

# Brasserie de La Conversion: une nouvelle adresse à découvrir absolument

**La Brasserie de La Conversion** (ancien Buffet de la Gare) ouvre ses portes avec un nouveau gérant, accompagné d'un chef avec 40 ans d'expérience. Un changement de direction important mené par Gian Khandaker. Cet ancien collaborateur de feu la Brasserie de Paudex est déjà bien connu dans le milieu. En effet, il est aussi le patron du Vieux Caveau à Pully, depuis bientôt dix ans, un lieu de référence au cœur du bourg. Au bénéfice d'un MBA et d'une grande expérience dans la restauration, notre entrepreneur prend ce défi comme une opportunité unique de participer, un peu plus, au dynamisme d'une région qui lui tient particulièrement à cœur.

Depuis plus de dix ans, je suis animé par une passion sincère: offrir à mes clients une expérience culinaire authentique, ancrée dans la tradition, mais toujours tournée vers l'excellence. Restaurant Brasserie de la Conversion avec une ambition claire: en faire un lieu où le goût, l'accueil et le cadre ne font qu'un. Dès l'entrée, les visiteurs sont accueillis par une atmosphère soignée, chaleureuse, presque intemporelle. Ici, chaque détail a été pensé pour que le mo-

ment soit spécial. Le charme opère aussi à l'extérieur, grâce à un jardin potager entretenu avec soin. Il ne s'agit pas seulement de décoration: ce potager fournit une grande partie des herbes et légumes frais qui garnissent nos assiettes. Pour sublimer cette vision, j'ai eu le privilège d'engager pour la Brasserie de la Conversion Monsieur Alain Audezzano, qui a travaillé notamment pour le Restaurant La Croix d'Ouchy. Sa cuisine est un subtil mariage entre produits du terroir, créativité contemporaine et respect absolu des saisons. Grâce à lui, nos cartes se transforment en véritables parcours sensoriels, alliant finesse et sincérité. Le Chef de cuisine Monsieur Audezzano du restaurant du Vieux Caveau à 40 ans d'expérience et a travaillé une grande partie de sa carrière comme chef au restaurant de la Croix d'Ouchy.

Pour Gian Khandaker, la nouvelle Brasserie de La Conversion est l'occasion unique de proposer un concept différent. Situé dans un endroit idéal, littéralement à côté de la gare du village, proche de l'autoroute et avec un parking privatif, ce lieu a tout le potentiel pour devenir un en-

droit convivial et accessible à toutes et à tous. Ce dernier point est primordial pour Gian Khandaker puisqu'il souhaite absolument tisser des liens de confiance avec la population locale. Ses aspirations entrepreneuriales l'ont d'ailleurs amené à investir considérablement dans une nouvelle cuisine et un nouveau mobilier pour la salle à manger.



Dans cette épopée gastronomique, il sera accompagné de Alain Audezzano, un chef de renom ayant notamment officié Au château de Paudex. Actuellement, la carte est en rodage et présente essentiellement des mets de saison avec des produits locaux. Une période idéale pour venir tester les prouesses de l'équipe.

Nous soulignerons également l'exploitation de leur propre potager, à côté de leur magnifique terrasse. Un détail qui démontre à merveille la cohérence entre le positionnement du restaurant et les plats proposés. Alain Audezzano désire faire les choses bien et il espère compter sur les nombreux retours de la clientèle durant la saison estivale. Son objectif

Placée dans une zone de passage importante, par son accès aux commerces et aux lignes CFF, la Brasserie de La Conversion espère aussi séduire les travailleurs de la région par un menu du jour qui change tous les midis. Avec une ouverture quotidienne, Gian Khandaker aimerait développer une clientèle fidèle, qui appréciera l'accueil soigné et le cadre convivial du restaurant. Pour lui, la qualité et la formation du personnel jouent un énorme rôle. Ces éléments participent largement au service rapide auquel il aspire et à proposer également des plats à l'emporter. Un staff sur mesure et opérationnel depuis le début du mois de juin.

Gian Khandaker est sincèrement attaché à cette magnifique région de Lavaux qui lui a ouvert ses portes il y a de nombreuses années. Nous sentons un profond respect de sa part dans sa manière d'aborder les projets et de gérer ses établissements. Ses précédentes expériences dans la restauration n'ont fait qu'appuyer son engagement pour la clientèle et l'importance qu'il accorde à la construction de relations sur le long terme.

est d'offrir des compositions variées, allant des plats traditionnels de brasserie à des suggestions plus expérimentales et élaborées.

Avec une grande salle à manger et plus de cent places assises, le lieu est aussi adapté pour accueillir de grands groupes ou des événements.