

La Table de Mary



La Table de Mary
Route du Gymnase 2
1400 Cheseaux-Noréaz

Tél. +41 (0)24 436 31 10
Fax +41 (0)24 436 31 12
info@latabledemary.ch
www.latabledemary.ch

LA TABLE DE MARY DES SAVEURS SURPRENANTES ET TOUJOURS RENOUVELÉES

Ouverte en 2007, la Table de Mary fait aujourd'hui partie des grandes adresses du canton de Vaud avec un 16/20 au Gault et Millau en 2012. Tenue par un couple de passionnés, avec Maryline en cuisine et Loïc en salle, cette table surprenante a su fidéliser une clientèle d'habitues par son ambiance détendue et ses alliances de saveurs surprenantes et accessibles à tous les budgets. *Bien Vivre* a rencontré Maryline et Loïc Nozahic dans leur restaurant, à Cheseaux-Noréaz.

UNE PASSION COMMUNE

Tous deux cuisiniers de profession, Maryline et Loïc ont fait leurs armes chez d'autres restaurateurs avant d'ouvrir leur première enseigne commune à Vugelles-la-Mothe, au pied du Jura. Maryline est alors promue Découverte Romande de l'Année 2005 par le prestigieux guide Gault et Millau.

En 2007, ils décident de se rapprocher d'Yverdon et ouvrent La Table de Mary à Cheseaux-Noréaz. Avec ses plats originaux, précis et très savoureux, le restaurant obtient la note de 16/20 au Gault et Millau et Maryline le titre de Cuisinière de l'année 2011. Des récompenses qui n'ont pas changé la philosophie de partage au cœur du travail du couple.

UN BISTROT, UN RESTAURANT, UNE IDENTITE

Maryline et Loïc Nozahic décident de rester fidèles à leur vision de la cuisine et de la table: un lieu où l'on vient chercher partage et émotion. Afin de rester accessible à tous les budgets, le bistrot propose un menu **Au Goût Du Jour** à CHF 18.50 qui ravit tous les gourmets pressés. La partie gastronomique du restaurant décline quant à elle un menu «affaire» à CHF 58.- **Au Goût De Mary**.

Des plats du jour aux plus grandes assiettes, raffinement et simplicité restent les maîtres mots de la cuisine et du service de La Table de Mary. Grâce à un excellent rapport qualité-prix et à des produits de toute première fraîcheur, c'est un véritable rapport de confiance qui s'est instauré entre les Nozahic et les clients du restaurant.



Foie gras poêlé sur son coulis de rhubarbe



Suprême de pigeon ramier, morilles, jus au balsamique

A LA RECHERCHE DE NOUVELLES SAVEURS

Tout en simplicité et en finesse, les plats de la Table de Mary surprennent par des alliances de saveurs inédites, parfois désarmantes, toujours séduisantes. Le couple sait s'inspirer des saveurs locales et des découvertes faites lors de voyages de par le monde. En proposant des combinaisons «entre terre et mer», alliant terroir local et saveurs lointaines, La Table de Mary offre à ses clients de vrais dépaysements gustatifs.

La carte restreinte, uniquement à base de produits frais, change tous les deux mois sans jamais se répéter... Un avantage majeur pour les habitués des lieux, qui peuvent déguster des nouveautés à chacun de leurs repas à la Table de Mary. La formule marche puisque l'enseigne séduit des palais de tous âges et attire des clients venus de toute la Suisse. Un vrai bijou de gastronomie, à découvrir et redécouvrir!



La Table de Mary



La Table de Mary
Route du Gymnase 2
1400 Cheseaux-Noreaz

Tél. +41 (0)24 436 31 10
Fax +41 (0)24 436 31 12
info@latabledemary.ch
www.latabledemary.ch



LA TABLE DE MARY UNE FEMME DE GOÛT

Native de Cerdon, dans le pays du Bugey, Maryline Nozahic est cuisinière par passion. Un béguin de jeunesse qu'elle concrétise par un apprentissage au Pavillon Bellevue à Belley (table alors étoilée au Michelin). Après une escapade à Stuttgart, elle rejoint les cuisines du Grand Pin à Peseux, où exerce Cécile Tattini (1^{re} femme ayant eu un macaron en Suisse). Chargée des entremets, elle croise son futur mari, Loïc, Breton et saucier.

Ensuite, elle fait son expérience au Beaulac (Neuchâtel), puis au Schiff (Morat) avant de tenter l'aventure d'indépendante à Vugelles-la Mothe. A cette époque, elle reçoit la récompense de la découverte de l'année par le guide Gault et Millau au bout d'un an d'exercice. En 2007, Mary et son mari – pas marris de leur choix – œuvrent désormais à Cheseaux-Noréaz. Un duo de choc pour une table chic. Elle reçoit le titre de **CHEFFE DE L'ANNEE 2012** par le guide Gault et Millau.

Dans un cadre moderne (joli panorama sur le Jura et le lac de Neuchâtel), Mary propose une cuisine de goût. Adeptes du marché local, elle base sa gastronomie sur les produits rigoureusement sélectionnés dont elle veille à préserver l'authenticité en évitant de la dénaturer. Sa carte (élaborée en parfait accord avec Loïc) change tous les 2 mois en fonction des saisons et des produits trouvés sur le marché.

Les clients peuvent consulter le site internet de la Table de Mary: www.latabledemary.ch afin d'avoir une première idée sur la cuisine de Mary et réserver ensuite une table pour contenter leurs papilles gustatives!!!



Foie gras poêlé sur son coulis de rhubarbe



Suprême de pigeon ramier, morilles, jus au balsamique

