, fin et harmonieux. Il accompagne à merveille les pâtes, le risotto et le poisson.



> Haral
Des terres de Shemir en Sicile, ce vin blanc fruité 100% grillo offre un bel équilibre. Idéal avec un poisson, l'omble chevalier en particulier, ou des pâtes. Il va aussi très bien en apéritif.

SES ADRESSES

> Café du Centre

«C'est un lieu mythique. Une cuisine fine, un décor rustique. Malheureusement Cathy et Michel partent dans le canton de Fribourg à Noël. Il vous reste encore deux semaines pour découvrir cet endroit de rêve qui je l'espère survivra à leur départ et gardera toute sa magie.»
*Rue du Bourg 17, Lutry (VD).
Tél. 021 791 17 90.*

> Le Chalet des Enfants

«Chez Romano, on y va en famille. C'est chaleureux, authentique et c'est très bon. On peut même y aller à cheval ou à mulet.»
*Rte du Chalet-des-Enfants,
Mont-sur-Lausanne.
Tél. 021 784 44 80.
www.chaletdesenfants.ch*

> Bella Tola à Saint-Luc

«C'est l'endroit le plus magique que je connaisse. Un hôtel de charme qui offre une très bonne cuisine. A Saint-Luc j'aime aussi le café du Prilet.
*Rue Principale, Saint-Luc (VS).
Tél. 027 475 14 44.
www.bellatola.ch*

> Traiteur à Rieux

Pierre-André et Carline Cuénoud font de tous les plats une fête. Traiteurs, ils proposent aussi bien de la saucisse aux choux que des mets sophistiqués. Ce sont des artistes.
*Rue Davel 9.
Tél. 079 751 80 54.*