

Les produits des voisins

Au Gaulois, à Croy, Cédric Rey et Virginie Girin ont repris il y a quelques mois une belle adresse. L'ancien second de Carlo Crisci n'a pas changé la philosophie des lieux, qui privilégie le terroir et la belle viande rouge de la rôtisserie. La chasse va encore durer jusqu'à fin novembre. Mais le jeune chef sait également préparer d'autres gourmandises, comme de jolis poissons. Il est si bien ancré dans sa proximité que même ses voisins viennent lui apporter des produits de leur jardin, qu'il intègre dans ses garnitures du jour. La raisinée ou l'huile de noix, par exemple, viennent d'en face, chez Pierre Chevalier.

Le lait et tous les produits laitiers arrivent de la Laiterie de Ballaigues (pas de magasin). «Jean-Pierre Chuard, je le connais depuis l'année.» Il fabri-

que également un très beau gruyère frais, proposé au restaurant.

La viande donc vient de deux bouchers proches, Martignier, à Vallorbe, et Bühlmann, à Orbe. Du boeuf suisse ou vaudois rassis sur os au minimum trois semaines.



JEAN-PAUL GUNNARD

Cédric Rey fait confiance à des producteurs de sa région.

Les légumes sont fournis principalement par les [Jaquier, à Gressy](#). «Ils m'envoient une liste de leurs produits chaque semaine et je vais les chercher au marché d'Yverdon. Ils ont un large choix de pommes de terre, par exemple.» Et, comme ils possèdent 3000 poules, ils fournissent également les oeufs...

D. MOG.

- Au Gaulois, 1322 Croy. 024 453 14 89. www.au-gaulois.com (fermé le lundi et le mardi).
- Jean-Pierre Chuard, route des Planches 4, 1338 Ballaigues.
- Boucherie Martignier, Grand-Rue 18, 1337 Vallorbe.
- Boucherie Bühlmann, Grand-Rue 7, 1350 Orbe.
- [Stéphane Jaquier, Bas-des-Monts, 1432 Gressy.](#)