

## Au Châtelard, on a le goût du traditionnel revisité à la sauce maison

**Le coup de fourchette** Dans une maison du XVIIIe de Corsier-sur-Vevey, Christophe Dupraz, depuis avril 2016, a le souci d'apporter sa touche à ses mets de brasserie.

Le Café du Châtelard, c'est d'abord les pavés jusqu'à la porte d'entrée, puis la vieille pierre de cette demeure datant de 1763, à cheval entre Vevey et Corsier (mais située sur la seconde), ancien fenil du château du même nom. Un cadre villageois d'antan, séduisant, idéal pour un menu de brasserie.

A l'intérieur, les pièces tout en poutres et bas de plafond laissent à découvrir un mobilier cosy à l'ancienne et aux teintes sombres, égayé par des pans de couleur vive et des touches plus contemporaines (voir notamment les lampes de plafond à base de toques de cuisinier et les murales en forme de bouteilles de chasselas). Le patron-cuistot-diététicien fribourgeois Christophe Dupraz, qui a repris les lieux en avril 2016, a voulu cet alliage de tradition et de modernité que l'on ressent dans sa carte de plats du cru (fondue, papet vaudois, entrecôte de bœuf, poisson du jour) auxquels il a su apporter sa touche personnelle (on citera le sandre aux orties ou l'utilisation de légumes colorés et rarement conventionnels).



### Crowdfunding intéressant

En entrée, le tartare de cerf au couteau (période de chasse oblige) présage d'un repas ordonné et soigné. En vis-à-vis, on opte pour la richesse et la fraîcheur d'une salade campagnarde (lardons, gruyère, croûtons et œuf dur). Le pavé de bœuf du Châtelard mijoté sauce grand-mère est la très belle surprise de la soirée, tout en tendresse et en chaleur épicée. Rien à redire sur l'entrecôte de bœuf. La carte des desserts est principalement glacée, avec quelques jolies surprises comme la pannacotta aux châtaignes et vermicelles. Celle des vins est essentiellement locale et vaudoise. Service prévenant.

A noter, d'étonnantes offres de crowdfunding: pour un apport entre 99 et 300 fr., le contributeur obtient le droit de déguster, à l'œil et durant un an, un plat du jour par mois, un apéro par jour, un plat du jour pour deux par mois, un apéro gratuit par jour pour deux (avec certaines limites de jours et d'heure toutefois). (24 heures) Créé: 27.10.2017, 11h22 / Image: Philippe Maeder