

## **Gastronomie.**

Saucisson vaudois, gâteau du Vully, pôchouse, jambon à l'os, malakoffs ou tommes poêlées: les spécialités cuisinées du canton de Vaud sont à la fois très appréciées du public mais rares dans l'offre des restaurateurs du cru. Notre critique Knut Schwander a débusqué les adresses les plus recommandables.

TEXTES  
KNUT SCHWANDER

PHOTOS  
DOMINIQUE DERISBOURG

# Où manger les spécialités de votre canton?

Toutes les images  
ont été réalisées  
spécialement  
pour notre dossier.  
Lire en page VIII.





**PAPET VAUDOIS**  
De la saucisse aux choux,  
du poireau et de  
la pomme de terre.

Les auberges et les artisans qui servent d'authentiques spécialités vaudoises sont en voie de disparition, alors que le terroir est sur toutes les lèvres. La plupart d'entre nous ne mangent un plat roboratif du terroir vaudois qu'une ou deux fois par an. Josef Zisyadis, président de la Semaine du goût et coprésident de Slow Food Suisse, est le premier à le regretter: «C'est dommage, seuls quelques bistrotts servent ces spécialités typiques. Et souvent sans surprise. Les AOP devraient encourager les restaurateurs à réinterpréter la tradition: à quand le carpaccio de saucisson vaudois?»

Nous avons déniché plusieurs de ces cuisiniers inventifs parmi la cinquantaine d'adresses de ce dossier. Des restaurateurs qui font aussi du respect de la tradition leur carte de visite. Malheureusement, ils ne sont pas majoritaires... Trop souvent, les filets de perche sont une véritable ode au carton, les sauces rances et les saucisses à rôtir pas assez saisies arrivent servies sur des rôtis suintant l'huile. Le tout dans des salles sans charme où les mouches tourbillonnent à vous rendre fou!

Ce recueil de bonnes adresses de restaurants et de tea-rooms de qualité vous épargnera ces mauvaises surprises. Comme il est impossible de visiter systématiquement tous les restaurants annonçant des vaudoiseries à leur carte, cette liste n'est pas exhaustive. Mais elle pourra s'enrichir grâce à vos suggestions: n'hésitez donc pas à nous communiquer vos auberges de prédilection. En attendant, (re)découvrez avec nous le bonheur de la dégustation des spécialités vaudoises préparées dans les règles de l'art. ■

Découvrez avec nous le bonheur de la dégustation des spécialités vaudoises préparées dans les règles de l'art.

## SAUCISSE AUX CHOUX ET PAPET

### BURSINS L'Union

Saucisse aux choux et papet, charcuterie de campagne figurent à la carte de cette authentique pinte vaudoise (et elles se font rares!) et de son jardin au charme un peu fané.

Route de Saint-Vincent 2, 021 824 12 04,  
www.union-bursins.ch

### CHARDONNE Au Bon Vin

Dans cette authentique pinte vaudoise, Thierry Sax, le patron, fait lui-même boucherie, à l'ancienne, à la main, et il est l'un des derniers à fabriquer ainsi ses saucisses aux choux, saucisses à rôtir, boutefas, atriaux. Le papet aussi est exemplaire, ses malakoffs font son succès toute l'année. Et en dessert, la tarte au vin cuit de la voisine est réputée à Lavaux et le parfait glacé au vin cuit revisite habilement la tradition.

Rue du Village 6, 021 921 27 04,  
www.restaurantvevey.ch/au-bon-vin-chardonne

### GIMEL L'Union

Derrière la belle façade néoclassique de cette auberge, les salles sont pimpantes et

accueillantes. Le jardin aussi. Saucisse aux choux artisanale et papet sont au menu, de même que la fêra du lac et plein de beaux produits sélectionnés avec soin et préparés maison par un chef dont la carte ne manque pas d'humour puisque, à côté des provenances des produits, elle précise que «le patron a été élevé en plein air à Genolier et travaille maintenant en batterie dans sa cuisine». Traçabilité garantie!  
021 828 31 07, www.union-restaurant.ch

### LAUSANNE Brasserie du Cygne

Jambon à l'os, papet vaudois, perches, fêra, saucisse à rôtir font le bonheur des touristes dans le cadre de cette brasserie 1900 revue et corrigée avec plus ou moins de bonheur dans les années 70 (les luminaires sont atroces!). Et, si la sauce à salade sans doute industrielle ne convainc personne, il en va tout autrement des spécialités vaudoises, délectables. Service particulièrement attentionné et aimable.

