



Pour le nouveau patron, Christophe Heiniger, l'esprit de famille revêt une importance primordiale. CÉLINE REUILLE

Nouveau temple des malakoffs

EYSINS Le jeune Christophe Heiniger a repris les rênes de l'Écusson vaudois géré depuis plus de trente ans par sa tante.

MARIE-LÉA COLLARDI
info@lacote.ch

Un vent de jeunesse souffle dorénavant sur l'Écusson vaudois, un établissement plus que centenaire. Il y a quelques mois, Elisabeth Luder, la tenancière depuis trente-quatre ans, a décidé de passer le témoin à son neveu Christophe Heiniger.

Le trentenaire, un enfant d'Eysins, a débuté des études scientifiques avant de changer complètement de cap. Il fréquente ensuite l'École hôtelière de Genève et effectue divers stages dans la région.

Et le soir, il trouve le temps de passer un bachelor en gestion auprès de la HEG avec comme spécialisation le management durable.

Comme trouver un emploi dans ce domaine n'est pas chose aisée, lorsqu'il apprend que sa tante souhaite arrêter, il se dit que ce métier, lui qui y a déjà goûté, peut lui convenir. «J'aime les contacts et je ne me voyais pas dans un bureau. En plus, je savais que je pouvais compter sur le soutien de ma tante, qui vient encore m'aider tous les midis et que Doudou, le cuisinier depuis plus de vingt ans, continuait.» Ainsi entouré il ne pouvait que faire le choix de se lancer.

Tradition et modernité

Lui et son épouse Jenny ont apporté une touche de modernité aux lieux sans chambouler

la tradition. Il faut dire que Christophe connaît bien les lieux. Lors des rénovations, il y a quelques années, il a donné de l'huile de coude pour poncer les poutres. Il s'en souvient bien. Ces premiers mois, le patron a mis un peu la pédale douce, les travaux de la Grand-Rue et le réaménagement du parking pénalisaient les affaires. Mais maintenant que tout est terminé, il veut y aller. «J'ai décidé d'introduire des nouveautés dans la carte. En plus du malakoff traditionnel, je propose de nouveaux plats au fromage de chèvre ou de brebis. Pour ce qui est des vins, je sers ceux de mon frère, voire ceux d'amis. Je tiens avant tout à privilégier les produits locaux. Je soigne aussi le contact avec les clients, j'aime leur faire plaisir et en fin de service discuter avec eux. Certains sont de passage, mais d'autres

viennent ici depuis plus de cinquante ans.»

Son objectif est d'attirer les jeunes générations. Vu son enthousiasme et les créneaux qu'il veut exploiter, il devrait y arriver. ◉

ORIGINE DU MALAKOFF

Des soldats de la guerre de Crimée ont ramené le beignet sur La Côte. La cuisinière du Prince Napoléon à Prangins, une dame Larpin de Bursins, servait des malakoffs. A la mort du Prince en 1891, devant le succès de sa recette, elle eut l'idée d'en faire bénéficier ses cousins Alfred et Rose Larpin, alors tenanciers de l'Auberge d'Eysins. La recette originale figure dans le «Cahier de recettes de maman Rose». ◉