

>>>

## LES NOUVEAUX RESTAURANTS

### AIGLE

#### LA PINTÉ DU PARADIS 12/20

Place du Château 2, 024 466 18 44

[www.lapinteduparadis.com](http://www.lapinteduparadis.com)

Juste en face de la porte du château, avec ses poutres vermoulues, son décor boisé et sa superbe terrasse surplombant le vignoble, cette pinte porte bien son nom. Service plein de gentillesse. Et en cuisine, on relève le bel équilibre entre tradition (tartare au couteau, saumon mariné aux agrumes) et touches d'audace (polenta au gorgonzola).

### AUBONNE

#### LA GRENADE 12/20

Grande-Rue 29, 021 807 13 23

[www.lagrenade.ch](http://www.lagrenade.ch)

Les Lausannois connaissent la cuisine d'Eric Fotel qui a tenu les fourneaux des Alliés. Ils la retrouvent dans ce bistrot où le serveur, breton, sympathique et efficace, virevolte avec les suggestions du moment. Car la carte ici change chaque semaine, chaque jour, même, au gré du marché.

### AVENCHES

#### LA COURONNE 13/20

Rue Centrale 20, 026 675 54 14

[www.lacouronne.ch](http://www.lacouronne.ch)

Le guide vient à peine de redécouvrir cette belle Couronne... que sous la toque, le chef a déjà changé! Souhaitons que le nouveau fera aussi bien, ou mieux, que son prédécesseur.

### BELMONT

#### LE BELMONT 12/20

Rue des Corbaz 1, 021 728 25 96

[www.hotelbelmont.ch](http://www.hotelbelmont.ch)

Cette auberge survole le Léman (par-dessus la route, quand même) et offre un jardin délicieux à la belle saison. L'intérieur s'articule en un café rustique et une belle salle à manger claire où étincelle une cheminée design. En cuisine, David Gadesaude prépare tartare de Saint-



**MARYLINE NOZAHIC, CUISINIÈRE DE L'ANNÉE** La Romande Maryline Nozahic remporte le titre de Cuisinière de l'année grâce à sa cuisine voluptueuse. Grâce aussi à sa volonté de percer dans un univers très masculin.

#### LA TABLE DE MARY 16/20

Rue du Gymnase 2, Cheseaux-Noréaz, 024 436 31 10, [www.latabledemary.ch](http://www.latabledemary.ch)

Le Cuisinier de l'année 2012 est un homme. Comme chaque année, à l'exception de 1994 lorsque Irma Dütsch fut tenante du titre, le guide GaultMillau récompense ainsi un grand professionnel de la cuisine. Ravet, Rabaey, Rochat, Pierroz, de Courten ou Chevrier l'ont tous obtenu. Cette année, c'est Franz Wiget (18/20) à Steinen, dans le canton de Schwytz, qui l'emporte. En 2000, le GaultMillau a créé un titre de Cuisinière de l'année. Une distinction plus rarement attribuée: Maryline Nozahic, cheffe de l'excellente Table de Mary, à Cheseaux-Noréaz aux portes d'Yverdon-les-Bains, est la première à l'obtenir depuis 2009.

Loin d'être machiste, l'intention est louable: pour des raisons liées aux conditions de travail, lourdes, et aux horaires contraignants, les métiers de bouche restent majoritairement en mains masculines. C'est donc pour valoriser et encourager les femmes qui se fraient un chemin dans ce contexte traditionnellement hostile que le guide décerne ce titre.

Originaire de l'Ain, Maryline Nozahic a franchi tous ces obstacles sans difficulté. Son parcours l'a menée de France en Allemagne (Alte Post, Francfort, 16/20), puis en Suisse (Cécile Tattini, à Peseux, et Schiff, à Morat): «A la maison j'avais deux frères, donc l'habitude de m'imposer. Et depuis toute petite, j'ai toujours voulu avoir un restaurant», explique la jeune cheffe. Lorsque son patron d'apprentissage l'engage, c'est une première. Tout le monde pense qu'elle ne tiendra pas le coup. Pas de quoi décourager Maryline: «De toute façon, je ne me voyais pas parler chiffons dans un bureau. Alors j'ai décidé que je devais égaler, ou être meilleure que les hommes qui m'entouraient.»

Aujourd'hui, sa cuisine aux accents traditionnels mais renouvelée, enchante: basée sur des produits du terroir local, ou alors le meilleur de la mer, elle se pare d'épices (fève de tonka, cardamome) et d'astuces (sorbet à l'huile d'olive) qui offrent des associations parfois audacieuses, mais jamais vaines.

C'est aussi en cuisine, à Peseux, qu'elle rencontre son mari, Loïc Nozahic, Breton et cuisinier comme elle. Aujourd'hui, ils créent les cartes à deux. Mais c'est lui qui a opté pour la salle dans leur pimpant restaurant aux tons pistache et aubergine ouvert sur la verdure. Ensemble, ces deux-là font des merveilles, la fréquentation l'atteste. Ce qui ne les empêche pas de rester disponibles pour leur fille Léa, 8 ans, qui vient de leur demander une veste Bragard, la tenue de tous les grands chefs... pardon, de toutes les grandes cheffes. ◦