


**DA PINO
Frohheim**

Freiburgstrasse 14
+41 26 670 26 75
dapino-frohheim@bluewin.ch
www.dapino-frohheim.ch
Giuseppe Lianzi

📅 *dimanche, lundi; du 17 octobre au 2 novembre, du 24 décembre au 5 janvier, du 29 mars au 11 avril*
L 18.-/59.-, S 59.-/120.-
à la carte 38.-/80.-

Aucun souci à se faire au Da Pino: non seulement les prix sont avantageux, mais la qualité reste au rendez-vous. Départ en fanfare avec ce petit expresso de fèves, puis crescendo avec les calamars, dont la farce colorée était une évocation parfaite des marchés italiens. Les pâtes restent classiques, à l'instar de ces raviolis au veau. En plat principal, on peut opter avec bonheur pour un plat de filet de saint-pierre et du homard accompagnés d'une petite mousse de limettes, ou de quelques asperges vertes sautées, servies avec des artichauts croquants et de la barba di frate. Enfin, pour terminer ce bon repas, une parfaite cassata sicilienne et une merveilleuse tourte à la ricotta.

1110 MORGES

Lausanne 13

VD
B5


HOSTELLERIE LE PETIT MANOIR

Avenue Ignace-Paderewski 8
+41 21 804 12 00
info@lepetitmanoir.ch
www.lepetitmanoir.ch
Orissa Cavin (directrice),
Marc-Henri Mazure

📅 *dimanche, lundi; du 25 décembre (ouvert le midi) au 31 décembre (ouvert le soir), deux semaines en février, deux dès mi-juillet, une en août*
L 55.-, S 98.-/138.-
à la carte 71.-/92.-

H**** 25 chambres
db dès 220.-

Attention, changement! Julien Retler et Sophie Declercq, qui ont donné une no-

torité gastronomique à cet établissement depuis sa rénovation, ont quitté les lieux pour se lancer dans une aventure personnelle à Aclens. Mais le groupe Boas, qui exploite Le Petit Manoir, n'a pas réduit ses ambitions pour autant. Il a fait redescendre Marc-Henri Mazure de l'Hôtel Nendaz 4 Vallées. Le jeune chef breton a passé par plusieurs restaurants prestigieux, dont celui de Marc Veyrat. Sa venue se traduit par un changement radical de style: davantage de créativité, une esthétique plus sophistiquée, une recherche de légèreté et de fraîcheur. Le homard bleu de Bretagne, avec ses moules fumées, mélisse et radis croquants, donne le ton. La chair du crustacé est parfaite, les textures se conjuguent avec merveille, les moules fumées finement hachées donnent du caractère au plat sans dominer les autres ingrédients. L'assiette est composée comme un tableau tout en incitant à la dégustation. La seule remarque qui vient immédiatement à l'esprit réside dans la quantité: les tranches de homard sont certes agréables, mais si fines qu'elles touchent à l'homéopathie. Vu le prix exorbitant de ce produit, il est difficile d'en mettre dans un menu qui conserve un tarif très raisonnable. Mais alors faut-il se concentrer sur un élément aussi onéreux à l'achat? Ou alors clairement viser un autre prix pour assumer un tel plat? Probablement que l'origine bretonne du chef ne souffre aucune compromission quant à l'origine des crustacés! Plus local, l'ombre chevalier, juste cuit, offre des saveurs magnifiques dans son mariage avec le fenouil, le jus anisé et la bergamote. Une vraie délicatesse de parfums et de cohérence. On déplore juste la présence d'un important morceau de fenouil, certes esthétique, mais qui se démarque par sa rusticité inadaptée au reste. L'expérience se poursuit avec l'agneau du Limousin, sublime par sa tendreté. Ses épices contrastent avec la douceur d'une purée de patates douces, agrémentée de sablés à l'ail des ours. Le plat fait vibrer l'ensemble des papilles. Au chapitre des desserts, le blanc-manger à la noix de coco, sorbet piña colada, prolonge l'ex-

pression visuelle qui caractérise les créations du chef. De la fraîcheur, de l'élégance, mais qui pourrait montrer davantage de relief. On peut discuter de ces petits détails, mais, au final, force est de constater que le nouveau chef du Petit Manoir affirme un style personnel, résolument orienté sur l'esthétique, la créativité, la finesse. L'été, les repas se prennent sur la magnifique terrasse devant le petit jardin à la française et quelques grands arbres. Service agréable mais plutôt formel.

