

Lausanne la gourmande

Autor(en): **Pudlowski, Gilles**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique Suisse en France**

Band (Jahr): **78 (1998)**

Heft 3: **Le Luxe : philosophie, économie, plaisir ...**

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-889410>

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.

Lausanne la gourmande

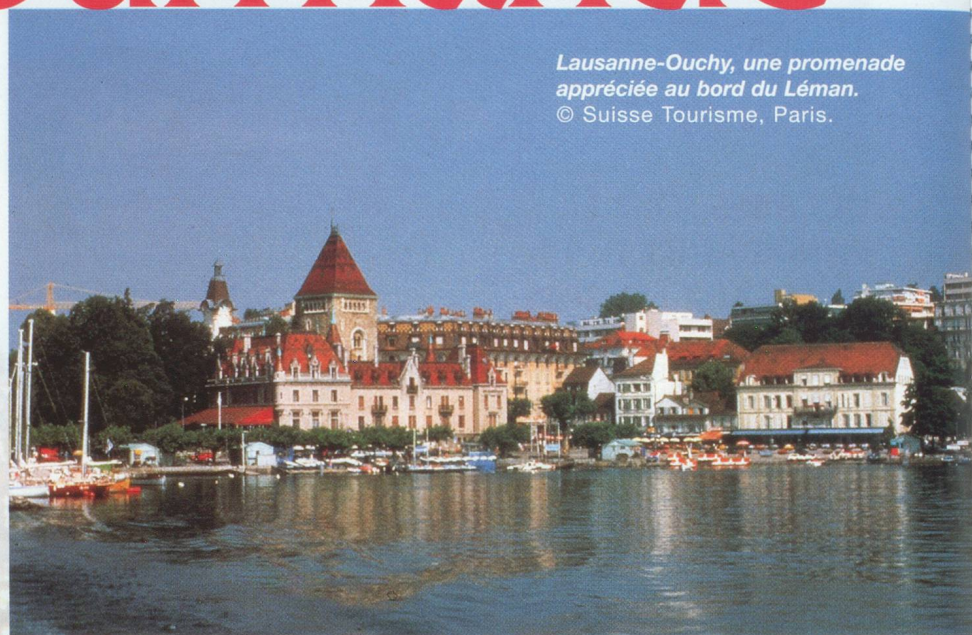
**Gilles
Pudlowski**

Grand Reporter au
« Point », critique
gastronomique

La ville la plus gourmande de Suisse ? La plus joyeuse et la plus jeune ? Allons donc, essayez de dire « Lausanne » autour de vous, juste pour voir les réactions de votre entourage. Mais n'ayez crainte : un bref passage en revue indique que la mini-métropole de la Romandie a du cœur au ventre...

Lorsque l'on parle de capitale gourmande d'Helvétie, on pense à Genève, à Zurich, voire à Bâle ou à Lugano. Mais Lausanne est pourtant là qui s'impose avec sa magnifique périphérie étoilée (voir notre encadré), ses tables de prestige - de Girardet à Ravet ou Rabaey -, ses Relais & Châteaux grand style (l'agreste *Débarcadère* de Saint-Sulpice ou encore le splendide Raisin de Cully). Reste que le centre même de Lausanne vaut l'étape.

Mini-métropole de la Romandie, siège olympique, elle est aussi le théâtre de grands congrès. Ses palaces (le *Beau Rivage*, le *Lausanne-Palace*) ont fière allure. La vedette



Lausanne-Ouchy, une promenade appréciée au bord du Léman.
© Suisse Tourisme, Paris.

locale ? Elle se nomme la *Grappe d'Or*, tenue dans un lieu pittoresque par un barbu bonhomme. Vous ne connaissez pas Peter Baermann ? Alors n'hésitez pas. Ce Munichois devenu Vaudois est sans conteste le premier de sa ville.

Les meilleurs produits d'ici, les poissons du lac les plus frais, les gibiers chassés à l'entour, lui tirent de jolis accents dans son cadre élégant de l'ancien quartier « bas » de la cité ancienne. Filet de féra mariné à la bourrache, perche au beurre blanc de vin de glace, magnifique quenelle de brochet si moelleuse à l'oseille et à la sauge, fleur de courgette farcie à la truite saumonée au beurre d'aneth et citronnelle, chevreuil de printemps en pâte de riz, purée de pois, sauce au vin rouge, pâtes suisses au lait cru sur un plateau de fromages superbe, joli chariot sucré avec la tarte aux noix, les mousses au chocolat, les sorbets de saison, sans omettre les vins du Valais, de Vaud et du Tessin proposés par un service plein d'allant dans un beau cadre sobre, pon-

déré, chaleureux comme une maison d'ami : si cela ne s'appelle pas une grande maison, nous voulons bien être changés en toupie ou en inspecteur Michelin.