Rue du Maupas 2, 021 312 21 80, www.lecygne.ch

### Café Romand

Depuis 1951, c'est une institution. Et même si l'enseigne en néon rétro a laissé la place à un horrible machin lumineux, l'intérieur reste pareil à lui-même et la carte demeure fidèle à la tradition du lieu: papet vaudois et saucisse aux choux, saucisson et lentilles. Et bien sûr tomme sur croûtons et salade, perches et fêra meunière,  
Place Saint-François 2, 021 312 63 75,  
www.cafe-romand.ch

### Cave vaudoise du Comptoir suisse

Voilà une adresse incontournable qui regroupe sous un même toit l'essentiel des spécialités vaudoises. Le patron est l'ancien de la Gare à Cheseaux et il se ravitaille en viandes dans son village, à la boucherie Grandjean. Saucisse et saucisson, papet et choucroute, beignets au fromage et jambon à l'os sont de la fête.

Palais de Beaulieu, du 19 au 28 septembre,  
079 679 94 54

### Café du Grütli

Depuis 1849, on y vient pour le papet vaudois, la saucisse à rôtir et la tête de veau, mais aussi pour les filets d'omble chevalier et les atriaux de cerf en saison. Le tout dans la salle boisée de l'un des derniers authentiques cafés d'autrefois de la capitale.

Rue de la Mercerie 4, 021 312 94 93, www.cafedugrutli.ch

### MÉZIÈRES Le Jorat

Le choc culturel vaudois est aussi amusant que gourmand! Cette invention du facétieux Pascal Gauthier, qui sait comme personne associer le meilleur du moléculaire et de la grande tradition, revisite le papet-saucisson vaudois avec humour et pertinence: traditionalistes, attention, le saucisson est servi en glace! Excellent.  
Grand-Rue 16, 021 903 11 28, www.restaurantdujorat.ch

### SAUCISSE À RÔTIR

#### YVORNE

### Auberge de la Couronne

Dans cette élégante auberge, on se laisse aller au plat «liberté et patrie» associant saucisse à rôtir, saucisse aux choux, atriaux, rôtis et poireaux. Le saucisson vaudois en croûte fait aussi partie des incontournables, de même que les perches préparées en gratin avec des écrevisses. Quant au vin cuit, il est servi en version crème brûlée... excellente!

Les Maisons-Neuves 38, 024 466 94 22,  
www.aubergedelacouronne.ch

### VERS-CHEZ-LES-BLANCS Le Popu

Haut lieu de la tradition depuis des lustres, c'est l'une des adresses préférées des Lausannois en quête d'authenticité villageoise aux portes de la ville. Accueil d'une grande gentillesse et plats traditionnels réalisés dans les règles de l'art: saucisse à rôtir, fêra et spécialités de gibier à l'automne.

Route du Jorat 67, 021 784 11 31,  
www.restaurant-populaire.ch

### CHAMPAGNE Restaurant du Raisin

Une jolie auberge de village à l'ancienne mais décorée avec modernité et goût: en saison, saucisse à rôtir, papet vaudois, fricassée et boudin sont de la fête et l'on vient de loin pour les manger.

Rue du Village, 024 436 15 28

### SAUCISSON VAUDOIS

#### CULLY

### Café de la Poste

Un adorable minicafé de village entièrement rénové sous la houlette de Jean-Jacques Gauer (directeur général du Lausanne Palace et de l'Auberge du Raisin voisine). Le «club vaudois» revisite le saucisson en une sorte de club sandwich/burger au poivron et piment d'Espelette. C'est rigolo et goûteux. Et les minimalakoffs s'appellent les Staempfli (en l'honneur du directeur du Lausanne Palace qui a eu l'idée de ces bouchées exquis).

