

Cuisine avec... vue

Le restaurant «Belle Epoque» du Grand Hôtel des Rasses, à Bullet, offre non seulement un panorama exceptionnel, mais aussi une cuisine gastronomique de contrastes et inspirée.

A celui qui ignorerait encore où se situe le Balcon du Jura, on recommandera chaudement de parcourir les quelques kilomètres qui séparent la plaine du Grand Hôtel des Rasses. Le jeu en vaut assurément la chandelle, car ici, beaucoup plus qu'ailleurs, la terrasse récemment rénovée offre un panorama exceptionnel; lacs et montagnes se succèdent en un tableau grandiose. A scène unique, orchestre de qualité. Le restaurant «Belle Epoque» offre ainsi un cadre digne des merveilles naturelles qu'il permet d'admirer. Riche de détails architecturaux reflétant le style en vogue en 1913, année de sa construction, la salle est le théâtre idéal pour déguster la cuisine inspirée de Christophe Pagnot.

Le moins que l'on puisse dire est qu'à 33 ans -il est né le 18 juin 1980- le chef des cuisines du Grand Hôtel des Rasses a un parcours professionnel assez limpide. Après un CAP à Besançon et quelques passages dans des restaurants du Jura français et suisse, il s'embarque pour la Martinique où il reste un an. De retour en Suisse il touche à la restauration collective, puis entre dans la brigade de Pierrick Suter, à l'Hôtel de la Gare de Lucens. Et là, c'est la révélation: la découverte de la cuisine «gastro».

Vocation

«J'ai vite compris que c'était

vraiment ce que je voulais faire, précise Christophe Pagnot. Choisir de beaux produits et les apprêter sans trop les transformer, afin de privilégier l'authenticité de leur saveur. Ici nous sommes gâtés, en cherchant un peu on trouve de remarquables producteurs. Avec Damien Durand, mon collègue maître d'hôtel que j'ai rencontré à Lucens, nous oeuvrons ici depuis août 2012. Comme pour les vins, petit à petit, nous façonnons la carte du restaurant afin d'offrir à nos clients de belles occasions de se régaler... dans le respect de ce que nous avons appris avec Pierrick Suter.»

Lors de son escapade martiniquaise, Christophe Pagnot a aiguisé son goût pour une cuisine des contrastes. En témoigne cette Coppa valaisanne juste saisie, dont la salinité relève parfaitement la fine julienne de pois mange-tout, la palette aromatique étant enrichie par une réduction de balsamique et des noisettes torréfiées. Un plat très frais et tout à fait original.

Si la carte est principalement construite autour des poissons -de mer ou du lac- (féra, daurade ou thon par exemple) et des viandes (bœuf, volaille, agneau), on y découvre aussi des plats plus inspirés du terroir régional,



comme ce jambonneau braisé à la bière de Sainte-Croix et miel pleine fleur, poêlée de pommes de terre et légumes taillés. Les desserts ne sont pas en reste. On a ainsi tout particulièrement apprécié la préparation et le service à table pour cet excellent ananas rôti au sucre de canne, flambé au Rhum vieux, escorté de glace à la vanille et de pistaches hâchées. Une formule appelée à se développer à en croire le maître d'hôtel Damien Durand. Même si elle est en cours d'élaboration, la carte des vins offre un choix déjà éclectique réservant bonne place aux crus locaux de très bons producteurs -Cave de Bonvillars, Benjamin Morel ou Didier Gaille-, mais proposant aussi d'excellents crus français comme le Château Mont-Redon, à Châteauneuf du Pape ou le domaine Saint-Cosme, à Gigondas.

Vous l'aurez compris, Le Grand Hôtel des Rasses vaut le voyage. Ceux qui ont déjà eu la chance de s'installer sur la terrasse ou dans la chaleureuse salle à manger ne pourront qu'acquiescer!

PHIL ET HIPPO POTES ■



Christophe Pagnot, le chef des cuisines du Grand Hôtel des Rasses, a fait ses armes en France, en Martinique et en Suisse. En haut de page, la salle du restaurant «Belle Epoque».

Photos: Plaisirs, Gastronomie & Voyages

Restaurant-Pizzeria Chez Tony

1422 Grandson
PROMO D'ÉTÉ

EN JUILLET ET AOÛT

POUR LES ÉTUDIANTS
ET LES PERSONNES À LAVS

10 % DE RABAIS

SUR LE TOTAL DE LA FACTURE
SUR PRÉSENTATION
DE LEUR CARTE

NOUVELLE

CARTE DE VINS

40 VINS À CHOIX

ET VINS AU VERRE

QUALITÉ BOUTEILLE

Réervations: 024 445 13 25



L'ange

HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT

1400 YVERDON-LES-BAINS - Tél. 024 425 25 85

OUVERT 7/7 - SALLE À MANGER RUSTIQUE

Fermé le dimanche soir - Réservations conseillées

Dimanche à midi: restauration en salle à manger et en brasserie

vous propose:

Cuisses de grenouille fraîches

Trites du vivier au bleu ou meunière

Filets de perche du lac de Neuchâtel

Fermé tous les dimanches jusqu'au 25 août

SERVICE

TRAITEUR

Doris Henry Sàrl

dès 10 personnes

Fêtes de famille, anniversaires, mariage,
entreprise, apéritifs, repas de soutien,
etc., buffets froids et chauds, broches,
grillades, paëlla, charbonnade, fondues,
plats apéro, etc.

N'hésitez pas à nous demander une offre

BRUNCH le 1^{er} août

sur inscription

079 284 97 90

doris.henry@bluwin.ch

www.traiteur-kota.ch

Restaurant indien

Naan n Curry

Le goût de l'Inde

A l'emporter - Service traiteur

Tél. 024 420 26 80

Rue de Clendy 9 - 1400 Yverdon-les-Bains



Le Farniente
Venez découvrir notre cuisine
aux saveurs des quatre coins
du monde dans un cadre
chaleureux et convivial.

Menu du jour de 11 h à 14 h

Entrée - Assiette - Dessert

Fr. 13.-

De 14 h à 20 h

Cocktail et apéritif surprise

Salle pour banquets - Terrasse

Restaurant-Pizzeria



CHEZ ORIO

aux Tuileries-de-Grandson

NOUVELLE

CARTE D'ÉTÉ

Plongez
au coeur de l'exotisme
à Cheyres © 026 663 21 36

A NOUVEAU

Nos grands buffets d'été

et un incroyable buffet de pâtisseries
(tous les vendredi, samedi et dimanche)

Dès juillet

Tous les tubes du moment avec

le groupe REPLAY

sur notre nouvelle terrasse "Cocktail Lounge"
A La Lagune c'est aussi ça... les vacances!

La Lagune