

Gastronomie

Le terroir décliné en bocaux gourmands

Par Anetka Mühlemann. Mis à jour à 09h30

A Lausanne, une épicerie fine offre une gamme de savoureux plats de saison à l'emporter.



Virginie et Guillaume Huray ont ouvert à Lausanne une épicerie fine qui propose mets et aliments issus du terroir.

Partager & Commenter

Le charme opère dès l'entrée de **Chez Ernest**, lové dans la rue Cheneau-de-Bourg. Sous les poutres apparentes, la noblesse du bois et la modernité du métal composent un écrin de choix pour l'ode à la gourmandise récitée dans

l'enseigne familiale inaugurée cet été.

Dans les rayons réfrigérés, des récipients en verre attirent les regards à la manière des boules à neige. Ces bocaux, ce sont la spécialité de la maison. Ils contiennent des plats typiques du pays apprêtés de manière originale et équilibrée. «On a décidé de faire le terroir en take-away, annonce Guillaume Huray. On essaie d'amener des goûts que les gens n'ont pas l'habitude de manger». La formule s'avère idéale pour combler à midi les palais des gourmets pressés. «De plus de personnes viennent également

en chercher en fin de journée pour leur souper», sourit le trentenaire qui tient la boutique.

C'est sa sœur cadette, Virginie, qui mitonne ces bons petits plats dans son laboratoire morgien. Chaque semaine, elle revisite des recettes de la gastronomie helvétique pour proposer quatre nouveaux mets goûtus, à base de viande, de poisson ou végétarien (le menu de la semaine [ici](#)). «Quand je fais ces bocaux, il y a des souvenirs qui reviennent et qui m'inspirent pour rendre ces plats plus particuliers. Tout ce que je fais, c'est à partir d'émotions», confie la diplômée de l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Subtiles partitions gustatives, les contenus des bocaux ne manquent pas de créer une agréable surprise. A l'instar de son succulent émincé de faisan accompagné de tagliatelles aux chanterelles ou de ses délicats filets de perche au beurre d'agrumes (à 14 francs la portion de 320 g, consigne comprise). Soupes, salades et desserts ne sont pas en reste. «J'ai toujours bien aimé manger, poursuit l'artiste culinaire de 30 ans. C'est grâce à tout ce que nous a transmis notre grand-père.»

Héritage gourmand

L'aïeul en question se prénomme Ernest. Le nom de l'établissement rend hommage à cet homme «charismatique, avec beaucoup de prestance». Ce touche à tout a tracé sa route professionnelle en passant par des métiers aussi divers que restaurateur, ingénieur agronome ou encore juge. De tout ce foisonnement, il a transmis à ses petits-enfants une grande curiosité et surtout un immense amour des bonnes tables.

Tous deux poursuivent cette voie avec leur commerce. Il bénéficie de la complémentarité de leurs compétences respectives, dans la restauration et la finance. Mais c'est ensemble que Virginie et Guillaume Huray sillonnent les marchés et les foires pour rencontrer les producteurs et dénicher des ingrédients d'exception. «On les choisit par coup de cœur pour les produits et pour les gens», explique-t-il.

Leurs trouvailles sont soigneusement alignées dans les rayons. A côté de la charcuterie tessinoise, des bières zurichoises et des fromages à la coupe, les aliments à la truffe rencontrent un franc succès. L'assortiment comprendra des coffrets à thème pour Noël. Autre projet en train de mijoter: l'endroit pourrait accueillir des dégustations de vin avec, à portée de main, des plateaux de charcuterie et de fromage. (24 heures)

Créé: 21.11.2014, 09h30

Aucun commentaire pour le moment