Place de l'Hôtel-de-Ville 3, 021 799 11 54,  
www.cafe-poste-cully.ch

#### ÉPESSES

### Auberge du Vigneron

Saucisson vaudois aux lentilles, ainsi que tomme panée aux noisettes, filets de perche et fêra au chasselas figurent au menu de cette adresse toute simple et intimiste, que prolonge l'une des plus jolies terrasses de Lavaux. Et tout est excellent!

Route de la Corniche 16, 021 799 14 19,  
www.aubergeduvigneron.ch



**JAMBON À L'OS  
CUIT AU FOIN**  
Avec sa moutarde  
artisanale et  
sa garniture de  
légumes.



## LE SEPPEY Hôtel du Cerf

Ici, le saucisson vaudois est intégré à l'une des nombreuses variantes de röstis. Quant aux filets de perche, ils viennent de Portalban, au bord du lac de Neuchâtel; les malakoffs sont réalisés dans les règles de l'art et les röstis sont connus loin à la ronde.

Grande Rue, 024 491 11 94,  
www.lecerf.ch

## VEVEY Restaurant Denis Martin

Le pape du moléculaire en Suisse (18/20 au GaultMillau) s'amuse à réinterpréter les traditions régionales. Entre omble et vacherin fribourgeois, qu'il réinvente avec humour, le saucisson vaudois comme un thaï vaut le détour, de même que la merveille vaudoise yaourt et coco... Des plats obligatoirement intégrés à son grand menu (368 fr.).

Rue du Château 2, 021 921 12 10,  
www.denismartin.ch

## JAMBON À L'OS

### LES DIABLERETS La Couronne

C'est sans doute l'une des plus belles façades d'auberge du canton. Sur la terrasse ou dans la salle aux poutres épaisses, on déguste du jambon de la borne et d'incontournables spécialités au fromage.

Route du Pillon 123, 024 492 31 75,  
www.la-couronne-diablerets.ch

## LAUSANNE Brasserie Bavaria

Jambon à l'os, papet et saucisse aux choux côtoient les belles spécialités de choucroute de cette jolie brasserie aux boiseries sombres et à l'atmosphère bouillonnante. Sur commande, Peter Baermann, cuisinier de grand talent, prépare également des menus gastronomiques et des plats de chasse mémorables.

Petit-Chêne, 021 323 39 13,  
http://brasserie-bavaria.blogs-entreprises.com

## LAUSANNE Buffet de la Gare

Le jambon à l'os est réputé, mais il y a aussi de la fêra, des perches, de la langue, du saucisson vaudois et de la tomme artisanale dans ce Buffet de la Gare au volume grandiose et à la décoration qui mériterait un peu plus de cohérence.

Place de la Gare 11, 021 311 49 00,  
www.buffetdelagare.ch

## MONTHERON Abbaye de Montheron

A la magie du lieu, à côté d'une abbaye cistercienne du XII<sup>e</sup> siècle et au bord du Talent, répond ici la cuisine inventive et gourmande d'une jeune brigade pleine de peps et d'idées. Le jambon à l'os cuit au foin est d'exception et servi avec la moutarde artisanale de l'abbaye de la Fille-Dieu, à Romont. Au fil des saisons, d'autres spécialités vaudoises ou suisses sont réinventées avec finesse et pertinence, mais toujours sur la base de produits bios ou de proximité.

Route de l'Abbaye 2, 021 731 73 73,  
www.montheron.ch

## FILETS DE PERCHE

### BUCHILLON Le Vieux Navire

La terrasse est tout simplement l'une des plus belles du Léman, le service impeccable se montre d'une gentillesse rare et d'une parfaite prévenance, les filets de perche font partie de l'ADN du lieu qui réussit le grand écart entre auberge d'autrefois et adresse contemporaine idéale.

Rue du Village, 021 807 39 63,  
www.auvieuxnavire.ch

### CHEVROUX Restaurant du Jura

Carpaccio de palée, palée, bondelle, perches sont servis dans la jolie salle sobre ou sur la belle terrasse abritée d'une voile et plantée de palmiers et d'arbustes en fleurs.

Route du Village 3, 026 667 11 52,  
www.restaurantdujura.com

### COSSONAY Le Brûlot

Une adresse inattendue, mais authentique et attachée à ne servir que le meilleur de la perche et de la fêra. Le tout avec vue sur la verdure et installé sous une collection de cloches de vaches. On relèvera le confit d'oignon à l'emporter.

