

Les plus belles terrasses en Suisse

par Sophie Bernaert | 7 juillet, 2020 | Actualités, Gastronomie, Styles de vie, Une



Cet été, les terrasses n'ont jamais été aussi attrayantes. Bucoliques, lacustres, alpines, en voici quelques-unes qui vous réservent aussi des moments de pure gourmandise.

Neuchâtel (NE) - Restaurant de l'Hôtel DuPeyrou

Dans un écrin bucolique et chargé d'histoire, le chef d'origine australienne Craig Penlington et sa femme Françoise vous accueillent très chaleureusement. La jolie terrasse ombragée, gravier fin immaculé et mobilier en teck, longe le somptueux palais du XVIII^e siècle, petit joyau architectural de la ville de Neuchâtel. Au fur et à mesure des années, la délicieuse cuisine dite «bourgeoise» du chef s'est enrichie de touches plus exotiques pour être aujourd'hui aboutie, plus audacieuse, voire surprenante (16/20 au Gault&Millau). Les poissons du lac et de l'océan sont à l'honneur et magnifiquement traités.

Avenue DuPeyrou 1, Neuchâtel, dupeyrou.ch



Granges-Paccot (FR) – L'Auberge aux 4 Vents

Sur la rive romande de la rivière la Sarine, le «paradis» est ici. Les luxuriants jardins fleuris ornés par endroits de quelques œuvres d'art de cette maison de maître du XVII^e siècle plantée à l'orée d'une magnifique forêt est un voyage hors du temps et hors de tout. Le chef Benoît Leyendecker travaille autour d'une carte exclusivement bio et locale pour proposer une cuisine fraîche, pleine de saveurs avec quelques options végétariennes très originales. Un lieu simplement magique pour un dîner romantique ou un brunch dominical en famille.

Route de Grandfey 124, Granges-Paccot, auberge4vents.ch



Montreux (VD) – Terrasse du Petit Palais – Fairmont Le Montreux Palace

Fleuron de la Riviera suisse, le Petit Palais nous transporte à «la Belle Epoque» et dès les beaux jours, sa terrasse revêt les couleurs chaudes du Sud. Face au bleu intense des eaux du Léman, le dépaysement est total. Cet été, une brise méditerranéenne soufflera plus fort sur ce lieu mythique. En plus de la carte du restaurant largement inspirée de la cuisine transalpine, la terrasse étendue accueille un «lounge-bar» convivial et intime. Sur des tables hautes ou enveloppés sur des canapés dans de petites alcôves végétalisées, dégustation de cocktails très créatifs et de tapas à partager.

Avenue Claude-Nobs 2, Montreux, [fairmont.com](https://www.fairmont.com)



Avry-devant-Pont (FR) – Le Vignier

Sur les bords du lac de Gruyère, la magnifique terrasse abritée de ce lieu romantique offre une vue imprenable sur les Préalpes fribourgeoises qui se reflètent dans le bleu de l'eau. A ce cadre magique, sans doute le plus époustouflant point de vue de la Basse-Gruyère, s'ajoute une cuisine talentueuse récompensée de 15/20 au Gault&Millau. Le chef Claude Jaccottet excelle dans la cuisson parfaite des poissons du lac qu'il accommode de sauces légères, et travaille exclusivement les meilleures volailles et viandes de la Gruyère, sans concession.

Route de la Gruyère 123, Avry-devant-Pont, [vignier.ch](https://www.vignier.ch)



Lugnorre (FR) - Mont-Vully

Idéalement «perché» à 653 m d'altitude, sur le versant sud du Mont-Vully et au milieu des vignes, cet endroit est un refuge, loin de tout. De la terrasse du restaurant, la vue sur le lac de Morat et les montagnes, des Alpes bernoises aux crêtes du Jura, est époustouflante. La cuisine du chef vous invite à une délicieuse découverte du terroir du pays des Trois- Lacs. Entre autres délicatesses, le gâteau du Vully, une spécialité gourmande à base de pâte levée et de crème, est ici magnifiquement réalisé dans sa version sucrée, la plus douce.

Route du Mont 50, Lugnorre, hotelmontvully.ch



Ascona (TI) – La Brezza – Hotel Eden Roc

Dans ce majestueux établissement, membre du club prestigieux des «Leading Hotels of the World», le choix gastronomique est difficile puisque les quatre restaurants aux quatre offres culinaires différentes, disposent tous de très belles terrasses offrant une vue splendide sur le lac Majeur. Jetez alors votre dévolu sur la table la plus sophistiquée et la terrasse la plus romantique, où le très jeune chef Marco Campanella, «découverte tessinoise de l'année» au Gault&Millau 2019 et auréolé d'une étoile au Guide Michelin vous éblouira par ses créations largement inspirées de la meilleure cuisine méditerranéenne. Ses plats, qu'ils qualifient de «légers, croquants et frais» sont en fait de petites œuvres d'art qui font de lui une des étoiles montantes de la profession. Si la prose de la carte est succincte, au fil des trois menus, dont un végétarien, la dégustation n'est qu'étonnement et découvertes culinaires autour des plus nobles produits.

