

## **La Pinte du Paradis alliera dégustation et animation. Aigle**

L'établissement accueille un tenancier doté d'expérience dans la restauration et l'événementiel.



Carlos Da Graça a eu le coup de foudre pour la Maison de la Dîme, sa Pinte et cette terrasse très prisée.

Image: Chantal Dervey

**Par Flavienne Wahli**

15.03.2015

Cela fait à peine une demi-heure que Carlos Da Graça a introduit les volumineuses clés de fer forgé dans les serrures de la Pinte du Paradis et ouvert les volets de bois donnant sur la terrasse. Déjà un couple de retraités passe la porte, curieux du nouveau destin de cet établissement emblématique, installé dans la maison de la Dîme voisine du château d'Aigle. Le nouveau maître des lieux doit les éconduire: ce n'est qu'à partir du 1er avril que l'on pourra à nouveau déguster les crus locaux au pied des murailles séculaires surplombant le vignoble chablaisien.

L'anecdote révèle combien l'établissement est apprécié. Et combien sa fermeture durant près d'une année a laissé un vide dans les habitudes des Aiglons et des promeneurs.

Parmi une dizaine de dossiers mis en avant par un organisme spécialisé dans le recrutement, la Municipalité et l'Association pour le château d'Aigle ont décidé de confier le restaurant à Carlos Da Graça.

Celui qui a pris congé du Grand Café du Casino de Montbenon après plus de seize ans avoue avoir eu un coup de foudre pour la Pinte du Paradis: «Je disais souvent que j'avais la plus belle terrasse de Lausanne. Là, j'aurai sans doute la plus belle terrasse du Chablais! Plus sérieusement, j'aime les murs chargés d'histoire où il y a une âme.» Le Franco-Portugais formé à Ferrandi, l'Ecole française de gastronomie de Paris, en connaît un rayon en matière de lieux emblématiques pour avoir travaillé au Train Bleu de la Gare de Lyon, à Paris, au Buffet de la Gare de Montreux, dans les voitures Belle Epoque du Montreux-Oberland Bernois (MOB) ou encore au Château d'Ouchy.

**Animation et bistronomie** «Ce qui nous a plu chez Carlos Da Graça, au-delà de son expérience, c'est son côté très proactif, relève le syndic, Frédéric Borloz. Il s'est déplacé à plusieurs reprises et a fait des propositions spontanées, notamment pour collaborer avec le château et développer des animations, ce que l'on appelle de nos vœux.»

Car de la bouteille, l'homme n'en a pas uniquement dans la restauration. Son parcours l'a amené à s'impliquer dans l'événementiel. Il fut notamment l'un des cofondateurs du festival international de bande dessinée à Lausanne, devenu BD-FIL. Cette carte, il entend la jouer en développant des synergies avec son voisin, le château d'Aigle. «J'ai par exemple le projet de faire venir des auteurs de BD pour un week-end alliant gastronomie et dessin. Plus largement, ce sera important pour nous de travailler avec le château pour les cocktails dînatoires ou les banquets qui s'y organisent déjà et d'autres animations à imaginer au fur et à mesure.»

Directeur du château, Nicolas Isoz se réjouit d'une future complicité: «C'est un professionnel qui a des idées et une vision du développement de son entreprise. Son réseau sera aussi utile pour amener du monde à la Pinte, car nous ne sommes pas au centre et pas non plus dans une grande ville. Il faut quelque chose de plus pour que les gens montent.»

Avec un chef et un second «qui ont fait de grandes maisons», le patron entend composer des assiettes en harmonie avec le terroir local: «Nous voulons faire de la bistronomie, c'est-à-dire de la cuisine de brasserie mais semi-gastronomique, des plats soignés inspirés des cuisines suisse et française, à bon rapport qualité-prix. Tout sera cuisiné sur place avec un maximum de produits locaux.» A commencer par les herbes du jardin. Aux côtés des majestueux laurier et romarin qui parfument les abords de la vaste terrasse, un petit potager agrémentera les assiettes de la Pinte.

Quant à la déco, elle sera remise au goût du jour sous la houlette de Marlène Da Graça. L'épouse du patron mise sur des touches contemporaines, sans dénaturer le cadre historique de la Maison de la Dîme. (24 heures)