

il veut, le timbre étant fourni par la maison. Sympa!

1422 GRANDSON

Yverdon-les-Bains 5

VD

B4

12/20 DES QAIS

 Chemin du Lac 43
 +41 24 445 24 84
 restaurantdesquais@bluewin.ch
<http://www.restaurantdesquais.ch>
 Nicolas Schenk

*Fermé: lundi, dimanche soir (octobre à mars),
 lundi (avril à septembre);
 du 20 décembre au 7 janvier
 L 32.-, à la carte 42.-/71.-*

    POSTCARD

On aime ce restaurant pour sa vue magnifique sur le lac de Neuchâtel. Mais force est de constater que la cuisine laisse cette fois un arrière-goût mitigé qui répond à un service dissipé et désorganisé.

Heureusement, il y a ces noix de Saint-Jacques à l'émulsion de racine de persil et aux salsifis frits. Cuisson parfaite et jolie alliance de saveurs. Le chef n'a donc pas perdu tout son doigté. En revanche, le loup de mer sur sa mousseline de pois chiches à l'huile de sésame est insipide. Quant au foie gras mi-cuit en croûte de noisettes accompagné d'un chutney de figues au goût indéfinissable, il est terrassé par l'excès de sel. Côté viande, le filet de veau en cuisson lente ne convainc pas, car coriace. Et le beurre de truffe du Pays de Vaud qui l'accompagne ne suffit pas à sauver la mise, pas plus que le risotto quasi froid, liquide et laiteux. Le rack d'agneau pé-lé arrive en compagnie d'une brochette de pommes de terre souffrant elle aussi d'excès de sel. Au dessert, on bascule dans l'excès de sucre avec la verrine de yaourt parfumé à la pistache. Un recentrage s'impose.

*Vous cherchez une idée
 de cadeau?*

Pensez au GaultMillau!

1091 GRANDVAUX

Lausanne 7

VD

B5



AUBERGE DE LA GARE

Rue de la Gare 1
 +41 21 799 26 86
 info@aubergegrandvaux.ch
<http://www.aubergegrandvaux.ch>
 Philippe et Raymonde Delessert

*Fermé: dimanche, lundi; du 22 décembre
 au 8 janvier, du 23 février au 3 mars,
 deux semaines en août
 L 50.-/65.-, S 45.-/70.-
 à la carte 29.-/60.-*

    POSTCARD

Hors de l'agitation urbaine à quelques minutes de la capitale vaudoise, il y a cette terrasse-galerie face au lac, le café et le restaurant. Tout ici est simple, épuré, lumineux, avec ce qu'il faut de modernité pour ne pas tomber dans la nostalgie. L'accueil de Raymonde Delessert et de son équipe est chaleureux et efficace. La carte des vins propose de très jolies bouteilles de la région à des prix honnêtes.

Philippe Delessert soigne ses assiettes. Ainsi, ses deux spécialités: les filets de perche et le tartare de bœuf. Les premiers, goûteux, sont du Léman ou d'ailleurs selon les jours (la provenance est précisée à la commande) et s'alignent agréablement dans l'assiette. A leurs côtés, des frites comme on n'en fait plus, fraîches et dorées. Ces mêmes frites accompagnent le tartare, coupé au couteau. On appréciera aussi l'araignée de veau, cette pièce rare que le boucher se réserve, joliment caramélisée, avec sa sauce Zézette, sorte de Café de Paris revisité avec doigté.

Avant cela, la sauce de la petite salade mesclun est digne d'éloges. Le rampon se parfume d'huile de noix et de lardons, croûtons et d'un œuf poché. Enfin, la terrine de foie gras de belle texture arrive accompagnée d'un chutney de coing.

Et, pour finir, aux coupes glacées industrielles, on préférera le court choix de desserts maison, qui va des raisins à la lie jusqu'au moelleux au chocolat et sa crème de fève tonka.

La qualité des produits et le soin mis à les apprêter méritent bien un point de plus.