Chemin du 900<sup>e</sup>, 021 861 15 41

### LE PONT Restaurant du Lac

L'accueil est d'une gentillesse rare dans cette aimable auberge pimpante et bien tenue, prolongée d'une terrasse d'où le coup d'œil sur le lac de Joux est magnifique. Les poissons proviennent de ce même lac où l'on voit la barque du pêcheur au large depuis les fenêtres du restaurant.

Sur-les-Quais 47, 021 841 12 96,  
www.restaurantdulacpont.com

### VEVEY Les Trois Sifflets

On y vient surtout pour la fondue servie au son de l'hymne national et escortée d'un porte-drapeau. Mais c'est aussi l'un des rares endroits où déguster une authentique désossée de perches du Léman.

Rue du Simplon 1, 021 921 14 14,  
www.restaurantvevey.ch/3-sifflets-vevey

### VULLIERENS Restaurant de l'Hôtel de Ville

Une adresse inattendue, car plus villageoise que lacustre, que Philippe Rochat en personne a révélée au monde des amateurs de



**PÔCHOUSE**  
Avec son croûton  
et sa rouille.

vrais filets de perche du Léman (quand il n'y en a pas, on vous le dit).  
Rue de l'Eglise, 021 869 95 53

## FILETS DE FÉRA, OMBLE ET BROCHET

### LES CHARBONNIÈRES Terminus

Quand un citadin habitué à la joliesse ripolinée arrive devant la porte du Terminus, il se dit qu'il préfère ne pas entrer. Car ce café-restaurant est d'un autre temps. Avec un vrai bistrot, d'abord, et une salle à manger bourgeoise côté lac. Là, il y a la collection de coqs et d'escargots, des tables bien mises, des affiches vantant les beautés de la vallée de Joux en 1925 et des habitués qui savent qu'ici on mange peut-être les meilleurs filets de perche et de fêra du canton. En général, les poissons proviennent du lac voisin. Et ils ont le goût inimitable des bons produits frais. Une délectation!  
Les Cretelets 19, 021 841 11 94

### CROY-ROMAINMÔTIER Rôtisserie Au Gaulois

Connue et reconnue pour ses viandes au feu de bois, cette belle adresse propose aussi des plats typiquement vaudois,

comme ce tartare de fêra, ces jolies perches du lac de Joux, ces fêras en écailles de pommes de terre.

Route de la Dîme 3, 024 453 14 89, www.au-gaulois.com

### CULLY La Gare

Brochet, fêra, perches, saucisson vaudois aux lentilles (côté café)... Voilà une adresse précieuse où le patron fait tout lui-même et ne se fournit que chez les meilleurs artisans. En plus, la salle aux vitraux 1925 a le charme des auberges d'autrefois.

Place de la Gare 2, 021 799 21 24, www.lagarecully.ch

### LAUSANNE Le Château d'Ouchy

L'antenne lacustre d'Edgard Bovier, du Lausanne Palace, a fait des produits lacustres l'un de ses fers de lance. Dans la salle élégante et claire, la fêra arrive en tartare ou en filet, les perches sont servies meunière et il y a même un original et séduisant fritto misto du Léman. A noter que les poissons viennent du pêcheur Guidoux.

Place du Port, 021 331 51 81, www.chateaudouchy.ch

### RIEX Café de Riex

Les filets de fêra de Peter Hasler (ex-chef du Raisin, à Cully) sont servis en sauce au

champagne sur d'élégantes assiettes dans les salles de cette institution rénovée avec soin. Préférez la petite salle du café, à l'entrée, plus intimiste.

Route de la Corniche 24, 021 799 13 06,  
www.cafe-de-riex.ch

## PÔCHOUSE

### ALLAMAN La Pêcherie

La situation est idyllique, les pieds dans l'eau, sur une de ces jolies plages de galets typiquement lémaniques. De plus, la réputation du lieu n'est plus à faire: ici, soupe de poissons, perches (pas toujours du lac), ombles et brochets du Léman sont à la fête.

