

rs multiples



Boucher
Les saucisses à rôtir parfumées de Patrick Vallotton ont vite fait la réputation de son magasin.

L'Esprit des lieux

Des pintes d'amour

À la (re)découverte des bistrotts emblématiques de notre canton

L'ambiance est à la rigolade dans la salle, décorée avec humour.



Aux Trois Sifflets, un rituel entoure la fondue

Trois grains de la céréale, accompagnés du texte: «Riz! C'est un ordre.» Cette photo, accrochée au mur des toilettes des dames, résume à elle seule le ton qui prévaut aux Trois Sifflets, à Vevey. L'humour se cache en effet dans tous les recoins: à commencer par les fausses affiches de films en format mondial ornant la salle principale, où le nom du patron apparaît en tête d'affiche, déco qui peut être remplacée par une autre au gré des saisons (comme actuellement, des photos du personnel en Père Noël, chacun dans une posture drolatique avec un caquelon à fondue). Sans oublier l'immense horloge qui accueille les visiteurs, constituée de 12 coucous disposés en rond en guise de cadran. «C'est la coucou-watch», rigole le patron, Patrick Delannoy, 50 ans, qui a repris le lieu il y a vingt ans. Une autre de ses idées farfelues, trouvée, comme il le confesse, «à 2 heures du matin, dans une discussion entre copains qui se marrent»: la «machine à meuh». Qui permet de faire tourner cinq ou six boîtes à vache pour que s'en échappe continuellement le son «meuh!»

Mais pour qui se rend aux Trois Sifflets, même si le restaurant sert toutes sortes d'autres mets, le clou du spectacle reste sans conteste le rituel qui entoure la façon dont est servie la fondue. Tous les clients présents sont avertis lorsqu'un caquelon sort de la cuisine, dès que retentissent les quelques notes caractéristiques jouées par une fanfare. Inutile de tenter d'utiliser les applications dernier cri de votre téléphone portable pour trouver de quel air il s'agit: la technologie fait chou blanc! «C'est la «Marche du général Guisan», révèle Patrick Delannoy, dont le portrait est à droite de l'entrée depuis que j'ai repris et qui n'en bougera pas, car il appartient au patrimoine vaudois.» Ces notes conquérantes ouvrent la voie au personnel, le plus souvent accompagné du patron, qui s'y met à deux ou trois pour amener un caquelon: le premier tient un très grand drapeau suisse, le deuxième un poivrier géant et le troisième la délicieuse fondue (concoctée notamment par le jeune chef Cédric Laborie). Tous sont coiffés de képis militaires d'un autre



Rémy Feissli constate que «tout le monde le connaît pour sa fondue, mais il y a aussi une jolie carte!»

temps, vert-de-gris à lignes jaunes, et casque de camouflage pour Patrick Delannoy. Arrivé à la table concernée, le fromage fondu est déposé de façon très solennelle: «Mesdames et messieurs, pour vous ce soir: la fondue!» Et le «bon appétit» est évidemment accompagné

«Je tiens absolument à cette ambiance chaleureuse de pinte»

Patrick Delannoy
Patron des Trois Sifflets à Vevey

d'un salut militaire de circonstance. À vivre coutume aussi loufoque, les touristes semblent au bord de l'extase, à en juger par les «amazing!» proférés. Les convives sourient, filment, se photographient parfois même d'une table à l'autre. «C'est clair que cela noue des liens et déclenche des discussions entre les gens», se réjouit Patrick Delannoy. Qui donne la priorité à la convivialité et intervient donc avec un porte-voix si un malheureux ose faire usage de son téléphone portable à table! Comme lui, le personnel plaisante volontiers avec les clients. «Nous vivons des choses géniales, raconte Patrick Delannoy. Comme lorsque mon adjoint, Michaël, a fait la chenille avec



Marie-Anne Janz tient une boutique de vêtements juste en face de l'emblématique restaurant.

45 pompiers jusque devant l'Hôtel de Ville!» Autre scène surréaliste: lorsque le rituel de la fondue est passé sur la rue pour rejoindre la place de l'Hôtel de Ville, de nuit, afin de «livrer» le caquelon dans la yourte installée devant le temple des autorités par un restaurant voisin. Donner cette âme à son restaurant, Patrick Delannoy reconnaît que «c'est un sacerdoce. Mais je tiens absolument à cette ambiance chaleureuse. Qui est aussi possible grâce au propriétaire, Monsieur Jatton, le père du directeur du Montreux Jazz Festival. Quelqu'un de très humain et de très sympa, qui me permet d'avoir ici une pinte plutôt qu'un bistrot aux prix exorbitants.» «C'est un des rares bistrotts qui ait gardé une âme. Tout le monde le connaît pour sa fondue, mais il y a aussi une jolie carte!» constate Rémy Feissli, client et ami du patron. Existant comme café depuis 1899, le lieu est l'un des plus anciens établissements de Vevey. Pour la Fête des vigneron, Les Trois Sifflets seront «en balade» avec un stand. Le patron lance un appel: «Nous recherchons cinq ou six vieux képis militaires, à nous donner contre une fondue.»

Stéphanie Arboit Textes
Patrick Martin Photos

Les Trois Sifflets, rue du Simplon 1, Vevey. Tél. 021 921 14 13

Autres spécialités

Bien avant de reprendre la boucherie d'Échallens, Patrick Vallotton avait démarré, parallèlement à son activité professionnelle, la fabrication de pâtés à la viande et de taillés aux greubons. Désormais présentes sur le comptoir challenois, ces spécialités en côtoient de nouvelles, comme le lard salé croustillant - «idéal pour l'apéro à la place des cacahuètes» -, des viandes rassies sur l'os (de six à dix semaines de maturation) ou encore la viande à steak tartare, coupée à la main sur le plot. Ses préparations chaudes pour midi ravissent également la clientèle. Enfin, depuis quelques jours, ce grand passionné de pêche propose en plus du poisson frais. **S.M.R**

Vient de sortir

Tartiner. Mais tartiner bio

Nous vous avons présenté Michaël Randin, à Montcherand, fou de chocolat depuis tout petit avant de faire ses armes dans de belles maisons. Il a monté son propre atelier avec la gageure de produire uniquement en bio, qu'il s'agisse aussi bien du cacao que des autres ingrédients. Là, il vient de sortir sa pâte à tartiner aux noisettes. À l'heure où le libre-échange avec la Malaisie ou l'Indonésie risquent de nous inonder encore davantage d'huile de palme, il a imaginé fabriquer avec de l'huile de colza, celle de la ferme du Petit Noyer, à Suchy. Elle complète la pâte de noisettes turques, le chocolat Elvesia de République dominicaine et le sucre glace local. Le résultat est très bon, avec une pâte légèrement granuleuse,

un chocolat qui souligne la noisette et une très légère amertume élégante. **D.MOG.**

16 fr. 60 les 250 g. Points de vente sur biobourgeon.mr.chocolat.swiss



Le patron, Patrick Delannoy, met toujours la main au service, surtout pour servir la fondue «façon Trois Sifflets»: accompagnée d'une fanfare, du drapeau suisse, d'apparets et de saluts militaires.