


1422 GRANDSON VD
 Yverdon-les-Bains 5 **B4**

 **DES QUAIS**
 Chemin du Lac 43
 +41 24 445 24 84
 restaurantdesquais@bluewin.ch
 www.restaurantdesquais.ch
 Nicolas Schenk

 **lundi, dimanche soir; du 19 décembre au 8 janvier**
 L 32.–, à la carte 42.–/71.–


Même en tenant plusieurs restaurants, dont cette Sarcelle de Cheyres juste en face, Nicolas Schenk réussit à tenir droit le gouvernail de son enseigne principale. Ici, dans ce cube largement vitré sur le lac tout proche ou sur la vaste terrasse, on est véritablement en vacances, avec les enfants qui jouent sur la place de jeux voisine. La carte, elle, joue sa petite musique agréable, avec des notes d'originalité souvent bien maîtrisées et un service aussi efficace que sympathique.

On a fondu pour ces légumes confits, délicatement grillés, qui offraient leurs goûts purs dans une entrée subtile. La tombée de champignons mélangés jouait son rôle dans un registre classique, dans une jolie légèreté, sans qu'il y ait besoin d'une crème abondante. C'est frais, simple et bien fait. Malgré le lac tout proche, plusieurs poissons ont fait le voyage depuis la mer. Mais on se réjouit de ce trio de poissons du lac, omble, palée et brochet, juste cuits comme il faut, à la chair encore bien ferme. La déception du jour viendra d'une bavette de veau. L'originalité de la pièce, rare dans nos contrées, ne suffisait pas à faire oublier une viande un peu trop cuite, granuleuse et plutôt sèche. La carte des desserts propose des classiques du genre. Et la cave est correcte, sans beaucoup de recherche.

Selon quels critères les établissements sont-ils jugés? Rendez-vous à la page 36.


1091 GRANDVAUX VD
 Lausanne 7 **B5**

 **AUBERGE DE LA GARE**
 Rue de la Gare 1
 +41 21 799 26 86
 info@aubergegrandvaux.ch
 www.aubergegrandvaux.ch
 Philippe et Raymonde Delessert

 **dimanche, lundi; du 21 décembre au 8 janvier, du 22 février au 2 mars, deux semaines en août**
 L 50.–/65.–, S 45.–/70.–
 à la carte 29.–/60.–


H*** 5 chambres
 sp dès 150.–, db dès 200.–

Sous la tonnelle de l'Auberge de la Gare, on trouve une très belle carte de vins de la région, des filets de perche (du Léman) et d'exquis tartares maison. Plus que cela, le large panorama sur le lac et l'accueil très chaleureux de l'équipe de Raymond Delessert dessinent l'ADN du lieu. La constance dans le sourire et la prévenance font sa force, jusqu'à vous couvrir d'un poncho sur la terrasse quand la nuit se fait plus froide.

La cuisine de Philippe Delessert est simple et familiale. Des entrées rafraîchissantes comme ce tartare de veau au poivre de cassis, coriandre et citron vert ou ce gaspacho à la glace au piment d'Espelette s'avalent d'un seul trait. La combinaison froid-crèmeux et glace légèrement pimentée marche à merveille. Plus de réserve sur certaines sauces qui accompagnent les plats principaux comme ce chutney aux cerises et poivre vert censé parfumer un filet d'agneau un peu trop cuit. La sauce froide qui s'apparente à une compotée de cerises se marie peu avec la ratatouille. On privilégiera donc les spécialités, plus traditionnelles, qui valent largement le détour, tout comme les desserts. Ainsi cette crème au Carambar merveilleusement équilibrée en sucre ou cette tarte aux fraises aromatiques et éclairée d'une mince couche de crème pâtissière. Le lieu dispose aussi de quelques jolies chambres. L'échelle des prix est plus que raisonnable.

