

En Lavaux, le Vigneron est roi

Une tonnelle, une vue divine et un accueil adorable : l'auberge du couple Frutig à Epesses est une perle.

*Par Knut Schwander | 29 juillet 2026 - 10:22 - **Gault & Millau** - Le coup de cœur de juillet 2026*

Gaspacho et foie gras. Ah le foie gras poêlé de Laurent Frutig! Ce n'est pas exactement le plat dont on rêve en pleine canicule, c'est vrai, mais on ne se lasse pas de ces escalopes épaisses et fondantes, saisies juste comme il faut. En ce moment, elles sont accompagnées d'une compotée d'abricots délicieusement acidulée: un plat à ne pas manquer, sur la petite - mais inoubliable! - terrasse de l'Auberge du Vigneron, à Épesses. En options plus estivales, on retient notamment le gaspacho, parfait, et la terrine de truite et brocolis. Mais ce n'est pas tout.

Tonnelle et parasols blancs. Au cœur de Lavaux, Le Vigneron est un restaurant de poche au charme d'autrefois. Incontournable en toutes saisons, c'est aux beaux jours qu'il affiche tout le temps complet. En effet, quand la météo le permet, sa terrasse est une perle: gravier au sol, romarin odorant le long des murets, parasols blancs et tonnelle de vigne en font un écrin panoramique serti dans le paysage magique de ce vignoble inscrit au patrimoine de l'UNESCO. Autant être averti: même si l'auberge est ouverte 7 jours sur 7 en été, les habitués sont nombreux et les places limitées. Pensez donc à réserver plusieurs jours à l'avance.



Le tartare de bœuf, simple mais parfaitement exécuté.



Est-il vraiment besoin d'une légende pour commenter cette vue?



Les filets de truite, fondants à souhait avec leur sauce au calamin.

Perches, tartare et saucisson pistaché. Depuis 17 ans, les Frutig, Laurent (en cuisine, formé au Mirabeau et au Lausanne-Palace, notamment) et Estelle (au bureau) ont fait de cette ancienne pinte l'une des adresses incontournables de Lavaux. Pas une grande table, mais une de ces adresses abordables et charmantes où l'on aime venir et retourner. Fidèles à une ligne qui privilégie les produits frais, apprêtés avec sincérité et gourmandise, ils maintiennent leurs 13 points au Gault-Millau grâce à une carte où les filets de perches tiennent la vedette à côté d'un excellent saucisson pistaché aux lentilles, d'un tartare de bœuf excellent, et d'une entrecôte

Accueil adorable. Comme le service est vif, attentionné et charmant, on se laisse encore plus facilement tenter par un petit dessert. L'onctueuse crème brûlée, par exemple, ou les raisins à la lie. La carte des vins célèbre le terroir local. Pour en profiter, d'autant plus que les places de parking sont comptées, n'hésitez pas à venir en train: la montée depuis la gare (15 minutes) est rude, certes, mais c'est tellement beau! Et puis, on se console en se disant qu'à la descente, ça ira tout vin rouge impeccable. Les amateurs de tête de veau sauce ravigote ne s'en lassent pas non plus.



Laurent et Estelle Frutig sont à la tête de cette délicieuse auberge.