



GUIDE GAULTMILLAU 2023

Guide 2023: 11 nouveaux restaurants vaudois

Gonnet, Foare, Marchesi... Onze nouveaux chefs émerveillent le canton. On fait les présentations!

7 novembre 2022 - 21:18



Textes: Gault&Millau Suisse | Photos: Millennium

LE PONT DE BRENT

17/20

Ils étaient au 42 à Champéry, les voici à Brent avec un point de plus! Antoine Gonnet et Amandine Pivault étourdissent de talent et de travail et émerveillent de tous côtés. Sur une scène totalement redécorée, les assiettes se succèdent une à une tel un air de ballet, avec les détails de la maîtrise de maison comme refrains *allegro* et les folies du chef en swings sortis de nulle part.

Route de Blonay 4, 1817 Brent, 021 964 52 30, www.lepontdebrent.ch

LA BRASSERIE DU ROYAL

15/20

Un havre de paix au coeur du rythme effréné de la ville. C'est très résumé, mais l'enchantement qui ressort d'une visite à la Brasserie du Royal Savoy est réelle, tant la cuisine fait du bien. Le chef Ludovic Douteaux proposait notamment une côte de porc du Valais à la cuisson idéale. Elle arrive entourée de gourmands légumes d'été qu'une sauce profonde vient napper. Hum...

Avenue d'Ouchy 40, 1006 Lausanne, 021 614 88 88, www.royalsavoylausanne.com

LA BRASSERIE DU MILLENNIUM

15/20

Tout le monde parle de ses pâtés en croûte et de ses charcuteries, et avec raison! Mais le Meilleur ouvrier de France charcutier-traiteur Fabien Foare, ce n'est pas que ça: c'est aussi une transparence de bar au citron vert en cannelloni, rehaussé de notes fumées, par exemple. Une délicatesse croquante et rafraîchissante, que des desserts millimétrés viennent compléter.

Chemin de Mongevon 25, 1023 Crissier, 058 400 36 10, www.millennium.ch

LE 1913 AU VILLARS-PALACE

15/20

Mirto Marchesi nous offre une parenthèse enchantée dans ce village de moyenne altitude. Avec harmonie et finesse, le chef sert du local, à commencer par la tomate gorgée du soleil du Valais, parsemée d'huile et de pulpe de framboise, servie en soupe froide délicieusement onctueuse. La cuillère descend dans les bas-fonds pour y piocher un goûteux substrat d'ail noir. C'est rapiculant, beurré et frais.

Rue Centrale 135, 1884 Villars-sur-Ollon, 024 496 22 96, www.villarspalace.ch

MONSIEUR 14

14/20

14 points pour Monsieur 14? Il faudra penser à changer de nom l'année prochaine... Blague à part, ce charmant resto lausannois a tout pour plaire. À commencer par le décor exotique, qui répond à l'unisson aux assiettes de Ludovic Beltran. Un exemple? Le thon rouge en exquises tataki, qui arrive dressé sur une salade et se voit rehaussé avec doigté de piment jalapeño et de croquantes graines de sésame.

Avenue Mon-Repos 14, 1005 Lausanne, 021 616 14 14, www.monsieur14.ch

LE ZINGUE

13/20

Si son propriétaire fait le bonheur des amateurs de desserts, son chef ragailardit le palais des gourmets. Dans un cadre contemporain, Thibault Marchand use d'une audace particulièrement tranchante. Ainsi ce vitello tonnato épating qui arrive auréolé d'une fumée de bois d'olivier et qui ne ressemble à aucun autre. Une réussite, assortie d'une brioche au jaune d'œuf confit. Magnifique.

Rue de la Tournelle 48, 1350 Orbe, 024 565 87 47, www.lezingue.ch

AUBERGE COMMUNALE

13/20

Meilleur ouvrier de France charcutier-traiteur et ancien enseignant à l'EHL, Fabien Pairon a repris l'auberge communale avec sa compagne Jennifer. Ensemble, ils ont su recréer une ambiance... d'auberge. Simple, chaleureuse et engageante. Comme le croustillant de cochon aux champignons, dressé en effilochée rectangulaire, original et gourmand, flanqué d'un gratin de pommes de terre à se relever la nuit.

Place du Petit Mont 4, 1052 Le Mont-sur-Lausanne, 021 652 71 45, www.aubergelemont.ch

CHALET LES FERS

13/20

Si Nadine et Christophe Rod rouvrent début décembre avec leur carte de restaurant et celle du take-away pour skieurs, l'été aux Fers fait place à la fraîcheur. Par exemple le filet de bœuf aux oignons, entouré de légumes croquants et de frites maison. Ou le filet de maigre de Méditerranée, qui bénéficie d'une cuisson parfaite sous sa sauce chimichurri exemplaire.

Route du Fer 26, 1854 Leysin, 024 494 10 72, www.lesfers.ch

LE MIROIR D'ARGENTINE

13/20

Pas besoin de visa pour entrer au Miroir d'Argentine, le nom fait référence à la montagne qui surplombe ce mignon restaurant d'alpage. À l'intérieur, outre l'imposant chariot de fromage (plus de cinquante propositions!), on aime le service aux petits soins et la simplicité rustique de la carte. Même les twists du chef font plaisir, à l'instar de ce cappuccino d'asperges et de son émulsion au vieux gruyère. Accompagné d'une flûte beurrée et croustillante à se damner, c'est une très belle entrée en matière!

Solalex, 1882 Gryon, 024 498 14 46, www.miroir-solalex.ch

CHÂTEAU SALAVAUX

12/20

Aux abords du lac de Morat, Philippe Bouteille est en place depuis quelques années. Et on sent à la dégustation que le chef a de la... bouteille, notamment lorsque l'on découvre la cuisson parfaite de cette appétissante poitrine de porc de la ferme voisine. Arrosée d'un jus corsé, servie avec une lame de polenta crémeuse et quelques légumes du Seeland bien fermes, c'est une très bonne assiette!

Route de Villars-le-Grand 16, 1585 Salavaux, 026 677 40 00, www.chateausalavaux.ch

LE GOGANT

S.N.

L'Hôtel des Horlogers est un peu un OVNI au coeur de la Vallée de Joux, mais sa brasserie moderne affiche un menu qui vaut le détour. Supervisée par Emmanuel Renaut (19/20 à Megève, France), la cuisine est fine et précise, à l'instar de ce très séducteur pain à la gelée de sapin en amuse-bouche. Puis la tomate coeur de bœuf au sérac fumé et sorbet à la tomate délicieusement estivale.

La Brasserie Le Gogant entre sans notation dans le Gault&Millau 2023 car le chef a changé peu avant la sortie du guide.

Route de France 8, 1348 Le Brassus, 021 845 08 45, www.hoteldeshorlogers.com

Mots-clés: Guide Gault&Millau Suisse 2023, Gault&Millau 2023, Vaud

ARTICLES SIMILAIRES



Guide 2023: 10 nouveaux restaurants valaisans

10 nouveaux, trois entrées à 15 points, une «Découverte de l'année»: les chefs valaisans frappent fort!



Guide 2023: 4 nouveaux restos fribourgeois

De 12 à 17 points, de Bulle à une enclave en pays de Vaud, le canton frappe fort. On fait les présentations.



Lausanne: dix restos ouverts le dimanche

Gastronomie italienne, plats traditionnels français ou encore fondues? Une sélection pour tous les goûts!