

AUBERGE DE LUINS

Au paradis des malakoffs!

C'est une auberge à l'ancienne et pleine de charme, nichée au cœur des vignobles qui dominent le lac au-dessus de Gland/VD. Troisième génération à la tête de cet établissement familial, Laurent Marguerat et son épouse Awa proposent une cuisine traditionnelle et savoureuse qui cultive l'esprit du terroir et privilégie les produits - et les vins! - de la région. Leur grande spécialité: les malakoffs.



Laurent Marguerat et son épouse Awa.

Le cadre est chaleureux et accueillant, la cuisine revigorante et généreuse. Située au centre du village, un peu sur les hauteurs, l'Auberge de Luins a une longue histoire et une identité qui lui confèrent un charme unique. «Je représente la troisième génération à la tête du restaurant, explique Laurent Marguerat, son sympathique et dynamique patron. Mes grands-parents, Rosette et Fernand, ont ouvert l'établissement en 1957; mes parents, Monique et Roland, l'ont repris en 1973 et l'ont dirigé pendant plus de quarante ans, jusqu'en 2021. J'ai grandi dans l'auberge, j'y travaille depuis 2012 et la dirige maintenant depuis trois ans avec ma femme, Awa. Nous proposons une cuisine de terroir, avec des produits locaux et des vins de la région, et nous voulons continuer dans le même esprit. Nous avons une clientèle fidèle, dont un grand nombre de Genevois et de Lausannois qui apprécient aussi bien nos spécialités et nos plats traditionnels que l'atmosphère familiale et conviviale que nous avons conservée».

Malakoff, charcuterie et salade maison

La grande spécialité de l'Auberge de Luins, ce sont les malakoffs, ces beignets au fromage préparés à la perfection et servis fondants, d'une délicatesse et d'une finesse incomparables. «Les deux tiers de nos clients viennent pour nos malakoffs, reprend Laurent Marguerat. Nous les servons avec

une petite charcuterie de campagne et une salade maison, effilochée au couteau et accompagnée d'une sauce connue loin à la ronde. Nous avons baptisée cette sauce «Lulu», le surnom de mon grand-père qui l'a élaborée, et, comme nous avons beaucoup de demande, nous la vendons maintenant à l'emporter et dans des commerces. Nos malakoffs sont aussi exportables, nous nous déplaçons à la demande pour des soirées chez des particuliers ou dans des entreprises.

Le lundi et le jeudi soir, l'Auberge propose aussi des soirées malakoffs à gogo, avec salade à volonté, au prix très raisonnable de 25 francs. «Il y a beaucoup de jeunes qui viennent ces soirs-là, explique Awa Marguerat avec le sourire. Souvent, ils n'ont pas encore beaucoup d'argent, mais ils sont déjà nos clients et je suis sûre qu'ils reviendront plus tard».

A côté et en plus des fameux malakoffs, Laurent et Awa Marguerat proposent toute la palette et la diversité des plats de terroir: des viandes de toute sorte, notamment un filet mignon aux morilles ou un tartare coupé au couteau et préparé devant le client; des fondues au fromage, des röstis... De septembre à avril, on peut déguster le célèbre papet vaudois et, durant toute l'année, des feras du lac provenant quotidiennement d'un pêcheur de Perroy/VD.

La proximité vient... de Luins!

Un choix de la proximité qui se retrouve évidemment sur la carte des vins qui proviennent tous des vignobles alentour, apportant une touche d'harmonie et de douceur. «90% de nos vins proviennent du village de Luins, précise Laurent Marguerat, quelques-uns de Vinzel ou d'Yvorne. Il nous tient à cœur de travailler avec des produits locaux et les vins en font évidemment partie».

Disposé sur trois salles, deux petites et une un peu plus grande, le restaurant dispose aussi d'une vaste terrasse qui sera ouverte dès le retour des beaux jours et de la chaleur. ■

ROBERT HABEL



21, rue du Village, 1184 Luins/VD.

Ouvert tous les jours, sauf le mercredi,
de 8h30 à 15h et de 17h à 23h.

Dimanche cuisine non-stop de 8h30 à 15h30.

Réervations au 021 824 11 59,
ou par E-mail à malakoffsluins@gmail.com