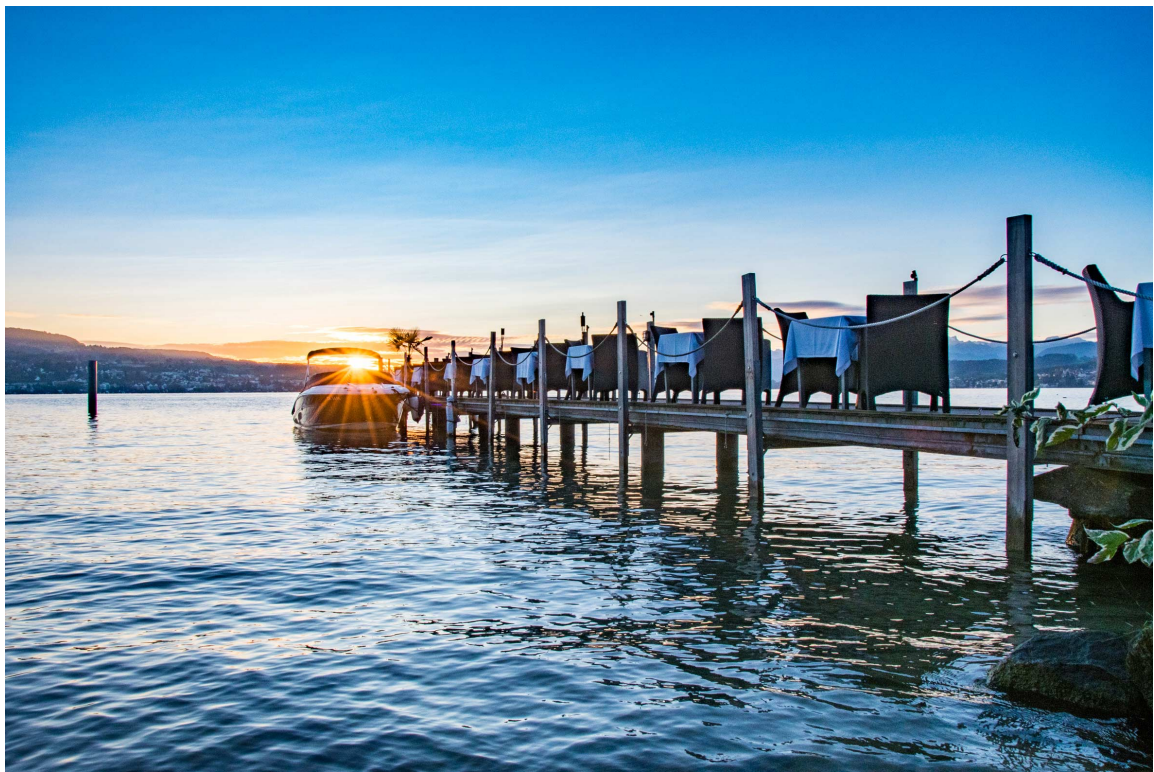
Via Albarelle 16, Ascona, edenroc.ch



Oberrieden (ZH) – Keywest Seerestaurant

Ambiance «Key West Floride» garantie au bord de la rive méridionale du lac de Zurich! C'est de cette petite commune que l'on peut observer le lac dans toute sa magnificence. Au coucher du soleil, le spectacle est magique. La terrasse semble flotter sur l'eau et pour les plus privilégiés, quelques tables les attendent sur le ponton pour un dîner romantique, bercés par le clapotis de l'eau. La cuisine est fraîche et de saison. Poissons «du jour» grillés et assiette «mer-lac» proposant un délicieux mélange des plus belles pièces de la carte, sont vraiment un must. Située directement à l'embarcadère d'Oberrieden, cette table est l'étape idéale d'une petite croisière sur le lac de Zurich.

