

La bonne adresse

Faites vos lapins en chocolat vous-même!



Dans la verte Gruyère, à La Roche, une confiserie regorge de spécialités excellentes et parfois désopilantes. Avant Pâques, vous pouvez y confectionner des lapins en chocolat où gagner un vreneli dans un œuf!

Un pain surprise en forme de crocodile pour vos apéritifs, ça vous tente? Ou alors des meringues à la cassonade comme dessert? Dans le décor néogruérien de la pimpante confiserie tea-room Vitalis, à La Roche (à un petit quart d'heure de la sortie d'autoroute Bulle), Stéphane et Nathalie Vitalis réinventent la tradition. Ainsi, il y a de fondants caramels à la crème de Gruyère, d'incroyables truffes au vin cuit, d'onctueux gâteaux du Vully à la double crème et d'irrésistibles biscuits à l'anis...

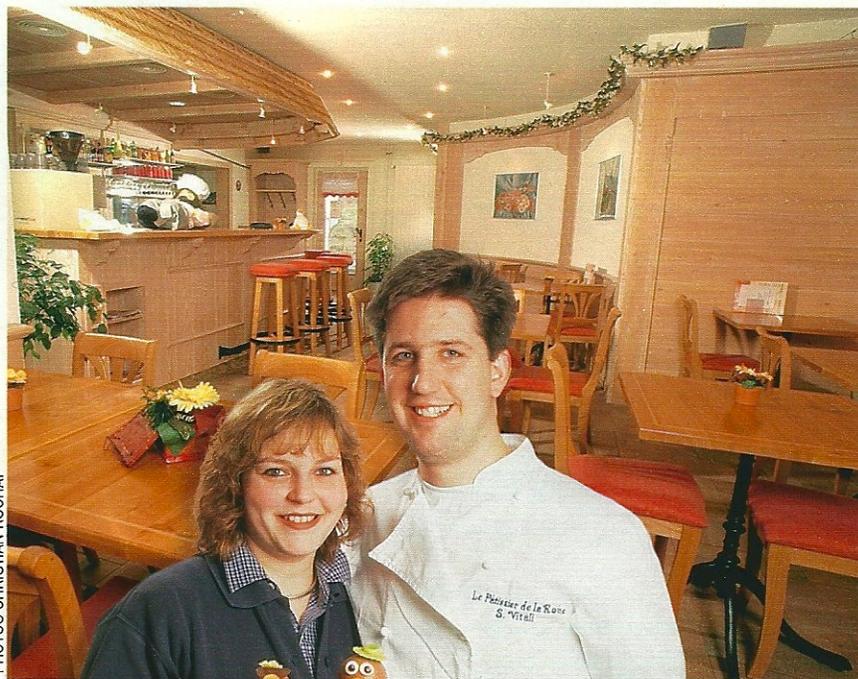
L'atmosphère Ici, on joue la carte de la surprise: pour Pâques, Stéphane Vitalis va cacher cinq vrenelis dans les 390 œufs en chocolat confectionnés avec son équipe. Il propose aussi aux enfants et à leurs parents de venir fabriquer des lapins en chocolat dans son laboratoire (3, 4, 7, 8, 9 et 10 avril sur rendez-vous). Surprise ne veut cependant pas dire farce: chez ce Lausannois exilé (ancien de chez Manuel) tout est fait maison, artisanalement. Ce qui n'empêche pas

les prix de rester très raisonnables.

L'offre Le gâteau bullois (noix et chocolat) est à 9 fr. 50 (petit) ou 16 fr. 50 (grand), la tranche de gâteau du Vully est à 2 fr. 20, les pralinés entièrement fabriqués sur

place (certains sont à la double crème!) sont à 6 fr. 50 les 100 grammes, et les pavés du château de Gruyères (biscuit imbibé de kirsch) coûtent 2 fr. 30 pièce. Ne repartez pas sans une douzaine de meringues à la cassonade: 4 fr. 70;

ou un sac de pains à l'anis: 4 fr. 70 (200 g). Et même si vous renoncez à les faire vous-même, goûtez les lapins et les œufs en chocolat... Peut-être la chance vous sourira-t-elle et l'un des vrenelis sera pour vous? K.S.



PHOTOS CHRISTIAN ROCHAT

Stéphane et Nathalie Vitalis ont repris la pâtisserie de La Roche voilà un an. Ils y réinventent la tradition gruérienne. Tél. 026/413 21 43, ouvert du mardi au dimanche, fermé le lundi.

Trouvailles

Pour une surprise, c'est une surprise

Si vous prévoyez une grande invitation (plus de quinze personnes), tentez les pains surprises en forme de crocodile, de tortue ou de poisson (compter 3 fr. 90 par personne + 10 fr. de main-d'œuvre).



Lapins maison
Fabriquez vos lapins en chocolat en famille dans le laboratoire de Stéphane Vitalis, les 3, 4, 7, 8, 9 et 10 avril sur rendez-vous (prix: 4 fr. par 100 g de chocolat). Tél. 026/413 21 43.

