



Die kulinarische heile Welt ist in Frankreich mehr Mythos als real, gerade in der einfachen Pinte oder in der bürgerlichen Mittelklasse gehen die Lichter aus. Staatliche Reglementierungen, hohe Steuern und Personalkosten machen ihnen zu schaffen. Grosse Flaggschiffe vermögen das besser abzufedern, zumal es immer noch genug finanzkräftige Sternejäger auf der Genusspiste hat. Aber auf dem Land, im Dorf, in der Kleinstadt muss sich der Reisende oft in Selbsthilfe üben und den Picknickkorb packen, will er nicht Hunger und Durst leiden. Nur selten hat er das unverschämte Glück und findet noch eine der klassischen Beizen, die zum ordentlichen «Plat du jour» und zur gefüllten Karraffe «Vin du patron» animieren. Glückliche Waadt, in der sich noch diverse «Pintes» finden, die zum

Verweilen verführen und zur kurzweiligen Tafelrunde einladen, obwohl auch hier zahlreiche grandiose Einkehren von der Bildfläche verschwunden sind, wie etwa das unvergessene «Café National» in Suchy von Madame Mimi Buchs.

### Ein Hoch auf Le Bourgeois

Olivier Dalmier stammt aus der Region Toulouse, die berühmt für ihre nahrhafte Küche ist und sich mit der nicht minder üppigen Waadtländer Traditionsküche problemlos vereint. In fünf Jahren hat er sich als beliebter Nachfolger des legendären Nicolas Sautebin in der «Auberge de la Passade» in Perroy etabliert. Zum Essen: Wer sich mit Appetit niederlässt, lässt sich auf das Menü ein, alle anderen wählen vorsichtiger und weniger. Vielleicht fangfrische Egli- oder Felchenfilets, zuvor etwas Rohschinken mit

Blattsalat und danach eine Tartelette au citron, selbst gemacht, versteht sich. Auch das Rindsfilet an einer aromatischen Pinot-noir-Sauce ist einen Versuch wert, ich halte mich eher an die deftigere Abteilung des Hauses und wähle in der Saison Saucisse aux choux, Zunge an Kapernsauce oder setze mich mit einem wundervollen Beinschinken auseinander. Fazit: Stubenstimmung, Leben und gutes Essen, warum nicht überall so. Ein Hoch auf die «Pintes vaudoises».

### Auberge de la Passade

Grand-Rue  
1166 Perroy  
021 825 16 91

**Geöffnet:** Mittwoch bis Sonntag täglich ab 10 Uhr

**Geschlossen:** Montag und Dienstag

**Am Herd:** Alain Torrens

**In der Beiz:** Geraldine Bittel und Olivier Dalmier

**Küche und Keller:** Bourgeoise Küche, gepaart mit heimischen Spezialitäten und diversen lokalen Waadtländer Provenienzen sowie solchen aus Genf und dem Wallis. Gäste: Das Dorf, Bauern, Lebenskünstler, Winzer, Käser, Familien.

**Atmosphäre:** Angenehm, ursprünglich.

**Frischluff:** Nein.

**Nicht verpassen:** Die lebhafteste Beiz, «complet» mit Einheimischen und der gute Mittagstisch. Applaus: Für das butterzarte Confit de canard.

**Na ja:** Wer den Kontakt mit den Einheimischen scheut, bleibt besser draussen.

**Und da wäre noch:** «La Passade» ist eine typische Winterbeiz. An kalten Tagen trumpft die Küche gross auf, leichte, luftige Sommergerichte sind nicht ihr Ding.

### Stuhl und Bett

La Petite Cabane  
Annette und Felix Mann  
Rue du Village 29  
1127 Clarmont  
021 800 31 41  
www.lapetitecabane.ch

**Tipp:** Das Richtige für zwei Romantiker oder frisch Verliebte. Mit Weit- und Aussicht auf Dorf, Alpen und See. Eine Kochgelegenheit gibt es auch. Der richtige Ort, um ein paar Tage zu verträdeln und die Gegend zu erkunden.

### Einkaufskorb

Domaine Henri Cruchon  
Henri Cruchon  
Route du Village 32  
1112 Echichens  
021 801 17 92  
www.henricruchon.com

**Tipp:** Henri Cruchon ist nicht nur ein sympathischer Zeitgenosse, er pflanzt wie kein anderer Waadtländer Winzer verschiedene Traubensorten an. Das macht ihn und seine Weine auch so spannend. Wer ihn also besuchen will (auf telefonische Voranmeldung), nimmt Zeit und Interesse auf Neues mit. Es lohnt sich.