

GAUTMILLAU 2013

Le guide, un ami

PROFIL



KNUT SCHWANDER
Responsable du GaultMillau pour la Suisse romande.

On ne le dira jamais assez: le GaultMillau est un guide de bonnes adresses. Qu'ils aient 12/20 ou 19/20, les quelque 300 établissements répertoriés dans cette nouvelle édition sont donc au moins bons, voire excellents, ou même exceptionnels. L'Hôtel de Ville de Benoît Violier, notre Cuisinier de l'année, en tête.

A tous ceux qui s'imaginent que les inspecteurs, collaborateurs, testeurs – tous des termes ambigus! – d'un guide indépendant ont pour objectif prioritaire de traquer l'erreur, je me plains à répéter qu'ils se trompent. Car on ne vendrait à personne un recueil de mauvaises adresses...

Or, le GaultMillau ne s'est jamais aussi bien écoulé qu'en 2012. Preuve, je l'espère, qu'il a su, au fil des ans, mériter

la confiance de ceux qui l'utilisent, comme source d'inspiration et/ou comme bouclier contre les concepts de restauration douteux, mais promu à force de copinage et de publicités.

Un guide se doit en effet d'être l'ami avisé de ses lecteurs. Un ami qui livre sans complaisance ses bons plans et ses découvertes. Alors que la crise atteint de plein fouet nombre de restaurateurs, mettre en lumière les nouvelles bonnes tables et distribuer des points supplémentaires peut les aider: sans doute ferons-nous quelques heureux parmi les adresses de ce dossier.

A l'inverse, abaisser la note de 9 cuisiniers cette année peut sembler irresponsable. Pourtant, c'est honorer le contrat de confiance avec nos lecteurs. Et ce n'est pas les condamner. Car, on ne le dira jamais assez, le GaultMillau ne contient que de bonnes adresses, de 12/20 à 19/20. ◦

VAUD
LES NOUVEAUX RESTAURANTS
ARZIER

AUBERGE DE L'UNION 15/20

Route de Saint-Cergue 9, 022 366 25 04

C'est la découverte de l'année en Suisse romande! Rares sont les établissements qui entrent au GaultMillau avec 15 points. Georges Lelièvre, à l'évidence, fait de petits miracles culinaires dans cette jolie auberge qui survole le Léman et les Alpes françaises avec le Mont-Blanc en point de mire. Et pourtant, ils ne sont que trois en cuisine. Le chef dispose heureusement d'une solide expérience glanée au Noirmont chez Georges Wenger et à Vuflens-le-Château chez Bernard Ravet. Elle lui permet de préparer ces escargots aux herbes et à la concassée de tomates, ou cette effilochée de crabe au citron vert en espuma pimentée. Puis il joue habilement avec les saveurs et les textures, les surprises (chutney d'épine-vinette, melon au champagne) et les valeurs sûres (foie gras impeccablement poêlé, chevreuil d'été aux aïelles). Les mises en scène sont raffinées, l'ensemble des prestations de très très bon niveau.

ÉPESSES

AUBERGE DU VIGNERON 12/20

Route de la Corniche 14, 021 799 14 19

www.aubergeduvigneron.ch

Laurent et Estelle Frutig ont repris ce café de village et lui

ont insufflé la touche de fraîcheur qui le rend immédiatement attachant. Service plein de gentillesse, carte pleine de tentations et assiettes pleines de bonnes choses assureront à n'en pas douter un bel avenir à

cette adresse. Le foie gras poêlé est exemplaire, la saucisse et les lentilles savoureuses, et les raisins à la lie conviennent à merveille dans ce village viticole.

LAUSANNE

RISTORANTE GNUTTI 12/20

Rue Chaucau 14, 021 311 67 47

www.gnutti.ch

Au fond d'un passage sans charme, ce petit restaurant sobre et accueillant se propose d'initier les Lausannois au meilleur de la cuisine transalpine, produits de la mer en tête. Carpaccios d'espadon, de thon et de poulpe parfaits, pasta idéale (ah, cette sauce à la livournaise!), fritto misto vacancier... et d'excellents crus transalpins pour les accompagner. On adore.

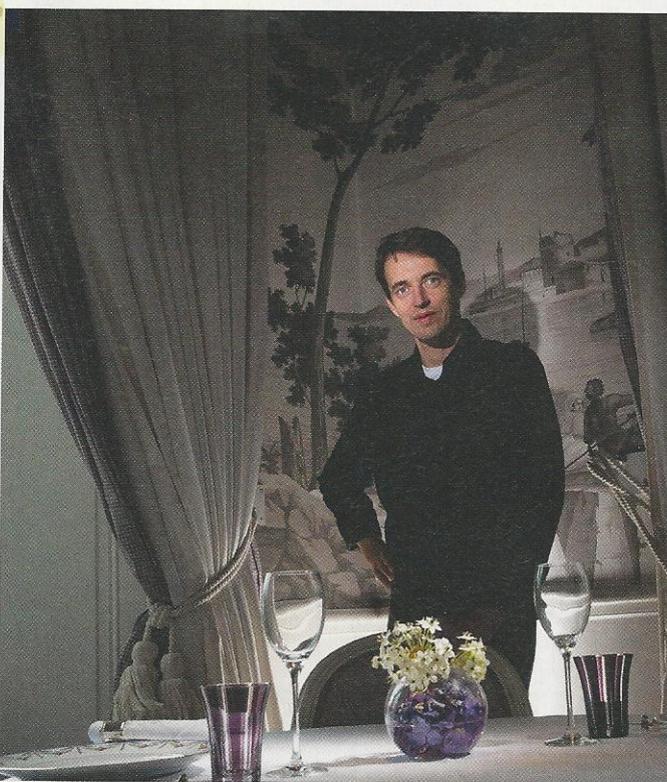
MORGES

HÔTEL MONT-BLANC LE PAVOIS 13/20

Quai du Mont-Blanc, 021 804 87 87

www.hotel-mont-blanc.ch/fr/Restaurant-Terrasse/Pavois/

Le Pavois fait son retour dans le guide après une pause d'une année. Benjamin Pin, le chef, y propose une cuisine de saison, bien faite et volontiers basée sur des produits locaux. Tartare de



ÉCRIN GOURMAND Sous les stucs du Grand Hôtel du Lac, à Vevey, le talentueux Thomas Neeser gagne son 16^e point.