

La Clef d'Or ouvre de nouvelles portes

BURSINEL Pierre Puget reprend avec son épouse Sylvie les rênes de l'auberge communale. Quelques idées des nouveaux menus.

PAR JOCELYNE.LAURENT@LACOTE.CH

Fabrice Jovet ayant pris la clé des champs après douze ans à la tête de l'auberge communale, histoire de se plonger à corps perdu dans le restaurant de la piscine de Colovray à Nyon, la Municipalité a choisi de confier les clés de la maison à Pierre et Sylvie Puget. Le couple rouvre La Clef d'Or le 7 mars. Et ambitionne d'en faire un point d'ancrage tant de la vie villageoise que des gastronomes d'ici et d'ailleurs. «Je voudrais redonner l'identité d'auberge communale à l'établissement, tout en conservant la clientèle business, affirme le nouveau chef. Il faut que l'auberge soit un lieu de rencontre et de plaisir, accueillant, chaleureux et convivial.»

Un chef très fidèle

Pierre Puget a décidé de relever un nouveau challenge professionnel après avoir œuvré près de 30 ans au sein du restaurant de l'hôtel Best Western à Chavannes-de-Bogis, où il était chef depuis 2006. «J'ai eu un coup de cœur pour La Clef d'Or», confie-t-il. Il a envie de laisser libre cours en cuisine à sa créativité mais se réjouit également de gérer tout l'établissement qui, outre les 120 places du restaurant (avec terrasse), compte huit chambres d'hôtel.

L'auberge sera ouverte non-stop sept jours sur sept et les prix pratiqués seront un peu plus bas que précédemment. On pourra déguster par exemple une suggestion du jour à 26 francs. Quand Pierre Puget affirme qu'il concoctera une cuisine traditionnelle d'inspi-



Pierre Puget proposera une cuisine traditionnelle française avec quelques touches de folie venues de plus lointaines contrées, tout en maintenant l'ancrage local du lieu. SIGFREDO HARD

ration française – il est né dans l'Hexagone où il a fait ses armes de jeune cuisinier entre Lyon et Grenoble – il ne dit pas tout. L'homme est réservé, il ne révèle pas tout du premier coup. N'empêche, il compte bien offrir une petite touche de folie créative à sa cuisine qui mettra en valeur les produits du terroir, frais et de saison, ainsi que les vins locaux.

Une cuisine d'inspiration franco-suisso-canadienne

Il proposera par exemple en entrée un papet vaudois revisité ou un carpaccio de veau fumé par ses soins. On pourra aussi déguster des plats traditionnels français, tels que le poulet à la crème, dont la recette lui a été transmise par

“
J'ai eu un coup de cœur
pour la Clef d'Or

PIERRE PUGET
CHEF

Claude Blanc, chef cuisinier à Vonnas, ou des filets de perche à l'émulsion de beurre citronnée. Mais certains plats typiques auront l'accent des grands espaces du Canada, pays cher aux Puget. A découvrir, un tartare de bœuf mêlé à des canneberges séchées, accompagné d'une sauce tartare concoctée avec du sirop d'éra-

ble plutôt que du ketchup. On retrouvera le sirop d'érable dans une crème brûlée ou, moins classique, dans un Paris-Brest au sortilège, une liqueur de whisky à l'érable. Sous l'ère Fabrice Jovet, l'auberge était notée 14 au Gault et Millau. Le chef compte-t-il les récupérer? «C'est une ambition oui, mais pas une priorité.»

«C'étaient les meilleurs!», relève en souriant le syndic Pierre Burnier pour expliquer le choix des autorités. L'exécutif souhaitait que l'auberge soit reprise par un couple à la solide expérience dans la restauration et l'hôtellerie, ainsi que la gestion – Madame est diplômée d'une école hôtelière. La commune a reçu une dizaine de dossiers de candidature.