2000 NEUCHÂTEL

NE

La Chaux-de-Fonds 21 - Bienne 30 C3

12/20 HÔTEL BEAULAC
N Restaurant Lake Side

Esplanade Léopold-Robert 2
+41 32 723 11 11
hotel@beaulac.ch
www.beaulac.ch
Maxime Rod, Claudia Descollaz

L 26.-/55.-, S 65.-/130.-
à la carte 50.-/80.-

H**** 108 chambres, 8 suites
db dès 235.-

Le Lake Side porte parfaitement son nom. En effet, le restaurant de l'hôtel Beaulac surplombe le port de plaisance de Neuchâtel, prenant ainsi des airs de yacht-club recevant des plaisanciers internationaux. Il n'y a donc rien d'étonnant à ce que la carte d'inspiration fusion propose un choix de poissons et crustacés. Ainsi, des dés de thon soigneusement marinés à la citronnelle et combava – un agrume indonésien – sont fondants et rapicolants; dommage qu'ils soient neutralisés par une purée de patates (trop) douces. Le pavé de lieu jaune est adroitement poêlé sur un amusant lit de cookies aux épices et escorté de petits légumes un peu trop cuits et une sauce profonde au chorizo: le tout est séduisant mais manque de cohérence. Plus harmonieux, le suave velouté de marrons judicieusement enrichi de dés de foie gras poêlé ne faute que par la présence de chips de panais, devenues molles en se noyant dans le velouté. La

texture du filet d'agneau cuit à basse température est bien plus rassurante; ce dernier, découpé façon tournedos, est accompagné de poireaux confits sur un excellent jus au thym. Finissons en douceur avec une sympathique déclinaison de figues: en carpaccio arrosées d'un caramel de vinaigre de champagne, rôties à l'huile d'olive et vanille et, enfin, en sorbet.


**BEAU-RIVAGE HOTEL
Restaurant O'Terroirs**

Esplanade du Mont-Blanc 1
+41 32 723 15 15
info@beau-rivage-hotel.ch
www.beau-rivage-hotel.ch

Thomas Maechler, Eric Mazéas

L 54.-/135.-, S 98.-/135.-
à la carte 50.-/95.-

H**** 60 chambres, 6 suites
sp dès 340.-, db dès 410.-, sj dès 640.-,
su dès 1200.-

Ah, le bel endroit! La maison se mire dans les eaux du lac avec les Alpes en toile de fond. Après l'apéritif dans le piano-bar en ronde, la véranda rouge et blanc accueille les convives avec un service tout en attention et en efficacité.

Eric Mazéas privilégie les produits de qualité et les magnifie avec brio, aidé par une brigade d'une douzaine de personnes. Les noix de Saint-Jacques crues, marinées, arrivent sous une boule de sorbet à la vodka et couronnées de caviar impérial. Le bal de la gourmandise est ouvert: c'est bon, rafraîchissant et coloré, avec quelques pétales de violettes cornues et d'originales billes au jus de concombre. Les tortellinis de tableau de Bretagne et gambas barbotent dans une crémeuse bisque qui invite à rêver au clapotis des vagues sur une plage bretonne... la terre d'origine du chef.

Le carré d'agneau en croûte de pain d'épice, que la carte annonçait découpé à table, nous a été servi déjà tranché. Qu'à cela ne tienne, la viande était parfaitement rôtie, rosée à cœur et accompagnée de dés de légumes de saison.