

L'Argentine de Marcelo est pleine de belles saveurs

Au Chasseur, accueillis par Monica Fernandez, vous dégustez empanadas, viandes grillées et... dulce de leche

Alain Giroud

Le Chasseur, un flot argentin sur la côte vaudoise... Dans leur belle auberge d'Allaman, Monica et Marcelo Fernandez vous proposent un voyage en Amérique du Sud à travers des spécialités goûteuses où la viande de bœuf joue le premier rôle. Pourtant, ici, elle est cuite saignante, contrairement à Buenos Aires où on vous la sert grise...

Deux salles à manger coquettes, une belle terrasse ombragée et l'accueil délicieux de Monica réjouissent les soirées dans ce lieu de charme, installé, il est vrai, en bordure de la route de Suisse.

Empanadas salteñas de carne bien assaisonnés

Pas question de boudier en entrée les empanadas salteñas de carne, lisez rissoles à la viande de bœuf épicée. Une pâte croustillante, malgré son aspect sablé, une farce savoureuse enrichie d'échalote, d'olives noires, de tomate. Marcelo maîtrise les assaisonnements avec maestria, rien de fade ne sort de sa cuisine...

On peut préférer les légumes grillés qui arrivent en buisson coloré dans l'assiette, dorés mais encore croquants. Aubergine, courgette, tomate, poivron vert, rouge, jaune, tronc de maïs, carotte, pâtisson, oignons nouveaux, fenouil et même cœur de palmier frais se bousculent joyeusement. Chaque bouchée apporte une nouvelle sensation, sympa...

Incontournable viande argentine au feu de bois

La viande, on l'a dit, est incontournable. L'asado criollo constitue la portion de base (250 g). Mais la faim ternaillant les estomacs, va



Monica et Marcelo Fernandez font vivre l'Argentine à Allaman. ZOE JOBIN

L'adresse

Le Chasseur

6 route Suisse
Allaman
☎ 021 807 30 73
Fermé mardi et mercredi midi.
A la carte (entrée, plat, dessert),
compter 80 fr.
Terrasse. Parking.
Accès handicapés.
Site:
www.restaurantduchasseur.ch



pour l'entrecôte angosto de 300 g grillée au feu de bois. Une viande d'une tendreté irréprochable, juteuse, aux fibres assez longues pour apporter une belle mâche. La perfection à dévorer avec une pomme de terre au four relevée d'une sauce chimichurri.

Une préparation typiquement argentine (et américaine du sud) à base de persil, ail, piment et d'her-

bes aromatiques au choix du cuisinier, origan, cumin, thym, coriandre ou laurier. Sans oublier une touche d'acidité, vinaigre blanc et citron. Accrochez-vous, ça décoiffe!

Le cœur de rumsteck offre une texture plus serrée, très tendre, presque moelleuse. Si les légumes d'accompagnement ne sont pas vraiment sexys, cuit à l'eau sans

beurre clarifié sur une réduction d'échalote, vinaigre, vin blanc, estragon enrichie de jaunes d'œuf. Notre chef argentin maîtrise la cuisine classique française et on se régale!

Ah! La dulce de leche...

La fête se termine au dessert par la traditionnelle «dulce de leche», cette confiture de lait ensorcelante qui fait la gloire de l'Argentine. Elle est servie au Chasseur avec des coques de meringue cuites au feu de bois et un remarquable sorbet au cacao...

Pour escorter ce repas, un vin argentin s'impose et la liste est longue. Choisissez un pur malbec de Mendoza, un cépage qui s'exprime virilement sur les contreforts des Andes et qui se marie merveilleusement avec la cuisine de Marcelo.



Ne manquez pas les empanadas farcis de viande hachée. LDD

assaisonnement, les pommes allumettes sont absolument parfaites. Et comme toutes les sauces contiennent de l'ail, Marcelo pense aux clients qui ne l'aiment pas: il propose une béarnaise. Une vraie! Pas sortie d'un berlingot Thommy, mais montée avec amour, au



Un beau bouquet de légumes grillés. LDD