Seestrasse 31/32, Oberrieden, keywest-zuerich.ch



Chésereux (VD) – Le Cercle – Golf & Country Club de Bonmont

Longtemps réservé aux membres du très «select» golf de Bonmont, le restaurant, désormais ouvert à tous, n'en reste pas moins un refuge secret pour tous les gourmets où deux disciples du célèbre chef Edgard Bovier (La Table d'Edgard) ont repris les fourneaux. Dès les premiers rayons de soleil, au cœur d'un magnifique parc boisé, une élégante terrasse surplombant le lac Léman vous offre le plaisir de goûter à une délicieuse cuisine fraîche aux saveurs méditerranéennes. Une carte «snack» plus légère mais tout aussi gourmande est aussi proposée en continu de 11 h 30 à 18 h 30.

Route de Bonmont 31, Chésereux, bonmont.com



Lausanne (VD) – L'Accademia – Hôtel d'Angleterre

Dès les beaux jours, la terrasse de L'Accademia évoque l'ambiance chaleureuse et festive des «piazza» italiennes. Confortablement installé face au bleu du lac Léman, on se rêve à siroter un prosecco millésimé en dégustant la cuisine italienne gastronomique du talentueux chef Andrea Gaia. Ce passionné, enfant déjà en cuisine avec sa grand-mère italienne puis formé au sein des brigades des plus grands chefs français dont Georges Blanc et Pierre Gagnaire, porte ici la cuisine «la plus appréciée du monde» au rang d'art culinaire. Le carpaccio de bœuf se pare d'asperges et de noix délicatement parfumées à la truffe noire et l'osso-buco est braisé au barolo et servi avec un risotto de fèves et petits pois... la grande classe! Rien n'est laissé au hasard, jusqu'au café «servi comme à Rome».

Place du Port, Lausanne, angleterre-residence.ch



Genève (GE) – Izumi – Hôtel des Bergues

Du plus grand toit terrasse de Genève, au dernier étage du Four Seasons Hôtel des Bergues, vous admirerez une vue spectaculaire sur la Cité de Calvin, sa rade et son mythique jet d'eau en savourant l'une des meilleures cuisines Nikkei. Le chef japonais Mitsuru Tsukada excelle dans cette cuisine fusion, mariage gourmand des spécialités japonaises et sud-américaines, mais réalise aussi avec brio des sushis et sashimis de haute voltige. Si la salade de homard et pousses d'épinard, huile de truffe blanche et yuzu ou bien le tartare de thon, sauce gochujang sur riz croustillant, ne sont que quelques incontournables des magnifiques mets, le menu découverte avec le choix de desserts à la carte est une excellente indication pour une première expérience. A l'image des lieux, la proposition des vins est interstellaire, puisqu'elle puise dans la cave de l'Hôtel des Bergues, l'une des plus riches proposées à Genève!

Quai des Bergues 33, Genève, fourseasons.com



Les Rasses/Ste-Croix (VD) – Belle Epoque – Grand Hôtel des Rasses

Tel un balcon suspendu au-dessus du Jura vaudois, à 1200 m d'altitude, la terrasse du restaurant la Belle Epoque offre une délicieuse bouffée d'air frais et une vue imprenable sur toute la chaîne des Alpes, du Mont-Blanc à la Jungfrau. Le chef Sébastien Mazet, aux commandes de la restauration de cette élégante demeure du XIX^e siècle, associe une cuisine typique du terroir à des réalisations plus créatives mais avec toujours les meilleurs produits de la région: filets de perche et truites «à la jurassienne» sauce aux morilles, Pavé de sandre en écaille de saucisson vaudois, fumet au chasselas.

Route des Alpes 25, Les Rasses/Ste-Croix, grandhotelrasses.ch



Lucerne (LU) – La Terrasse – Hôtel des Balances

Le cœur de la vieille ville médiévale abrite un hôtel historique, ancien bâtiment de la mairie, où tradition et modernité sont en parfaite harmonie. Avec sa magnifique façade côté vieille ville ornée de peintures et sa localisation au bord de la paisible rivière Reuss, l'ensemble a tout d'un palais vénitien. L'été, l'une des meilleures tables de Lucerne vous invite à sa très élégante terrasse posée sur des eaux cristallines, juste en face de la ravissante église des Jésuites, avec le célèbre pont de la Chapelle, le lac et le somptueux panorama de montagnes pour décor! La grande qualité de la cuisine suisse et française du chef Andreas Fluri (14/20 au Gault&Millau) ne faiblit pas et s'agrémente, chaque année, d'une touche supplémentaire de créativité.

Weinmarkt, Lucerne, balances-luzern.ch



Sierre (VS) – Château de Villa

La terrasse ensoleillée ou ombragée par un imposant châtaignier centenaire de cette noble demeure du XVI^e siècle est un havre de tranquillité où on y déguste le meilleur du Valais. On vient de loin pour apprécier les spécialités fromagères mais aussi les salaisons valaisannes de caractère. Plus rafraîchissant en été, le tartare de bœuf valaisan, viande crue, brunoise de viande séchée, noix et eau-de-vie de poire s'accompagne des plus grands crus de la région, trésors de l'œnothèque devenue le rendez-vous privilégié des plus grands amateurs de vins.

