

VAUDOISE

article 1 de 8 sur la page 4

# Le Guide Michelin aime les femmes et les étudiants

Sebastien Anex



Gastronomie

Marie Robert, à Bex,  
et le restaurant de l'EHL reçoivent leur 1re étoile

Marie Robert et son Café Suisse, à Bex, cumulent  
les honneurs ces mois, entre Gault&Millau et Michelin.

Le suspense, pour les chefs suisses, a pris fin mardi soir au KKL de Lucerne. Chaque année, ils attendent les notations des guides avec impatience, tant elles restent encore synonymes de bonne fréquentation. Un paradoxe quand on sait que les tirages de ces ouvrages ne sont plus ce qu'ils étaient. C'est peut-être pour cette raison que le Michelin a décalé sa sortie, et l'a accompagnée en 2019 d'une grande soirée de gala au bord du lac des Quatre-Cantons.

Trois cuisiniers vaudois y étaient invités pour recevoir leur distinction: Marie Robert, Cédric Bourassin et Laurent Éperon. La première vit un hiver décoiffant. Après avoir été Cuisinière de l'année pour Gault&Millau, qui l'a gratifiée de deux points supplémentaires (16/20), elle reçoit sa première étoile dans le guide rouge. Une récompense méritée pour cette cuisinière originale, attachante, qui n'a pas passé par de grandes tables avant d'ouvrir son Café Suisse, à Bex, à 23 ans. La nouvelle maturité de la trentenaire, qui a affiné la précision de ses plats et l'élégance de ses présentations, a rencontré l'adhésion des critiques.

Le Meilleur ouvrier de France Cédric Bourassin travaille avec une brigade d'étudiants de l'École hôtelière qui se succèdent chaque semaine dans les cuisines et dans la salle du Berceau des Sens. Le restaurant d'application de l'établissement lausannois réussit étonnamment à décrocher un macaron après avoir eu un simple Bib Gourmand ces dernières années. Une récompense d'entrée de gamme que reçoivent cette année l'Auberge Communale d'Échandens, la Grappe d'Or de Lausanne et le Valrose de Rougemont (malgré son changement de chef).

Enfin, Laurent Éperon est l'un des deux cuisiniers promus à deux étoiles. Le Vaudois a fait presque toute sa carrière au Baur au Lac, à Zurich. Il est chef du Pavillon, le restaurant du palace, depuis 2009, où il décline une cuisine française modernisée à des tarifs très... zurichois. L'autre deuxième étoile récompense également un restaurant d'hôtel, en l'occurrence le Focus du Park Hotel de Vitznau, au bord du lac des Quatre-Cantons, où œuvre Patrick Mahler.

Pour le reste, le Michelin Suisse est resté assez stable, avec plus de promotions que de suppressions d'étoiles. Parmi ces dernières, la Maison Wenger, au Noirmont, reprise il y a quelques semaines par le jeune Jérémy Desbraux, passe logiquement de deux à une. En Valais, trois restaurants perdent leur macaron: les Alpes, à Orsières, dont le chef Samuel Destaing est parti à la Régence-Balavaud, à Vétroz, où il l'a retrouvé; le Waldhotel Fletschhorn, à Saas Fee, fermé; et la Table d'Adrien, à Verbier, repris par Sebastiano Lombardi. David Moginier

© 24heures.