L'autre très belle table de Lausanne ? Elle n'a pas d'étoile, même si elle la guigne : c'est le *San Marino*, sis à deux pas de la Gare, de Rino Strangis. Ce praticien sérieux et appliqué propose une cuisine italienne de bonne facture dans un cadre chantourné et soigné. L'inspiration est fonction du marché, mais les pâtes cuites « al dente », exquises « gnocchi », « saltimbocca » et « scalloppina di vitello » n'excluent pas des clin d'œil aux voisins et grands Helvètes. La reprise du fameux « rognon de veau Bolo » de Girardet est d'ailleurs une réussite.

Dans le registre du « bon rapport qualité-prix », la *Petite Grappe* se pose un peu là. Cette plaisante annexe de la *Grappe d'Or*, tenue par le fiston Baermann, Olivier, et le chef Christophe Blanc, auvergnat, ancien

second de ladite Grappe, est l'une des très bonnes affaires de la ville. Saumon mariné à la crème de concombre, croustillant de crevettes aux tomates fraîches, filet de veau au vinaigre de cidre, suprême de poularde aux cornes d'abondance, thym et rösti, soufflé glacé à l'abricotine : voilà, au gré du marché, ce qui se propose et se déguste avec plaisir au premier étage dans une ambiance relaxe de taverne plaisante aux murs sobres, ornés de tableaux signés d'un peintre voisin et ami.

Moins gastros, sans nul doute, quoique fort plaisants, les « lieux lausannois » se distinguent, entre brasseries à l'ancienne, bars branchés et restaurants de tradition, par leur atmosphère, leurs plats soignés, aussi, de tendance souvent régionale et même un brin archéo avec un sens du conservatisme fort bien venu.

Je songe au *Café Romand* qui est, sans nul doute, « la » brasserie de Lausanne. On ne vient pas ici seulement pour le cervelas, les schübling (la blanche saucisse de Saint-Gall), la tête de veau, le jambon cuit, le saucisson vaudois, la cervelle meunière,


la croûte au fromage, la « Cardinal » à la pression, le déci de Vinzel ou de Villette, mais tout simplement pour déplier son journal, rêver sur les fresques vigneronnes, regarder au-dehors passer le monde sur la place Saint-François. Bref : pour le mouvement de la vie, entr'aperçu depuis un cadre naïf années 50 avec son décor de sculptures en bois, caché sous une anodine façade grisâtre.

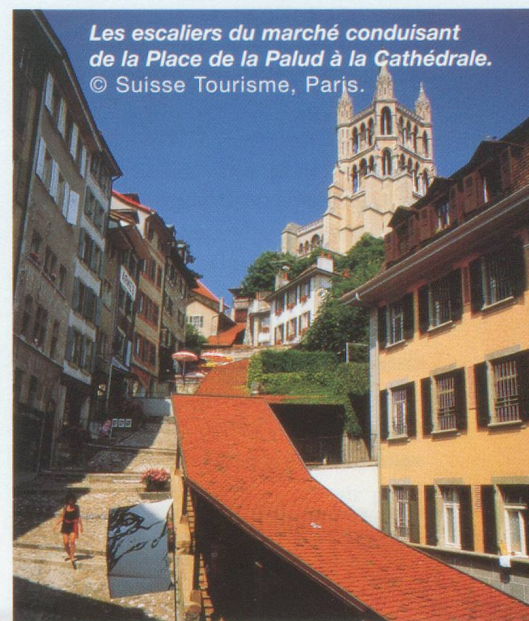
Au Signal de Sauvabelin, le *Chalet Suisse* est, comme son nom l'indique, un typique chalet suisse avec vue depuis le jardin sur le Léman et les Alpes juste en face. Le panorama inciterait seul à la visite. Le miracle est que la vocation touristique du lieu n'a pas oblitéré le sérieux culinaire de la maison qui propose, avec rigueur, une série de pieux hommages à la tradition. Ainsi, les beignets de Vinzel, au fromage et vin blanc, la fondue, la raclette et la viande séchée jouent-elles, plaisamment, le régionalisme bon enfant.

