

# Gastronomie : où irons-nous dîner ce soir?

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **36 (2006)**

Heft 4

PDF erstellt am: **12.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

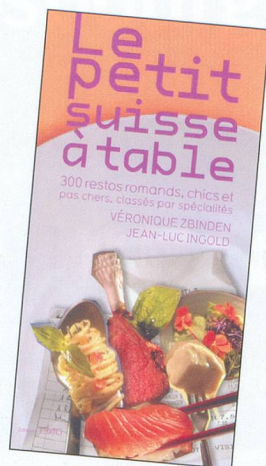
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Où irons-nous dîner ce soir?

Ce ne sont pas les guides gastronomiques qui manquent. Pourtant, le petit dernier trouvera sa place dans le sac à main de Madame ou dans le vide-poche de votre voiture. On y propose 300 adresses sympas.



Depuis le temps qu'ils fréquentent les restaurants de Suisse romande pour leur plaisir (et pour leur travail), Véronique Zbinden et Jean-Luc Ingold ont accumulé des dizaines et des dizaines d'adresses que l'on se passe généralement de bouche à oreille. Plutôt que de les laisser dormir au fond de leur mémoire, ils ont choisi de les porter à la connaissance des amateurs de bonnes tables.

«Nous avons décidé de parler des bistrotts de manière simple et directe», confie Jean-Luc Ingold, qui a passé plusieurs années de sa vie gastronomique au service du prestigieux guide GaultMillau. «Bien sûr, on admire les grands chefs comme Rabaey, Rochat ou Pierroz, mais un repas chez eux

demeure un événement exceptionnel. Nous voulions présenter des restaurants plus modestes, où l'on peut manger une saucisse à rôtir accompagnée d'une purée de pommes de terre.»

Au cours de leur tournée, Véronique et Jean-Luc ont privilégié les bonnes adresses, réputées ou moins connues, disséminées à travers la Suisse romande. «A l'image de Pierroz, Chevrier ou Crisci, plusieurs grands chefs possèdent des bistrotts à côté de leur grande table, des élèves de ces grandes toques ont ouvert leur propre établissement. Nous connaissons ces lieux, qui ne figurent pas forcément dans les guides prestigieux. Le rapport qualité-prix y est souvent excellent. Nous avons voulu favoriser ces

adresses, mais aussi les restaurants chinois ou japonais et les bistrotts qui proposent des brunchs dominicaux.»

Les auteurs de ce guide ont eu envie de faire partager leurs coups de cœur, de présenter des restaurateurs qui intriguent et apportent un petit plus, tout en restant dans une zone de prix acceptables. «Je pourrais parler des heures durant de ces petits bistrotts qui nous donnent du bonheur...»

J.-R. P.

»» *Le Petit Suisse à table, 300 restos romands, chics et pas chers, classés par spécialités.* Par Véronique Zbinden et Jean-Luc Ingold. Editions Texto.

## Une nouvelle vie au coeur de Montreux !



La première résidence bilingue (fr./ all.) pour seniors offre une nouvelle forme de vie sous le signe de l'indépendance et de la sécurité. Nous proposons également des séjours de convalescence et de vacances.

**Appelez-nous ! Nous vous soumettrons une offre personnalisée.**

  
NOVA VITA

Nova Vita Residenz Montreux • Place de la Paix • CP 256 • CH-1820 Montreux  
Tél. 021/965 90 90 • Fax 021/965 99 99

[www.novavita.com](http://www.novavita.com)