3780 GSTAAD

BE

Bulle 42 – Thoune 62

D5



THE ALPINA Restaurant Megu



Alpinastrasse 23

+41 33 888 98 88



info@thealpinagstaad.ch



http://www.thealpinagstaad.ch

Eric Favre (directeur),

Takumi Murase

Fermé: mardi, avril, mai et octobre, novembre

L 40.–/70.–, \$ 70.–/200.–

à la carte 60.–/212.–

AE **VISA** **POSTCARD**

H***** 25 chambres, 31 suites
sp dès 550.–, db dès 650.–, sj dès 1200.–,
su dès 1450.–

**HÔTEL
DE L'ANNÉE**

Lorsqu'il jette un coup d'œil dans les casseroles de ses collègues japonais, dans les cuisines de l'Alpina, Marcus G. Lindner, le chef exécutif, ne peut s'empêcher de les admirer. Takumi Murase, le chef, et Tsutomu Kugota, maître sushi, ont été formés au Megu de New York avant d'exporter la «top cuisine» de l'entreprise en Europe. Nik Leuenerger, le directeur général sortant de l'Alpina, les a fait grimper près des sommets de Gstaad, couteaux en main, afin d'offrir à la clientèle discrète, fortunée et cosmopolite de la station, le meilleur de la cuisine japonaise.

Comment ne pas admirer les nouilles aux saint-Jacques, ou le tartare de maquereau juché sur une montagne de glaçons et coiffé de caviar osciètre, ou encore les asperges panées servies avec des craquelins de riz piquants? Le rouget à l'huile de sésame chaude est agrémenté de noix en une exquise salade orientale, avant que n'entre en scène le maître des sushis pour réaliser le meilleur du thon rouge. Ses maki de maquereau, de saumon et d'avocat s'accompagnent de wasabi servi sur un aileron de requin. Les entrées «Hassun» sont grandioses avec un œuf à la truffe, de l'anguille

grillée et des crevettes croquantes à la sauce kanzuri épicée et parfaitement dosée. Puis, après le cabillaud au yuzu, le bœuf de la race wagyu kagero est servi avec théâtralité sur une pierre chaude et flambé au Hennessy. On regrettera néanmoins la température très élevée de la pierre qui surcuit rapidement la luxueuse viande. Un conseil: commandez le menu Omakase (7 plats pour 165 fr.).



Restaurant Sommet

Alpinastrasse 23

+41 33 888 98 88



info@thealpinagstaad.ch



http://www.thealpinagstaad.ch

Eric Favre (directeur),

Marcus G. Lindner

L 40.–/70.–, \$ 70.–/200.–

à la carte 40.–/110.–

AE **VISA** **POSTCARD**

Marcus G. Lindner, 18 points au Mensa de Zurich, a changé d'horizon. Désormais chef exécutif de l'hôtel de l'année, l'Alpina de Gstaad, l'Autrichien a fort à faire. Il ne s'agit plus pour lui de s'occuper que de son restaurant «Sommet», mais d'être 24 heures sur 24 aux commandes de toutes les cuisines de cette grande maison, tout en gardant son souci du détail et sa précision légendaire.

Il veille à l'excellence dès le petit déjeuner d'exception, avec les meilleurs œufs au plat de l'arc alpin, accompagnés de délicieux röstis notamment. Avec de merveilleux burgers, des club-sandwichs ou des saucissons briochés qui ont enthousiasmés le Tout-Gstaad à peine l'hôtel était-il ouvert. L'excellence du chef va jusqu'au Stübli suisse tout en bois, qui ne propose que des produits de première qualité.

Qu'en est-il maintenant de la table phare de l'hôtel? Gstaad dispose à présent d'une deuxième table d'exception après l'incontournable Chesery (Robert Speth). L'air de la montagne n'a pas fait perdre à Marcus G. Lindner son incroyablement talent. Il veille avec audace et acuité sur chaque détail et n'achète que