

LA CHAUX

## Nouvelle toque blanche à l'auberge

Par  
Michelle Talandier

Après trois ans passés aux commandes de l'Auberge communale de La Chaux, Fabio Bernasconi et Audrey n'ont pas résisté à l'appel de la montagne. Ils ont donc passé le relais à Jean-François et Nathalie Brunel, un jeune couple sympathique, parents de deux petits enfants. Jeune, certes, ils le sont, mais ils bénéficient déjà d'une belle expérience. Ils viennent de Crassier où ils ont tenu pendant huit ans avec succès l'Auberge communale. Jean-François vient de Bretagne. Ses études de cuisine terminées, il est venu passer une saison à Leysin et, séduit par la Suisse, a décidé de s'y installer. Il a notamment exercé ses talents au Beau Rivage à Lausanne, ainsi qu'à La Croix d'Ouchy et participé à l'ouverture du restaurant du *Montreux*, le prestigieux bateau à aube qui sillonne le Léman. Cette carrière helvétique a été entrecoupée de séjours à Cologne, au Tessin et aux Grenadines dans les Caraïbes. Expérience internationale qu'il a partagée avec son épouse. Originaire de notre région, Nathalie a fait son apprentissage de cuisine chez Carlo Crisci à Cossonay, elle est ensuite partie étudier l'anglais, puis a travaillé notamment à Lugano et au Petit Manoir à Morges.

À la question: «Pourquoi êtes-vous venus à La Chaux?» Ils répondent: «Nous voulions nous rapprocher de Lausanne. Peut-être aussi la peur



Le syndic de La Chaux, Paul-Henri Marguet, souhaite la bienvenue à Jean-François et Nathalie Brunel. MT

de laisser? Au bout de 10 ans, les clients parfois ont envie de changement. Et puis, l'auberge est belle, grande, peut-être pourrions-nous un jour embaucher un sous-chef. Mais maintenant, nous aimerions bien poser nos valises! Ne serait-ce que pour nos enfants, ils se feront des amis et pourront suivre une scolarité sans à coups.»

### Produits frais, poissons, chasse...

Mais passons aux choses sérieuses. Que nous propose notre nouvelle toque blanche? «Une cuisine traditionnelle, villageoise, à base le plus

possible de produits frais et de saison. Il y aura deux cartes, une carte café et une carte restaurant. À midi un plat du jour à 17 francs, avec une entrée et deux mets au choix, dont un avec viande ou poisson.» Ont-ils des spécialités? «Pas vraiment, c'est le public, ou plutôt la demande, qui fait la spécialité! Si toutefois, vous désirez en savoir un peu plus, disons que la caille désossée farcie est toujours sur la carte... Nous proposons aussi beaucoup de poissons» (c'est le Breton qui parle...). «La tradition de la chasse, spécialité de longue date de l'auberge de La Chaux, sera maintenue.» La chasse

fraîche, cerf, chevreuil, sera servie en marmite avec tous les accompagnements qui s'imposent.

L'auteur de ces lignes s'est transformé, mercredi dernier, en critique gastronomique. Verdict: tout était délicieux, la salade de saison fraîche et croquante, la fricassé de gambas savoureuse et les fraises parfumées à souhait. Le tout arrosé d'un bon petit rosé du terroir. Quant aux sommelières, elles sont vraiment très gentilles et attentionnées. Normal, elles viennent de la région!

Dernière précision: l'auberge est fermée du dimanche soir au mardi à 17 heures. ■