

Le coup de fourchette

À l'Ermitage, dialogue délicieux entre Château-d'Œx et Odessa

On pénètre à l'Ermitage avec la sensation d'un retour au chalet après une balade hivernale. On s'attable devant un bol de bortsch fumant, bordé de lamelles de lard fraîchement tranché et d'un pain à l'ail sorti du four. On se réchauffe autant à ce plat roboratif qu'au décor de bois blond ouvert sur le panorama montagnard de Château-d'Œx.

Racheté aux enchères il y a trois ans par la décoratrice Sophie Labarraque, ce pilier du tourisme damounais revit après un long abandon. Chambres d'hôte, galerie, bar à vins, petit chalet extérieur pour les mets au feu de bois, potager, le lieu est habité par l'inspiration

jusque dans la déco et la vaisselle, créations épurées sorties de mains d'artisans.

Dans ce même esprit, la cuisine dégage une âme à nulle autre pareille. Arrivée à Château-d'Œx en juin, après avoir dû fermer ses adresses ukrainiennes, la cheffe Kseniia Amber colore les produits authentiques du Pays-d'Enhaut de sa culture: les saveurs slaves et orientales du port d'Odessa, les enseignements d'une grand-mère juive et ceux de grandes écoles new-yorkaises.

On déguste donc en entrée ce bortsch revigorant, avec ses morceaux de viande mijotés (20 fr.). Le tartare de truite façon Kseniia (18 fr.) est tout en fraîcheur, avec



Kseniia Amber et Sophie Labarraque à l'Ermitage. CHANTAL DERVEY

son parfum de sésame et ses allumettes de pomme acidulée.

Menthe et graines de grenade, l'agneau local se pare d'atours moyen-orientaux posés sur une demi-patate douce avec une onctueuse crème de sésame (agneau basse température, sauce tahini, 34 fr.). Plus classique, le filet mignon de veau sauce aïoli (46 fr.) joue sur les contrastes entre le fondant de la viande et le croustillant d'un méli-mélo de frites colorées.

Pour la douceur on recommande le dessert de l'Ermitage, un biscuit meringué aux amandes, avec crème d'Earl Grey et poires (14 fr.) qui reprend un peu les codes du meringues-crème double en version légère et parfumée.

L'adresse

L'Ermitage
Grand-Rue 4, Château-d'Œx
026 924 25 00
www.ermitage-chateaudoex.ch
Fermé di soir et lu. Ouvert 7j/7
durant les vacances et fériés.



Métissage original
entre Suisse et
Ukraine.



De 50 à 90 fr. par
personne, entrée,
plat, dessert.



Vins essentielle-
ment vaudois et
bios.

www.24heures.ch/gastronomie