

## Le coup de fourchette

### La bistronomie apporte convivialité et modernité à la Pinte du Paradis

Des fauteuils design en plastique transparent taquinent çà et là les tables en bois massif, quelques ampoules nues se balancent élégamment entre les poutres. Logée dans la Maison de la Dîme, au pied du château d'Aigle, la Pinte du Paradis a gagné en légèreté depuis sa réouverture le 1er avril dernier, sans perdre son cachet historique.

Concoctée par le nouveau tenancier, Thierry Da Graça, et son chef, le Tourangeau Philippe Silva, la carte de l'établissement fait écho au décor. Du terroir, oui, mais raffiné, contemporain. Au Paradis, on cultive la «bistronomie» (mets de bistrot version gastronomique) et, de la présentation malicieuse du menu jusque dans

l'assiette, le mariage fonctionne savoureusement.

On salive devant l'os à moelle en persillade, le bouilli de bœuf façon carpaccio au pesto à l'ail des ours ou encore le saucisson vaudois aux lentilles mijotées à la crème double de Gruyère et moutarde jaune. Avant de céder à l'appel d'une rilette de fêra à la texture mousseuse et délicatement assaisonnée (20 fr.). Léger bémol sur le foie gras mi-cuit fabriqué au Paradis et sa confiture, accomodés sans grande surprise (24 fr.).

D'humeur résolument aquatique, on s'oriente ensuite vers les classiques filets de perche (exécution et présentation impeccables, 42 fr.) et l'originale cocotte de Saint-Jacques lardées et crémeuses



**Thierry Da Graça à la Pinte du Paradis, dont il est le tenancier depuis le 1er avril dernier.** CHANTAL DERVEY

au jus de viande (un festival de gourmandise, 29 fr.). Au rayon douceurs, la crème brûlée au carambar (9 fr.) et trois boules de glace artisanale saveurs pêche de vigne, caramel au beurre salé et cactus citron vert achèvent de combler les papilles (mention pour l'assortiment glacé très original, 4 fr. la boule).

Et l'on rêve déjà d'un prochain passage pour déguster un des musts de cette carte résolument séduisante: le *surf & turf*, soit 450 grammes de côte de bœuf sur ardoise, accompagnée d'un demi-homard canadien, frites et coleslaw, le tout pour seulement 42 fr.

Côté vins, la sélection est exclusivement chablaisienne, un parti pris à saluer.

#### L'adresse

##### La Pinte du Paradis

Place du Château 2, 1860 Aigle.  
024 466 18 44.

[www.lapinteduparadis.com](http://www.lapinteduparadis.com)

Fermé lundi, mardi soir, mercredi soir et dimanche soir.



Mets de brasserie version gastronomique



De 60 à 90 francs par personne, boissons incluses.



Uniquement des vins chablaisiens.

Nos adresses sur le guide et sur mobile: [www.24heures.ch/cdf](http://www.24heures.ch/cdf)