

Une région de plus en plus

Gault & Millau Chaque année, le célèbre guide gastronomique fait de nouvelles découvertes et revisite les enseignes

*D*ans notre région, les adresses se multiplient et les bonnes tables augmentent. Bonne nouvelle pour les gastronomes soucieux de renouveler leurs goûts. Textures, alliances, cuissons sont en mutation et les traditions réinventées! Véritable défi pour les nouveaux chefs. Déjà relevé haut la main par de nombreux établissements cotés dans l'édition 2012 du célèbre Gault & Millau. Dans la zone de diffusion du Régional, de Lausanne à Bex, 4 nouveaux restaurants sont entrés dans le palmarès:

L'auberge de la Gare à Grandvaux, 12/20

Avec une cuisine simple mais goûteuse et des produits régionaux délicieusement mis en valeur, l'auberge de la Gare de Grandvaux, tenue par Philippe et Raymonde Desseret, séduit beaucoup et sent bons les valeurs d'antan. De plus, la vue sur le lac depuis la tonnelle ombragée de vigne en fait un endroit d'exception. Le guide salue également la gentillesse du service.



12/20

Au Café Suisse de Bex, 13/20

Le Marie Robert a séduit les critiques du guide avec une cuisine pimpante et colorée, pleine de créations. Et la jeune femme séduit surtout par

son CV si long – un passage chez Thierry Marx, le Beau-Rivage palace, meilleure apprentie cuisinière vaudoise en 2006 et désormais 13 au Gault & Millau – pour une jeune femme de 23 ans seulement! Incroyable d'énergie et d'engagement. Elle et son compagnon Arnaud Goise ont repris le restaurant il y a une année environ et relait entièrement les deux salles, dans un décor de bistrot. Des produits et des cuissons ambitieuses et assumées.



13/20



12/20

Au Belmont de Belmont 12/20, la cuisine de David Tharault a été récompensée pour sa franchise et sa précision. Les tartares de viandes ou celui de St Jacques ont été mentionnés; tout comme la cuisson des viandes saisies. Et l'hôtel restaurant, situé en Lavaux, offre une vue panoramique.

Enfin **la Pinte du Paradis, 12/20**, à Aigle, située dans la cour du château, dans un cadre somptueux, a épâté les critiques du guide qui proposent de revenir! Il faut dire que l'accueil y est sincère, gentil et humoristique. Le ton est décontracté et la cuisine particulièrement créative. Le guide souligne une polenta au gorgonzola et la panure au citron confit. A découvrir.



12/20

*L*es promiss... Entirerau Gault & Millau est une belle récompense et valorise souvent des années de labeur de la part des cuisiniers. Rester au même niveau voire même augmenter ses points auprès du guide est également une véritable prouesse pour les chefs. Une évaluation entre prise de risques et volonté de conserver ses acquis... 6 établissements dans notre zone de diffusion augmentent ainsi d'un point.



16/20

Au restaurant du Jo-rat à Mézières, avec désormais **16/20**, le chef Pascal Gauthier est récompensé pour une cuisine «moderne et savoureuse» dit le