

6 10 2017

DAILLENS

A La Balance, une flamme s'est allumée

Pour fêter leurs 5 ans à la tête de l'Auberge communale de Daillens, Michael Texier et Julien Leclerre ont organisé un apéritif dînatoire à l'intention de leurs fournisseurs et clients habituels. Plus de 150 personnes ont répondu à l'invitation. Reconnu au Gault & Millau avec un 14 depuis trois ans, La Balance est une adresse dont on se souvient.

Lundi 2 octobre 2017: une date anniversaire qui rappelle aux deux Français de La Rochelle leur arrivée en ces murs le 2 octobre 2012. Après une quinzaine d'années en Suisse, ils

décident de s'installer à leur compte et proposent une cuisine à leur image. Esprit créatif, Julien Leclerre aux fourneaux savoure cette soirée. «Nous avons choisi ce village dans le Gros-de-Vaud avec beaucoup d'espoir et notre fidèle clientèle nous a permis d'avancer au rythme de son goût. Notre cuisine se veut traditionnelle et originale avec des produits du terroir, de la mer ou de la chasse. Le carré de veau, spécialité de la maison, se déguste fumé au sapin avec un soupçon de raisinée. Nous avons la chance d'être entourés de producteurs exceptionnels et nous nous sentons appuyés par la Municipalité».

Son ami d'enfance Michael Texier nous rejoint une bouteille à la main: «Nous choisissons nos vins avec beaucoup de soin. Vins suisses et français viennent de vigneronnes que nous connaissons et quelques vins européens les ont rejoints sur la carte. Avec Julien, nous nous connaissons depuis l'enfance, nous avons fait notre apprentissage dans le même restaurant. L'expérience acquise avec les années et une réflexion sur l'avenir nous ont amenés à nous installer à notre compte pour partager notre passion avec nos clients et apporter une nouvelle dynamique dans le village». «Je crois qu'une flamme s'est allumée. Il nous revient d'entretenir le feu de l'enthousiasme et de toujours rester créatifs et à l'écoute de nos clients», ajoute Julien qui déjà prépare sa carte d'automne avec la chasse sans oublier les végétariens qui trouvent à cette adresse de quoi se régaler.

Aux cimaises, les œuvres du peintre plus que centenaire Walter Maffi. «Nous l'avons rencontré chez lui, à Corsy en Lavaux. Cet éternel jeune homme nous a accueillis avec beaucoup de gentillesse et de générosité. Dans son atelier, nous avons pu choisir une quinzaine de toiles réalisées entre 1985 et 2017. Un honneur et un plaisir de présenter les œuvres d'un peintre d'exception dans notre auberge.» Walter Maffi est né en 1915 dans le canton de St-Gall. Placé en orphelinat, il a une enfance et une adolescence difficiles. Il quitte la Suisse allemande et, grand sportif, il prend son vélo et roule jusqu'à Neuchâtel. C'est là qu'il pratique le métier de carreleur tout en se formant au dessin et à la peinture. En 1970, le peintre se lie d'amitié avec Frédy Girardet qui lui offre alors un accrochage permanent dans son restaurant de Crissier. C'est le début de la renommée de l'artiste.

Dany Schær



L'équipe: Loïc, Michael et Julien (patrons), Hugo et Antoine.



Quelques-uns des 150 invités lors de l'apéritif dînatoire.



Michael Texier et Julien Leclerre ont fêté leurs 5 ans à la tête de l'Auberge communale.

Auberge communale La Balance Sàrl,
rue Jean-Villars-Gilles 4, 1306 Daillens.
021 861 25 25; info@auberge-labalance.
ch; www.auberge-labalance.ch