

LA CUISINIÈRE DE L'ANNÉE EST VAUDOISE

GAULTMILLAU Le guide honore La Table de Mary, à Cheseaux-Noréaz (VD).

L'édition suisse du guide GaultMillau honore Maryline Nozahic, du Restaurant La Table de Mary, à Cheseaux-Noréaz (VD). A 37 ans, cette Française d'origine reçoit le titre de «cuisinière de l'année». «Maryline Nozahic cuisine avec audace, savoir-faire et générosité, mais sans effet de mode», a communiqué hier GaultMillau Suisse. Cette récompense est rarement attribuée, car «peu de femmes relèvent le défi de lutter des années durant pour se faire une place dans les sommets de l'art culinaire». L'établissement qu'elle tient avec son mari, Loïc, obtient 16 points. Quant au cuisinier de l'année, il s'agit de Franz Wiget, chef de l'auberge Adelboden à Steinen (SZ).

Six restaurants en Suisse conservent leur note 19 sur 20. Il s'agit des établissements de Philippe Rochat, à Crissier (VD), Bernard Ravet, à Vufflens-le-Château (VD), Philippe Chevrier, à Satigny (GE), Didier de Courten, à Sierre (VS), André Jaeger, à Schaffhouse, et Andreas

Caminada, à Fürstenu (GR). Le Valaisan Damien Germanier, du restaurant Le Botza, à Vétroz (VS), est désigné «Romand de l'année». Julien Retler, du Petit Manoir, à Morges (VD), est la «découverte romande de l'année». Le titre de «sommelier de l'année» revient à Thomas Schmidt, du restaurant Georges Wenger, au Noirmont (JU). ■

ats



«Maryline Nozahic cuisine avec audace, savoir-faire et générosité», selon GaultMillau Suisse.

Bruno Voser/Keystone