

L'auberge de Bougy-Villars prête à rouvrir après des années d'attente

Depuis le début de l'année, un duo de chefs a repris les rênes de l'auberge communale... qui n'a plus ouvert depuis 2015. João Pedro Ferreira et Eric Schmitt ont hâte que les établissements puissent à nouveau accueillir des clients. En attendant, ils se sont résolus à faire de la vente à l'emporter.



Eric Schmitt ouvre la porte de l'auberge communale de Bougy-Villars fraîchement rénovée en arborant une veste de cuisine saupoudrée de beaucoup de farine. Faute de pouvoir cuisiner pour les clients qu'il a hâte d'accueillir, le chef s'est tout de même mis aux fourneaux. Et a confectionné croissants au beurre, viennoiseries et pain, avec de la farine provenant du Moulin de La Vaux à Aubonne. Depuis vendredi, ces produits sont proposés à la vente à l'emporter, tout comme le seront également des plats depuis cette semaine. En attendant une réouverture tant espérée.

Eric Schmitt et son acolyte João Pedro Ferreira ont repris, depuis janvier, les rênes de l'auberge communale dans des circonstances, on le sait, inédites. Pas de quoi arrêter les deux amis même s'il s'agit là de leur première aventure en tant que patrons d'un établissement. Les deux chefs avaient fait acte de candidature en février 2020 déjà, juste avant la crise. Elle a retardé la concrétisation de leur projet, tout comme le chantier de rénovation de l'auberge d'ailleurs, mais n'a pas éteint pour autant leur motivation.

«La vie ne s'arrête pas, nous avons envie de continuer notre métier et d'avoir de l'espoir, relève Eric Schmitt. Et ce qui nous encourage, c'est de constater l'intérêt des gens et leur impatience à ce qu'on rouvre, ils entrent, nous posent un tas de questions sur ce qu'on va faire.»

Des produits de la région

«Nous allons proposer une cuisine de type bistronomique», explique João Pedro Ferreira. «La carte sera courte, de saison, on offrira des plats régionaux simples mais maîtrisés et il y aura un menu du jour», précise son ami. Poisson du lac, viande et même chasse – une de leurs spécialités lorsqu'ils travaillaient ensemble à l'auberge de Duillier –, les deux amis se réjouissent de proposer à nouveau leur savoir-faire sur La Côte. «Ici, c'est notre coin», affirment-ils d'une seule voix, désormais Bodzérans.

La Municipalité avait reçu une dizaine de candidatures pour la reprise de l'auberge. «Nous avons d'emblée été sous le charme, leur candidature a été un coup de cœur», commente la municipale **Mary-Claude Liang**. «Le fait qu'ils soient à deux, aient déjà travaillé ensemble, eu une expérience dans la région et qu'ils puissent s'appuyer sur une activité secondaire a joué en leur faveur», précise le syndic **François Calame**.

De Duillier à Bougy

Les deux chefs se sont connus dans les cuisines de ce qui s'appelait encore l'auberge de l'Etoile à Duillier, tenue alors par le chef Giovanni Rossetti. En janvier 2019, ce dernier a remis l'établissement. Eric Schmitt y a travaillé jusqu'en 2018 et João Pedro Ferreira jusqu'à l'an dernier. Après l'aventure de vingt ans à Duillier, Giovanni Rossetti a décidé de poursuivre avec un service traiteur en collaborant avec ses deux anciens employés. Et c'est autour d'une table comme il se doit que l'idée de monter un projet commun a émergé, Giovanni Rossetti poussant les deux chefs à se lancer à leur propre compte. Le projet s'est donc concrétisé à Bougy où Eric Schmitt et João Pedro Ferreira seront en cuisine, tandis que Giovanni Rossetti s'occupera plus particulièrement de la partie traiteur.

UNE RÉOUVERTURE ATTENDUE DEPUIS... 2015

Les autorités ont hâte, elles aussi, que l'auberge rouvre et ce à plus d'un titre. Elle avait fermé en mars 2015, le bâtiment devant être rénové. Son sort a fait l'objet d'une saga villageoise avec plusieurs épisodes à la clé: projet de création d'un établissement dans la Maison bodzérane porté par la Municipalité, refusé par le Conseil, puis retour aux sources avec la réfection de l'auberge historique qui date de 1851. L'épilogue a eu lieu en 2019, lorsque les conseillers ont validé le crédit pour la réfection de l'auberge, l'extérieur comme l'intérieur. A l'origine, l'exécutif proposait d'y aménager uniquement des appartements. L'établissement rénové, au style résolument moderne, a gagné en luminosité et en volumes. Un nouvel écrin qui ne fait pas pour autant table rase du passé – comme en témoigne une reproduction de l'auberge et de l'épicerie qui recouvre un pan entier du mur de la salle.