Route de la Plage 35, 021 807 30 37,  
www.lapecherie-allaman.ch

### GRANDVAUX Auberge de la Gare

La pôchouse, cette soupe de poissons d'eau douce, n'a pas la cote, détrônée par les bouillabaisse et autres soupes de poissons de mer. Et pourtant, celle de l'Auberge de la Gare est exemplaire. De plus, on la déguste aux côtés de beaux plats traditionnels avec la vue sur le Léman.

Rue de la Gare 1, 021 799 26 86, www.aubergegrandvaux.ch



**FILET DE TRUITE**  
Au naturel.





**MALAKOFFS**  
Des beignets au fromage  
qui permettent  
nombre de variations.

autres villages où l'on sert cette spécialité attribuée à ces soldats vaudois de La Côte qui ont participé à la prise du fort Malakoff lors de la guerre de Crimée. La petite terrasse est toute simple, la véranda agréable, les salles rustiques et le service souriant mais sans grande passion.  
Grand-Rue 12, 022 361 19 54

**LAUSANNE**  
**Brasserie du Grand-Chêne**

Saucisse aux choux, atriaux, papet... Les vaudoiseries sont à l'honneur dans cette brasserie de type parisien, où le service est top et la nourriture invariablement savoureuse et épicurienne. Il y a aussi ces malakoffs selon une recette élaborée par Edgard Bovier pour les JO de Pékin, et qui rend ces délicieux beignets moins gras. Dans l'autre restaurant du Palace, le Côté Jardin, le chef propose par ailleurs des tartes à la raisinée et des tartes aux poires et au Dézaley sur le magnifique buffet de desserts.

Lausanne Palace, Grand-Chêne 7 à 9, 021 331 31 31,  
www.lausanne-palace.com/fr/la-brasserie-du-grand-chene.php

**LAUSANNE**  
**Le Chalet Suisse**

C'est l'une des rares adresses, dans la capitale cantonale, où manger les beignets de Vinzel. Ombre, féra, perches, jambon cuit et röstis, le terroir est aussi largement représenté dans ce belvédère au kitsch assumé, au service superefficace et à la régularité sans faille.

Route du Signal 40, 021 312 23 12,  
www.chaletsuisse.ch

**LUINS**  
**L'Auberge de Luins**

Même les grands chefs citent cette auberge en exemple pour ses excellents malakoffs. Saucisse aux choux, papet, tartelettes au citron, lard de Begnins, saucisson vaudois sont également au menu.

Route du Village 21, 021 824 11 59,  
www.aubergedeluins.ch

**PULLY**  
**Café du Centre**

Une adorable pinte d'autrefois, précédée de quelques tables sur les pavés, dans une petite rue calme et cachée. Si ce café est surtout connu pour ses fondues traditionnelles, il sert aussi des malakoffs durant l'hiver.

Rue du Centre 16, 021 729 02 11

**VINZEL**  
**Au Cœur de La Côte**

Dans cette pimpante auberge, dont la vaste terrasse domine le vignoble et le lac, les malakoffs sont servis depuis 1896. Comme ils sont aussi appelés «beignets de Vinzel», ce sont peut-être ceux-ci les authentiques...

Route du Vignoble 12, 021 824 11 41,  
www.malakoffvinzel.ch

**GÂTEAU DU VULLY**

**AVENCHES**  
**Boulangerie Aebi**

Fameuse pour ses gâteaux du Vully sucrés, cette boulangerie-tea-room en propose aussi la version salée, mais sur commande. Selon les jours, tartes au vin cuit, taillés aux greubons et spécialités de la bémichon (normal, dans une enclave vaudoise en terre fribourgeoise).

Rue Centrale 34, 026 675 11 26

**SALAVAU**  
**Boulangerie Ruffieux**

Si le tea-room a disparu il y a une vingtaine d'années, les spécialités de la région, elles, demeurent en lumière dans cette boulangerie-pâtisserie qui a récemment passé sur la RTS dans le cadre d'une émission sur le Vully. Tous les jours, on y achète des gâteaux du Vully sucrés et salés (lardons), des tartes au vin cuit et des gâteaux de Montauban au miel et aux amandes.