Rue de Ste-Catherine 4, Sierre, chateauvilla.ch



Zermatt (VS) – Chez Vrony

L'été, la terrasse de l'une des plus mythiques tables des Alpes suisses offre une vue époustouflante sur le Cervin. Cette ancienne cabane de montagne est aujourd'hui une délicieuse adresse incontournable à Zermatt, où des recettes traditionnelles centenaires côtoient des mets plus raffinés, toujours élaborés à base de produits frais, bio et locaux. Bouillabaisse épicée à la coriandre et au safran, saumon de montagne fumé au caviar alpin, crème aigre et rösti sont quelques-unes des créations, rares en altitude, du chef Diogo Monteiro noté 14/20 au Gault&Millau.

Findeln, Zermatt, [chezvrony.ch](https://www.chezvrony.ch)



Neuchâtel (NE) – La Table de Palafitte – Hôtel Palafitte

Un déjeuner ou un dîner «les pieds dans l'eau» à la terrasse de ce restaurant, est un moment hors du temps. A quelques encablures à peine de Neuchâtel dans une nature à l'état pur, l'illusion d'être sur une île est réelle. Le jeune chef Maxime Pot qui officie en cuisine de cette très bonne table 14/20 au Gault&Millau a fait ses classes auprès de quelques-uns des meilleurs ambassadeurs de la haute gastronomie helvétique et ses raviolis au britchon en émulsion de petits pois frais sont un clin d'œil très gourmand à l'une des spécialités phares de la cheffe Anne Sophie Pic qu'il a secondée au Beau Rivage.

Route des Gouttes-d'Or 2, Neuchâtel, palafitte.ch



Bâle (BS) – Roots

En visite à Bâle cet été, c'est ici, à fleur d'eau, qu'il faut vous attabler. La cuisine du jeune chef lucernois, Pascal Steffen, tout juste récompensée d'une étoile par le Guide Michelin ne cesse de séduire les Bâlois. Sa créativité, légèreté et précision sont au service de produits essentiellement locaux avec un intérêt particulier pour le végétal ainsi magnifié! De la fraîcheur d'un taco d'herbes, du peps d'une émulsion de concombre fumé pour accompagner des crevettes crues, ou d'un jus de tomates jaunes en guise de vinaigrette pour relever une composition «ardente» de légumes crus et cuits, jusqu'au sucré, ce n'est que pur bonheur. Pour parfaire l'expérience, le restaurant jouit d'une situation extraordinaire avec une très grande terrasse le long du Rhin offrant l'une des plus belles vues sur la vieille ville médiévale et sa cathédrale. C'est certain, papilles et pupilles se régaleront à l'unisson.

Mülhauserstrasse 17, Bâle, roots-base.ch



f Suivre

🐦 Suivre

p Suivre



Jean-Marc Richard, actif et solidaire!

par Nathalia L. Brignoli | 6 juillet, 2020 | Actualités, Reportages, Société, Une

Qui ne connaît pas l'animateur Jean-Marc Richard? Figure familière et populaire, il a animé d'innombrables émissions de télévision et radio: «Le kiosque à musiques», «Chacun pour tous», «La ligne de cœur», «La poule aux œufs d'or», «Ça cartonne», etc.

[LIRE PLUS](#)



Manon Schick: quel programme!

par François Schaller | 3 juillet, 2020 | Actualités, Économie, Politique, Société

La pugnace et très médiatique directrice d'Amnesty International en Suisse jusqu'à fin juin voulait s'accorder une période de pause avant de chercher un nouveau job. Ce sera deux mois seulement, et le nouveau défi est déjà trouvé.

[LIRE PLUS](#)



Alain Berset superstar

par Bertrand Monnard | 2 juillet, 2020 | Actualités, Économie, Politique, Société, Success Story, Une

Calme mais ferme, notre ministre de la Santé a, de l'avis de tous les spécialistes, parfaitement géré la crise. Ses formules ont fait tilt. Les t-shirts qu'il a inspirés, se sont arrachés. Un vrai phénomène de société.

[LIRE PLUS](#)

[Accueil](#) [Equipe](#) [Publicité](#) [Impressum](#) [Politique de confidentialité](#)
[Contact](#) [Abonnement](#)

AA Editions Sarl - Rue du Simplon 3D - 1006 Lausanne - Suisse