Trois adresses, enfin, vite fait, pour comprendre que Lausanne

est un village, une ville estudiantine, donc branchée sur les modes du temps. C'est d'abord le *Café du Grütli*, plein centre, sis près de l'hôtel de ville et au pied des escaliers couverts qui mènent à la cathédrale : un vrai café-brasserie, digne d'un café de village de la côte ou du vignoble vaudois à visiter pour les mets simples, les vins frais, le cadre traditionnel et l'ambiance de village.

C'est encore *Chez Mario*, la première pizzeria de Lausanne, avec ses graffitis et son ambiance jeune, inchangée depuis 1959. Au menu, pas de tapage ni de prétention. Mais de bonnes et braves pâtes, pizzas et tutti quanti.

Enfin, *Bleu Lézard*, est un bar-brasserie au cadre amusant, « destroy », qui propose plats et boissons à toute heure, à une clientèle jeune et dans le vent qui veut s'amuser, discuter sans se lasser, mais aussi grignoter sur le pouce une nourriture alerte faite au gré du marché (il n'est guère loin, près du proche Palais Rumine) et inscrite sur l'ardoise. 



Les escaliers du marché conduisant de la Place de la Palud à la Cathédrale.
© Suisse Tourisme, Paris.

L'agglomération la plus étoilée du monde

Il y a abondance de grandes tables dans et autour de Lausanne, à commencer par celle de Philippe Rochat, l'ex-demeure de Fredy Girardet à Crissier (6 km), titulaire de trois étoiles. Mais il y a aussi Bernard Ravet, deux étoiles à l'*Ermitage* de Vufflens-le-Château (à 13 km), Adolf Blokbergen au *Raisin* à Cully (8 km), et Carlo Crisci au *Cerf* à Cossonay (16 km). En ville, la seule table étoilée est la *Grappe d'Or* de Peter Baermann. Mais le *San Marino* de Rino Strangis, pour sa cuisine italienne du marché, le *Relais & Châteaux Le Débarcadère* à Saint-Sulpice, avec vue sur tout Lausanne depuis le lac, et les tables des palaces, comme celles du *Beau-Rivage* (« la Coupole ») et du *Lausanne-Palace*, méritent la halte. Etoilés, cette fois, à ne pas oublier, sont les belles auberges de Sugnens (17 km), Apples (le *Saint-Joseph*, à 24 km), Aran (la *Petite Corniche*, à 5 km), Vevey (la *Taverne du Château*, à 16 km), Clarens (l'*Ermitage*, à 23 km) et bien sûr Bernard Rabaey (trois étoiles au Pont de Brent au-dessus de Montreux, à 25 km). Si l'on additionne toutes ces étoiles, on arrive au total de 16 pour environ 300 000 habitants. Soit une étoile de plus que le record de Saint-Sébastien (210 000 habitants avec sa banlieue de Lasarte, de Fontarrabie et d'Oyarzun) en Espagne.

Nos adresses lausannoises :

- **La Grappe d'Or**, 3, Cheneau de Bourg. Tél : 21/323 07 60. Fax : 21/323 22 30. Menus : CHF 58.- (déjeuner)/145.-. Carte : CHF 90.-/150.-.
- **San Marino**, 20, av. de la Gare. Tél : 21/312 93 69 - Fax : 21/323 86 64. Menus : CHF 23-48 (déjeuner)/145.-. Carte : CHF 80-130.-.
- **La Petite Grappe**, 15, Cheneau de Bourg. Tél : 21/311 84.14. Fax : 21/323 22 30. Menus : CHF 18,50-38 (déjeuner)/95.-. Carte : CHF 45-90.-.
- **Café Romand**, 2 pl. St-François. Tél : 21/312 63 75 - Fax : 21/321 10 25. Carte : CHF 35.-.
- **Le Chalet Suisse**, Signal de Sauvabelin. Tél : 21/312 23 12. Fax : 21/312 24 01. Menu : CHF 22.-. Carte : CHF 35-75.-.
- **Café du Grütli**, 4, rue de la Mercerie, angle place de la Palud. Tél : 21/312 94 93. Carte : CHF 35.-.
- **Chez Mario**, 28 rue de Bourg. Tél : 21/323 74 01. Carte : CHF 30.-.
- **Bleu Lézard**, 10, rue Enning. Tél : 21/321 38 30 - Fax : 21/321 38 39. Carte : CHF 35.-.