



D'une table à l'autre

Par le Quidam gourmand

- Grand Hôtel des Rasses, Sainte-Croix, VD
- Restaurant Windows, Hôtel d'Angleterre, Genève, GE
- Restaurant Le Platy, Villars-sur-Glâne, FR



Cuisine avec...vue

Grand Hôtel des Rasses, Les Rasses s/Sainte-Croix, VD



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 (repris par le groupe BOAS) 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 une révélation : la découverte de la cuisine «gastro». «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 œuvrons 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».

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. 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. Réflétant le style en vogue en 1913, année de sa construction, la salle est le théâtre idéal pour déguster la cuisine inspirée de Christophe Pagnot. Lors de son escapade martiniquaise, Christophe 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 – et des viandes, 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. Les desserts ne sont pas en reste. On a apprécié la préparation et le service à table pour cet ananas rôti au sucre de canne, flambé au Rhum vieux, glace à la vanille et pistaches hachées. 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 désormais le voyage...



Spécialités : Carpaccio de filet de bœuf «au couteau» fleur de sel camarguais, copeaux de parmesan (Fr. 23.-). Marbré de foie gras mariné au Porto blanc, confiture d'oignons rouges, mesclun croquant et toast de pain brioché (Fr. 22.-). Filet de veau rosé, jus corsé au romarin risotto aux tomates séchées et olives noires (Fr. 42.-). Tartare de bœuf, façon «Gourmande» pommes grenailles, brioche «maison» (Fr. 44.-). Tartare de féra de nos lacs à l'orange et au gingembre, concombre, pommes grenailles au curry doux, brioche

«maison» (Fr. 33.-). Chariot de la fromagerie de l'Auberson (Fr. 14.-). Parfait glacé à l'absinthe (Fr. 13.-).

Menus : Menu terroir (Fr. 44.-). Menu gourmand (Fr. 79.-).

Ouvert toute l'année.

Adresse

Grand Hôtel des Rasses
Route des Alpes 25
1452 Les Rasses s/Sainte-Croix, VD
Tél. 024 454 19 61
www.grandhotelrasses.ch