Route de Vallamand, 026 677 12 66,  
www.boulangerie-salavaux.ch

**TARTE AU VIN CUIT ET TARTE À LA CRÈME**

**BLONAY**  
**Chez Yan**

Depuis une année et demie, cette confiserie-tea-room ne désemplit pas. Ici, tout est fabriqué artisanalement et la tarte au vin cuit fait parler d'elle loin à la ronde. Les autres spécialités sucrées vaudoises figurent également au programme. Et le saucisson brioché est préparé sur commande.

Route de Châtel-Saint-Denis, 021 943 24 24

**CHAILLY-SUR-MONTREUX**  
**Le Duo Créatif Bovon et Bonzon**

Voilà une adresse toute nouvelle, ouverte depuis le 1<sup>er</sup> juillet passé, qui a beaucoup fait parler d'elle. A sa tête, deux jeunes pâtisseries talentueux qui ont passé chez Guignard avant de voyager dans le monde entier. Leur ambition: créer des pâtisseries d'un type nouveau, moins sucrées mais mises en scène avec un soin tout particulier. En plus de la tarte au vin cuit, ils sont en train de créer une spécialité plus originale à base de raisinée...

Rue des Fontaines 5, 021 964 28 41

**ÉCHALLENS**  
**Maison du blé et du pain**

Une adresse incontournable pour ses gâteaux à la crème et bien entendu sa tarte à la raisinée réputée et proposée toute la saison d'hiver. Le tout servi dans un tea-room un peu bruyant, réputé aussi pour ses brunchs du dimanche.

021 881 50 71,  
www.maison-ble-pain.com

**TOMME PANÉE OU POËLÉE**

**BOTTENS**  
**Ecusson Vaudois**

Cette belle auberge rénovée avec soin propose dans son assortiment de spécialités une délicieuse tomme poêlée et salade, mais aussi des filets de perche.

Route de Thierrens 2, 021 881 13 46, www.ecussonvaudois.ch

**OLLON**  
**Hôtel de Ville**

Nathalie Schikel a fait de l'Hôtel de Ville une adresse gourmande incontournable dans le Chablais. Dans les jolies salles ou sur la terrasse sur la place, on déguste une cuisine inspirée, mais aussi des tommes poêlées, des spécialités de féra et des atriaux du boucher du village.

Place de l'Hôtel-de-Ville, 024 499 19 22

**PULLY**  
**La Pinte Vaudoise**

Malgré son nom pourtant évocateur, le restaurant d'application qu'abrite le bâtiment de Gastrovaud, à Pully, n'est pas un restaurant typiquement vaudois. On y mange néanmoins de la tomme vaudoise poêlée qui ravit les habitués.

Avenue Général-Guisan 42, 021/721 07 28,  
www.pinte-vaudoise.ch

**VACHERIN MONT-D'OR CHAUD**

**LAUSANNE**  
**Au Vieil Ouchy**

L'incontournable Viril, l'authentique vieille pinte du port d'Ouchy, propose à sa carte quelques spécialités vaudoises authentiques dont le vacherin Mont-d'Or chaud. La saucisse à rôtir artisanale est excellente... mais souffre parfois d'une cuisson un peu rapide.

Place du Vieux-Port 3, 021 616 21 94, www.vieilouchy.ch

**LE BRASSUS**  
**Hôtel de la Lande**

Depuis fin septembre jusqu'à avril, cette auberge traditionnelle sert le vacherin Mont-d'Or chaud dans la jolie salle boisée décorée d'affiches publicitaires d'autrefois.

Place de la Lande, 021 845 44 41, www.hotellalande.com

**LES CHARBONNIÈRES**  
**Musée du vacherin**

Avec une adresse comme ça, il est évident que le vacherin chaud ou froid ne peut être que très bon. Mais attention, il n'est servi que sur réservation et pour des groupes d'au moins dix personnes. En revanche, les convives peuvent alors s'initier à l'his-

toire et à la fabrication de cette merveilleuse pâte en parcourant le musée qui lui est dédié.

