

T'es à la
Bourg?

PENSE
AUX COMMERÇANTS
D'ECHALLENS

LE MAGAZINE

de l'Association des Commerçants d'Echallens



Alain Meystre,
Chef du restaurant
de l'Hôtel de Ville

195 CM DE PASSION SOUS LA TOQUE

Il l'aime son Hôtel de Ville! Au point qu'Alain Meystre en regarde la façade tous les jours depuis l'appartement dans lequel il a emménagé il y a vingt ans. «Après un apprentissage à Yverdon et avoir roulé ma bosse à Zurich, en Allemagne, puis par exemple au Pont de Brent pour parfaire ma cuisine, pour apprendre de nouvelles manières de faire auprès des meilleurs, j'ai réalisé mon rêve le 14 juillet 1999 en ouvrant mon propre restaurant à mon image. Et malgré les exigences toujours plus nombreuses, malgré le Covid, eh bien, c'est toujours le rêve!»

« Je peux dire
qu'Echallens m'a adopté! »

Alain Meystre

Serait-ce un brin d'émotion que l'on saisit dans la voix du géant – 195 cm sous la toque – tout de blanc vêtu ? Sans doute. Car s'il aime plaisanter presque autant que cuisiner, Alain Meystre est un sensible, ce qui lui permet de mettre toutes sortes de nuances dans les assiettes du restaurant côté au Gault&Millau.

«Le nombre de fois où vous nous dites «j'adore mon métier» au moment de la mise en place!» interrompt l'un de ses apprentis, Baptiste, désireux de mettre son grain de sel dans la conversation. «C'est vrai, je cuisine tous les jours. Si on propose des plats à l'emporter en ce moment, ce n'est pas pour gagner de l'argent, mais pour m'éviter une thérapie!» dit-il en explosant de rire.

Des plats réfléchis jusque dans les moindres détails «je ne vais pas proposer des frites pour accompagner les filets de perches à l'emporter, elles arriveraient toutes molles à la maison». Mais il s'adapte «bon si le client habite tout près et en raffole, je lui en fais volontiers.»



Alain Meystre

Si la pandémie l'a plus durement touché que pas mal de ses collègues de l'ACE, Alain Meystre aime toujours voir le verre à moitié plein. «Mon homonyme Gilles Meystre de Gastrovaud nous a bien défendus, nous les restaurateurs. Et je dois dire que dès que la météo le permet, les clients se sont précipités sur la terrasse, ça fait du bien. Les gens ici sont comme le chêne : difficile à couper, mais une fois que c'est fait, l'amitié est solide. Je peux dire aujourd'hui qu'Echallens m'a adopté et j'ai hâte de pouvoir recommencer à saluer tout le monde en salle.»