



MAI / JUIN 2010 - MAY / JUNE 2010

Soirées Vignerones Winemaker Evenings	Soirées Musicales Musical Evenings	Offres Spéciales Special Offers	Divers Miscellaneous
03.06.2010 Madeleine Gay, Domaine Provins, Valais	Consultez notre site internet	12.05.2010 <u>Nouvelle carte de la Pinte</u>	15 1*  

Chers amis de l'Onde,

La belle saison enfin arrivée, nous sommes heureux de faire toutes les annonces qui l'accompagnent !

Depuis la fin du mois d'avril, de nouvelles cartes à la Rôtisserie ainsi qu'à la Pinte offrent les mets qui correspondent à l'air du temps, légumes, herbes et champignons de printemps, plats nouveaux, desserts aux couleurs de petits fruits, tout ce qu'on attendait depuis la fin de l'hiver. Randonneurs des routes des vignes et des sentiers du Lavaux, vous trouverez à toute heure de quoi faire une halte réconfortante à l'auberge! Les terrasses sont installées et vous invitent à prendre l'air au pied de l'église; on y sert la carte de la pinte.

Les soirées vigneronnes sont l'emblème de l'auberge. Guettez les dates de ces manifestations bien à l'avance: dernière avant l'été, le 3 juin accueillera Madeleine Gay du Domaine Provins en Valais.

Si vous aimez Offenbach, si vous avez le goût de la fête et de la musique d'opérette et que vous trouvez que concerts dans les rues du village vont bien avec une dégustation de vin, rendez vous à St Saphorin les 5 et 6 juin et prenez votre plaisir au Festival Jacques Offenbach, jusqu'à satiété. 500 musiciens, chanteurs et acteurs qui se produiront sur 5 scènes du village vous attendent ce week end.

Nous nous réjouissons de votre prochaine visite et vous souhaitons de joyeuses semaines de printemps !

Dear friends of l'Onde,

With Spring back at long last, we are indeed in the spirit to announce all the news that goes with it!

Since late April, both Rotisserie+Pinte Menus propose new culinary delights that match the current season: spring veggies and mushrooms, garden-fresh greens, brand-new specialities, berry-coloured desserts – everything long-awaited since Winter's end. Hikers of Lavaux Vineyard paths and grapevines, there's refreshment and a comforting rest for you at the Auberge ... throughout the day! At the foot of the Church, the terraces are set up and invite you outdoors... with our Pinte menu at disposal.

The winetasting evenings, Auberge emblem, are back of course, so watch the dates carefully in advance: last presentation before summer closing, 3 June will welcome Madeleine Gay du Domaine Provins en Valais.

Do you enjoy Offenbach, operetta, street concerts with wine tasting, and are in the mood for merrymaking? St Saphorin will be your venue on 5+6 June – at the Jacques Offenbach Festival... where you are sure to get your fill! 500 musicians, singers and actors performing on 5 village podiums will be there for you that weekend.

We too are here for you, looking forward to your next visit, wishing you a joy-filled spring everyday!



NOTRE SOMMELIER, JEROME AKE BEDA ET LE CHASSELAS

«Le Chasselas, j'ai été plongé dedans tout de suite! Ce vin blanc me paraissait fait pour le palais des gens du pays. C'est un vrai Suisse, neutre, mais aussi qui exprime ses différences (de terroir). Aujourd'hui, les jeunes ont une vision plus gastronomique du chasselas. On ne peut pas parler de «nouveau» Chasselas pour autant... Mais il faut que les vigneronns se rendent compte de l'évolution des besoins et visent toujours l'excellence. Ensuite, c'est aux sommeliers d'être les ambassadeurs de ces vins. L'autre jour, à une table de vigneronns, j'ai servi un menu dégustation «tout Chasselas»: sur un foie gras poêlé à la réduction de citron, Les Blassinges, de Pierre-Luc Leyvraz, sur du cabillaud, un Vieille Vigne des frères Bovy, puis sur des langoustines un Dézaley La Borne 2004 de Testuz, en fût de chêne, et, enfin, sur une cannette, une Récolte choisie de Patrick Fonjallaz, une vendange tardive. Tous ces vins ont été carafe, pour qu'ils expriment leur minéralité. Il ne faut pas hésiter à servir des Chasselas qui ont plus d'une année... Et dans des verres appropriés, pas dans le godet vaudois, qui sous-entend à petit vin, petit verre.»
L'avis de 11 experts sur le Chasselas (propos recueillis par Pierre Thomas)