

« Notre petit paradis au cœur du Lavaux »



Stéphanie Papazian Staempfli et Jacques Staempfli ne regrettent pas un instant de s'être lancés dans l'aventure de la restauration. Leur chienne Câlina n'en est pas moins heureuse.

Lavaux L'Auberge de Rivaz

Entre vignobles et rives du Léman, le restaurant de Jacques et Stéphanie Staempfli propose une cuisine de brasserie revisitée depuis 2018. En quelques années, l'établissement a su séduire bien au-delà du Lavaux.

Textes: Xavier Crépon | Photos: André Capel

À quelques pas du Château de Glérolles, l'Auberge de Rivaz baigne presque les pieds dans l'eau. Autrefois pizzeria appréciée, l'établissement repris par Jacques et Stéphanie Staempfli il y a cinq ans a su convaincre les fins gourmets. Avec les beaux jours, sa terrasse ombragée face au Léman attire autant les touristes que les habitués. À l'intérieur, un monde s'ouvre aux curieux qui osent pousser la porte du restaurant. Une décoration soignée vous fait vous sentir comme chez vous. Entre luminaires modernes et meubles anciens chinés dans les brocantes, le mariage est réussi. Les tons turquoise et les boiseries rappellent aux visiteurs qu'ils se trouvent dans un lieu qui prend

racine en Lavaux, entre terre et lac.

Le service bat son plein et la brigade en cuisine s'affaire pour sortir les nombreuses assiettes de perches commandées en salle. Entre deux plats, un homme s'attable et reprend son souffle. Malgré l'intensité de son métier, Jacques Staempfli l'apprécie toujours autant car il aime avant tout le contact humain. C'est ce qui l'a poussé avec sa femme Stéphanie Papazian Staempfli à faire le grand saut en reprenant à leur compte l'Auberge de Rivaz. «On aime avoir plein de gens autour de nous. Nous sommes toujours dans l'échange. Que ce soit avec les collègues ou avec les clients, on ne peut pas tricher. On donne

toujours notre maximum pour assurer un service de qualité. C'est ce qui nous motive au quotidien.»

Un parcours étonnant

Autant dire que le couple a eu une bonne étoile. Car rien ne le destinait à reprendre cette maison connue à Rivaz qui compte aujourd'hui 140 couverts ainsi que 10 chambres. Jacques Staempfli aurait très bien pu continuer son chemin comme constructeur de bateaux. «La moitié de ma famille était dans la construction navale. J'ai fait un CFC dans ce domaine et j'ai eu la chance d'exercer un magnifique métier qui m'a fait voyager. Mais c'est un exercice souvent solitaire. J'avais besoin d'autre chose.»

Il se dirige alors vers l'autre versant familial, la restauration. «Mes grands-parents tenaient le Café du Stand à Lausanne. Je me rappelle encore des immenses fêtes qui y étaient organisées», sourit Jacques Staempfli. Un changement de cap souhaité, mais le Lausannois n'avait malheureusement pas les moyens de financer une formation hôtelière. Il commence alors comme équipier et monte les échelons à McDonald's avant d'enchaîner chez

Manora. Jean-Jacques Gauer et Pierre Berclaz lui donnent ensuite sa chance au Lausanne Palace. Il y travaillera pendant 20 ans, dont plus de 14 comme directeur général adjoint. Jacques Staempfli y rencontrera également sa femme Stéphanie qui faisait appel au service traiteur du 5 étoiles pour son agence d'événementiel.

«À cette époque, nous avions des horaires décalés. Avec les années, nous souhaitions travailler ensemble et nous avons ouvert notre propre structure de consulting en hôtellerie-restauration», précise Stéphanie. Un entre-deux avant de trouver la perle rare. «On a appris en 2017 par le bouche-à-oreille que cette auberge allait peut-être être remise. On ne voyait rien arriver et on pensait qu'elle nous avait passé sous le nez, mais finalement on l'a eue!»

Cuisine quatre saisons

Le couple se lance dans l'aventure accompagné depuis ses débuts par Angelo Delle Cave. D'abord chef de partie, puis sous-chef, il prend les commandes des fourneaux en 2020. Ce Napolitain d'origine y propose une cuisine de brasserie revisitée avec des accents français, italiens et d'ici. «J'essaie toujours de travailler au maximum avec des produits frais et locaux au rythme des saisons. Mes spécialités? J'adore préparer le lapin. En rack farci aux herbes, c'est un délice.»

Le boeuf Wellington en mono portion dans son chausson, l'artichaut en vinaigrette de Bretagne ou encore la chasse sont autant de spécialités qu'il concocte avec passion et minutie. Avec une à deux cartes par saison, Angelo Delle Cave et sa brigade font preuve de créativité toute l'année. «Nous avons de la chance de l'avoir, c'est un chef multifacettes», plaisante Stéphanie avant de laisser filer son regard au loin. «Que demander de plus? En travaillant au cœur du Lavaux, on a la belle vie au quotidien. C'est vraiment un petit coin de paradis!»



Elle trône sur son carpaccio de courgettes jaunes cuites à froid, accompagnée de sa crème de courgette verte infusée à la menthe. La star du jour se prénomme la sériole. Ce poisson bleu azur à chair fine est l'un des plus nobles de la Méditerranée. De la famille des merlus, sa texture se rapproche de celle du thon. Ce plat reflète les origines du Sud du chef Angelo Delle Cave. «Je suis napolitain et on retrouve tout ce que j'aime dans cette préparation. Des produits frais et surtout du soleil dans l'assiette avec les tomates confites sur leur escabeche balsamique.» Nuage de saveur, le fumet de poisson vient finir ce plat qui se trouve en bonne place sur la carte estivale du restaurant à côté des traditionnels filets de perches.



Vin à déguster

Après un service à haute intensité, les aubergistes font apporter l'un de leur meilleur cru. La capsule ne tient pas longtemps et le délicieux nectar se libère de son contenant. L'objet de tous les délices? Le Grand Cru La Guenietz cuvée 2022 de Christophe Chappuis. «C'est un vin qui se marie parfaitement avec notre plat signature. On aurait aussi pu en sélectionner un autre tant il y a des pépites dans ce coin de pays. Mais je l'ai choisi aussi pour le côté fort sympathique du personnage. Christophe est un bon vigneron, mais c'est surtout un homme qui est fin et proche des gens.» Dans la cave de l'auberge, on retrouve près de 90% de vins de Lavaux, mais aussi des Bordeaux ainsi que quelques bouteilles d'italien ou d'espagnol.



Objet emblématique

Les grappes de raisins en albâtre égayaient les tables du restaurant. C'est cet objet typique qu'ont choisi les deux tenanciers. Tout d'abord pour la beauté pure de son matériau, la pierre, puis pour la symbolique de l'article. Que serait Lavaux sans ses généreuses grappes? Celles de l'Auberge de Rivaz ont été chinées comme bon nombre d'autres objets de décoration du restaurant. «Nous les avons dégotées à Paris lors d'une vente aux enchères. Ces petits bijoux de fabrication italienne datent des années 30 et étaient utilisés pour les décors de cinéma. Avec elles, on est au cœur du vignoble, explique Stéphanie Papazian Staempfli. C'est exactement l'ambiance que nous voulions créer pour notre petit coin de paradis.»



À l'Auberge de Rivaz, le choix a été de diminuer le nombre de couverts après la pandémie afin d'assurer un certain confort. Le restaurant compte aujourd'hui 70 places en extérieur tout comme en intérieur.