Rue du Mont-d'Or 17, 021 841 10,  
www.vacherin-le-pelerin.ch

**ORBE**  
**Guignard desserts**

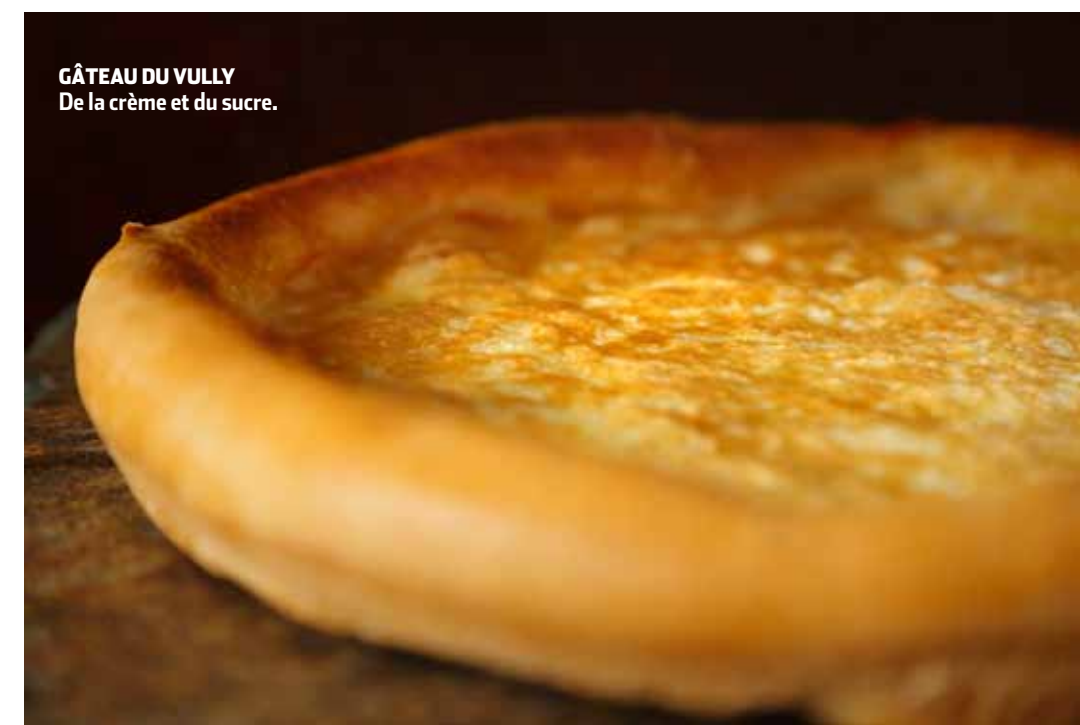
Le vacherin Mont-d'Or revisité en version pâtissière, c'est l'originale et gourmande idée de Philippe Guignard. Pas de fromage, donc, mais du massepain, des fruits qui varient au gré des saisons: framboises et framboisine, pommes et calvados, abricots et abricotine. C'est irrésistible! La tarte au vin cuit fait aussi partie de l'assortiment, bien sûr. Et lors des brunchs du week-end (pris d'assaut!), on savoure aussi le saucisson vaudois brioché. Des spécialités que les Lausannois apprécient aussi au Citadin, le fast-food de luxe de la rue Centrale.

Grand-Rue 17, 024 442 81 20,  
www.guignard-desserts.com

**MALAKOFFS**


**EYSIN**  
**L'Ecusson Vaudois**

Ici, on vient pour les malakoffs. Les seuls authentiques, bien sûr, comme dans les



**GÂTEAU DU VULLY**  
De la crème et du sucre.





**TARTE AU VIN CUIT**  
De la raisinée de pomme ou de poire, de la crème, du sucre...

## **GRANDSON** **La Maison des Terroirs**

Cet accueillant espace dédié au terroir est avant tout un point d'information touristique sur les attractions de la région. Mais il y a de quoi s'y installer pour déguster des tartelettes à la raisinée et des assiettes de charcuterie de la région, ou alors de quoi faire ses emplettes en produits du coin.

Rue Haute 13,  
024 445 60 60,  
[www.terroirs-region-grandson.ch](http://www.terroirs-region-grandson.ch)

## **LAUSANNE** **Laurent Buet**

Dans cet agréable tea-room du centre-ville tenu depuis quinze ans par Laurent Buet, tout est 100% artisanal. La tarte au vin cuit est excellente et elle côtoie d'autres vaudoiseries (salée à la crème, taillé aux greubons) et un large choix de sandwiches et de pâtisseries tentatrices.

