

THOMAS NEESER, entouré de sa brigade de l'Hôtel du Lac, apprête avec maestria toutes sortes de poissons. Il les sert en été à la Véranda et en hiver au restaurant Les Saisons.

Seul ce qu'il y a de meilleur est assez bon. Tel est le credo de Thomas Neeser, au magnifique Hôtel du Lac à Vevey. Mais c'est aussi celui des autres cuisiniers des superbes restaurants de cette Riviera, semés entre un vignoble protégé et un lac chatoyant, aux humeurs changeantes.

Le lac, la vignette, la cuisine

Lavaux Riviera

LE VIGNOBLE déroule ses coteaux de Lausanne à Vevey. Dans les jolis petits villages qui le ponctuent, les vignerons concoctent des vins de haut niveau que les gourmets dégustent sur de belles terrasses embrassant le paysage grandiose.

LES COTEAUX DE LAVAUX Protégés par l'Unesco, chéris des amateurs de vin

Lavaux Riviera

DANS CETTE CAVERNE D'ALI BABA, Denis Martin sert son fameux menu de 22 petits plats magiques. Toutefois, le restaurant n'ouvre que le soir.



Texte *Elsbeth Hobmeier*
Photos *Charles Seiler*

ON NE PEUT QUE S'ÉMERVEILLER quand on parcourt la Riviera lémanique. Les 40 kilomètres qui séparent Lutry de Villeneuve, les 14 villages et petites villes préservés qui la jalonnent, le vignoble de Lavaux font de cette côte l'un des plus beaux paysages de Suisse. Ce n'est pas un hasard si l'Unesco a inscrit Lavaux à son patrimoine mondial. Ce n'est pas un hasard, non plus, si des personnalités mondialement connues y ont élu domicile: Charlie Chaplin y a vécu vingt-cinq ans, Freddie Mercury y a enregistré sept albums avec son groupe Queen, l'impératrice Sissi y venait régulièrement, Igor Stravinski y a composé quelques-uns de ses chefs-d'œuvre et Vladimir Nabokov y a écrit ses romans. Sur les quais de

Millau Suisse. Quelques meubles et la terrasse ont été rafraîchis, mais pour le reste l'établissement reste tel qu'en lui-même. Pendant trente ans, Jacky Vuillet en avait fait une adresse incontournable. Christophe Rod propose deux menus: au bistrot, il est canaille avec des pieds de porc, des tripes et de l'entrecôte, dans l'espace gastro il privilégie les poissons, les fruits de mer et les viandes classiques. Fin septembre, on sert le gibier avec des selles de chevreuil et de chamois. Passionnés de vin, les Rod servent évidemment des chasselas jeunes et frais mais aussi des millésimes plus anciens. Quelques vallonnements plus loin, au milieu des vignes, à la sortie du village vigneron d'Aran-Villette, Denis Velen

MARTIN ET RIBETTE Deux magie



EN PLEINE NATURE, idyllique et presque loin de tout, l'Auberge de la Veveyse. Mais les gourmets trouvent sans problème leur chemin pour y arriver. A condition de réserver, bien sûr.

Montreux, Freddie Mercury dresse son poing vers le ciel et sur ceux de Vevey Charlie Chaplin se mire dans les eaux du lac avec son chapeau melon et sa petite canne. Tout comme le château de Chillon, cette impressionnante forteresse du Moyen Age, les pieds dans l'eau, à mi-chemin entre Montreux et Villeneuve, monument le plus visité de Suisse. Flâner le long du lac, rôder dans les villages, embrasser le panorama sur le lac depuis Caux ou les Rochers-de-Naye, tout ça donne faim et soif. Heureusement, ce ne sont pas les bonnes adresses qui manquent! Et, à ces adresses, on trouve aussi bien de grands artisans talentueux que des cuisiniers plus modestes qui rendent hommage aux produits régionaux – vin, fromage, saucisson, pâtisseries. L'offre est à peu près inépuisable. Nous vous invitons à une randonnée gastronomique le long de la Riviera lémanique – d'ouest en est. Aux portes de Lausanne, à La Conversion, Christophe et Nadine Rod ont repris fin mai l'Auberge de Lavaux. «Nous nous sommes fait ainsi un cadeau pour mes 45 ans», rigole Christophe Rod, anciennement à la Roseraie, à Yverne, honorée de 17 points au Gault-

tient le Guillaume Tell depuis maintenant vingt-six ans. Le décor est un peu kitsch avec de drôles de tableaux – un ocelot guigne même par la porte ouverte. Le chef se sent aussi un peu comme un Picasso de la cuisine et se livre à d'étonnantes expériences. Le papet vaudois, par exemple: le poireau, il le transforme en espuma et le saucisson en crumble. «La forme est différente, certes, mais les saveurs sont là, décrypte-t-il. Il n'y a pas qu'une vérité, je cherche toujours des voies nouvelles.»

On est plus proche de la terre chez Philippe et Raymonde Delessert, un étage plus haut, à Grandvaux. De la terrasse abritée de l'Auberge de la Gare, la vue embrasse les vignes et tout le bassin lémanique. A cela s'ajoutent cinq chambres adorables. Les herbes aromatiques poussent dans le jardin, le pêcheur livre les poissons du lac. Une des spécialités de Philippe Delessert est sa pochouse, matelote classique où barbotent les poissons du Léman, agrémentée de rouille et de croûtons. Ne pas manquer, non plus, sa pluma de porc ibérique à la plancha, très tendance. On redescend à Riex, à l'entrée de la Corniche, pour rendre visite à Peter



BIEN D'AVANTAGE que du bruit et de la fumée: Denis Martin possède de solides bases professionnelles, un savoir-faire inoxydable et l'art de créer des surprises gustatives. Il partage volontiers ses secrets avec ses hôtes.

ns de la gastronomie

LES MENUS SURPRISES de Jean-Sébastien Ribette et de sa femme Sahondra Verdand valent le détour. Il décide chaque jour ce qui figurera de frais sur votre assiette.





PHILIPPE ET RAYMONDE DELESSERT choisissent leurs clients avec des produits de leur propre jardin. Leur terrasse abritée – et leurs chambres – invitent au délassément.



À L'AUBERGE COMMUNALE de Saint-Légier, le couple de jeunes professionnels Julien Konrad et Emilie Schuler fait souffler un vent nouveau sur la maison.

PAS DE DEUX et figures libres: quatre versions de la gastronomie



PETER HASLER cuisinait auparavant au Raisin à Cully; il a réalisé son rêve en reprenant à son compte le petit Café de Riex, bien connu des gens de la région et même d'ailleurs.



DAVID TARNOWSKI, un incontestable grand talent de Lavaux, apprête une cuisine pétrie de perfection et d'originalité au Montagne à Chardonne.