

BUFFET DE LA GARE LA QUATRIÈME GÉNÉRATION A PRIS LE RELAIS

Un trio magique au Buffet de la Gare

SAINT-LÉONARD «Nous sommes un jeune couple, avec à la tête de notre cuisine, un jeune chef très prometteur. Nous avons fêté en 2015 les 100 ans d'existence du Buffet de la Gare.» Qui est donc ce trio magique? Rencontre!

Stéphane Pignin. Un pur produit de la Corse et de la Savoie. Diplômé de l'Ecole hôtelière de Lyon, il s'est formé dans les restaurants étoilés Michelin avant d'arriver en Suisse. Il œuvre d'abord à Vevey, au Lausanne Palace, au Château d'Ouchy, puis à Montreux.

Amélie Salamin. Elle est l'arrière-petite-fille d'Ernest Bovier, fondateur en 1915 du Buffet de la Gare. Compagne de Stéphane Pignin, mère de deux enfants, elle apprend d'abord le métier de photographe de laboratoire, suit un stage hôtelier au Lausanne Palace chez son oncle Edgard Bovier et fait sa patente au Château d'Ouchy. Là, c'est le coup de foudre



Le trio magique devant la photo des ancêtres. LE JDS

«C'est du piano que sortent les meilleures mélodies car je fais chanter la cuisine»

CHARLIE GÜNTER
CHEF DE CUISINE

pour Stéphane Pignin, responsable par la suite du restaurant La Rouvenaz à Montreux pendant cinq ans. Puis, retour en Valais pour reprendre le restaurant familial le Buffet de la Gare.

Charlie Günter. Chef de cuisine d'origine thurgovienne, il est né à Berne. Parfait bilingue, il a baladé sa toque auprès des plus grandes tables de Suisse romande. Depuis dix mois, Charlie est au piano du Buffet de la Gare de Saint-Léonard. C'est en travaillant au Lausanne Palace pour la Table d'Edgard (oncle d'Amé-

lie) qu'il fait la connaissance de Stéphane Pignin. «C'est du piano que sortent les meilleures mélodies car je fais chanter la cuisine!» Le chef joue avec les saisons, les mélanges des saveurs. Une vraie harmonie!

Trois modules

«Nous avons créé une cuisine artisanale avec des produits frais du jardin familial et de différents fournisseurs de la vallée du Rhône. La page «gastro» est tournée», informe Stéphane Pignin.

Pour plus d'espace, le café et le restaurant tout récemment rénovés ne font plus qu'un. «Nous pouvons recevoir jusqu'à 70 personnes». A midi, le chef propose un menu du jour à choix en trois modules: 3 entrées, 3 plats, 3 desserts pour le prix de 21, 26 et 39 francs. C'est le client qui compose la partition. «Sur demande, nous proposons le grand menu du soir à 75 et 90 francs». Depuis l'ouverture, le trio dit en chœur: «Chez nous, c'est que du bonheur!» **CA**



Le Buffet de la Gare, en avril 2016. LE JDS

INTÉRESSÉS

Info

Le Buffet de la Gare, Saint-Léonard.
027 203 43 43. Ouvert du mercredi au dimanche soir inclus.

Web

www.bufferet-gare.ch