Rue du Grand-Saint-Jean 6,  
021 312 62 90, [www.confiserie-buet-lausanne.ch](http://www.confiserie-buet-lausanne.ch)

## **MONT-SUR-LAUSANNE** **Le Chalet des Enfants**

On y vient volontiers l'après-midi, pour une tarte à la raisinée dégustée dans les petites salles lambrissées ou sur la terrasse entourée. Cette institution champêtre à l'orée de la ville propose aussi fondues, papet et autres plats du terroir vaudois.

Route du Chalet-des-Enfants, Le Mont-sur-Lausanne,  
021 784 44 80, [www.chaletdesenfants.ch](http://www.chaletdesenfants.ch)

## **L'ISLE** **Yves Hohl Confiseur**

L'excellent Yves Hohl réussit à peu près tout dans sa pimpante confiserie. Y compris la tarte à la raisinée que l'on déguste dans son tea-room. Raisinée qu'il décline aussi en version truffe au chocolat, très suave, irrésistible et fondante. Au chapitre des vaudoiseries originales, on notera encore le sandwich de taillé aux greubons au jambon. La tarte à la crème est très bien aussi.

021 864 42 31, [www.yveshohl.ch](http://www.yveshohl.ch)

## **MONT-PÈLERIN** **Le Chalet**

Le lieu est magique, avec une terrasse panoramique qui surplombe tout le Léman. Tarte au vin cuit, tarte à la crème, tartes aux fruits s'y dégustent à toute heure dans les salles boisées. Au chapitre des vaudoiseries, on y mange la fondue, d'excellents filets de perche, la soupe chalet, notamment, accompagnés de crus du village.

Route de l'Hôtel-Mirador 5, 021 922 27 61,  
[www.kempinski.com/fr/montreux/mirador/manger/restaurants/au-chalet](http://www.kempinski.com/fr/montreux/mirador/manger/restaurants/au-chalet)

## **MORGES** **Fornerod - l'Arlequin**

Véritable institution, cette confiserie-

tea-room est le rendez-vous des gourmands morgiens. Mais le week-end, les clients viennent de loin pour la tarte à la raisinée ou encore pour les chaussons aux pommes de la maison. Et on les comprend!

Grand-Rue 58, 021 801 21 24, [www.fornerod.ch](http://www.fornerod.ch)

## **SAINT-PREX** **Christian Boillat**

Avec des succursales à Crissier et à Lausanne, cette confiserie fait partie des étoiles montantes de la branche. Ici, les salées à la crème sont excellentes et les tartes au vin cuit incontournables.

Rue de la Gare 1, 021 806 13 44, [www.confiserie-boillat.ch](http://www.confiserie-boillat.ch)

## **REMERCIEMENTS**

NOS REMERCIEMENTS À L'AUBERGE DE LA GARE À GRANDVAUX ([WWW.AUBERGEGRANDVAUX.CH](http://www.aubergegrandvaux.ch)), CHEZ QUI NOTRE PHOTOGRAPHE DOMINIQUE DERISBOURG A PHOTOGRAPHIÉ LES FILETS DE PERCHE ET LA PÔCHOUSE; AU CHALET DES ENFANTS AU MONT-SUR-LAUSANNE ([WWW.CHALETDESENFANTS.CH](http://www.chaletdesenfants.ch)) POUR LE PAPET, LA TARTE À LA RAISINÉE ET LE JAMBON; À EDGARD BOVIER AU LAUSANNE PALACE ([WWW.LAUSANNE-PALACE.COM](http://www.lausanne-palace.com)) POUR LES MALAKOFFS ET À LA BOULANGERIE ARRIGONI À CORCELLES-PRÈS-PAYERNE POUR LE GÂTEAU DU VULLY. SI CES SPÉCIALITÉS FIGURENT LA PLUPART DU TEMPS SUR LEUR CARTE, LA PRÉSENTATION EST ICI SPÉCIFIQUE AU DOSSIER.