3780 GSTAAD BE
 Bulle 42 – Thoune 62 **D5**

 **THE ALPINA Restaurant Sommet**
 Alpinastrasse 23
 +41 33 888 98 88
 info@thealpinagstaad.ch
 www.thealpinagstaad.ch
 Eric Favre (directeur), Marcus G. Lindner

 **midi sauf durant la haute saison; du 28 septembre au 4 décembre, du 22 mars au 5 juin**
 L 40.–/70.–, S 140.–/220.–
 à la carte 60.–/150.–

H***** 25 chambres, 31 suites
 sp dès 450.–, db dès 550.–, sj dès 850.–,
 su dès 1450.–

C'est sûr, avec son architecture grandiose, The Alpina a bien mérité son titre d'«Hôtel de l'année» du GaultMillau 2014. Rien d'étonnant que le taux d'occupation soit remarquable en dépit de prix pas précisément donnés. Le chef de cuisine, Marcus G. Lindner, est un homme d'exception. Il ne brille pas uniquement dans son restaurant gastronomique le Sommet, il veille également à la grande qualité des petits-déjeuners et à la perfection des hamburgers servis en terrasse.

Au sommet, on y arrive très vite. D'abord avec un extraordinaire omble chevalier de la Gruyère disposé avec du wasabi et de l'huître potagère dans une boîte de Petri. Puis avec un vitello tonnato superbement réinterprété: dés de thon rouge délicats, un peu de poulpe et, surtout, une fantastique sauce à vitello tonnato ravigotante. La surprise dans cette création: des oignons marinés et apprêtés sous vide. Le deuxième sommet de la soirée se présente sous la forme d'une coquille Saint-Jacques d'une telle fraîcheur que la brigade se contente de la poêler. Et avec ça? Un ris de veau bien cuit, une tranche de langue de veau, un cracker de caviar et une sorte de tarte flambée alsacienne pour initiés.

Au deuxième acte, le chef se consacre au foie gras, le dispose de manière asy-

métrique dans une assiette creuse, l'assortit de saveurs inédites avec du céleri et de la poudre de potiron; la verrine, tout à côté, renferme une crème brûlée de foie gras où un parfum d'abricot s'harmonise avec le potiron. Puis le porcet vient d'un élevage Luma, cuit sous vide, d'une saveur inouïe. Il est présenté sur un lit de boudin! Le plat suivant ne convient pas non plus aux âmes sensibles: cœur et poumon de cabri! «Du mou, confirme Marcus Lindner. Chez nous, en Autriche, c'est une tradition.» Délectable. Mais le cabri, ce n'est pas fini: braisé rose à cœur, découpé à la table et disposé élégamment sur une raviolle farcie d'écrevisse – avec une mousse d'ail des ours un peu trop agressive. Pour conclure, un peu de granité de limette, de la mousse de framboise et de vanille.

Après ça, un cigare semble de rigueur dans l'élégant smoker's lounge contigu. Mais ne dissimulons pas la poussière sous le tapis: le service a été aimable mais complètement débordé et les chefs de service regardaient, de loin, la débâcle en cours.

 **Restaurant Megu**
 Alpinastrasse 23
 +41 33 888 98 88
 info@thealpinagstaad.ch
 www.thealpinagstaad.ch
 Eric Favre (directeur), Hideji Oda
 **lundi, mardi midi (sauf pendant la haute saison); du 28 septembre au 4 décembre, du 22 mars au 5 juin**
 L 40.–/70.–, S 175.–
 à la carte 47.–/130.–

Le Megu attire la clientèle gstaadoise et fortunée comme un aimant: c'est le Japon dans les Alpes, servi dans le cadre clair et stylé du restaurant ou, en été, sur la magique terrasse. La première année a néanmoins d'emblée connu un changement au sein de la brigade. Takumi Murase est parti pour Vienne et Hideji Oda l'a remplacé au pied levé après une très courte formation à la maison mère, à New York. S'il s'en tire avec les honneurs, il n'atteint pas encore le niveau de