

PARIS  
**MATCH**  
SUISSE

**BE.CARE**  
UNE START-UP  
DE POINTE



**DYNASTIE  
KNIE**  
« ON VIT 24 HEURES  
SUR 24 ENSEMBLE »

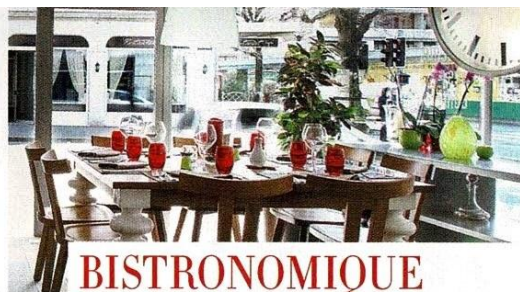
MAYCOL ERRANI,  
MARI DE G ERALDINE KNIE

**BORSALINO**  
LA MARQUE  
DEVIENT SUISSE

**DOUGLAS  
HORNUNG**  
LE TRUBLION  
DU BARREAU

## ÉTOILÉ

Il n'est pas rare de croiser Carlo Crici au marché de la Riponne. Il aime ses produits avec passion et les choisit avec le talent de l'artiste étoilé. Ce chef renommé privilégie les légumes, les fruits et fleurs de saison. Son restaurant « Le Cerf » avec 18/20 au Gault&Millau et 2 étoiles au Michelin et sa brasserie « La Fleur de Sel », deux expériences uniques. Entre balade en terre inconnue, balade gourmande et menu gastro-business, toute expérience devient émerveillement. Le Cerf, rue du Temple 10, 1304 Cossonay, tél. 021 861 26 08, www.lecerf-carlocrici.ch.



## BISTRONOMIQUE

En plein cœur du quartier de la Jonction, la Cantine des Commerçants séduit aussi bien par la convivialité de l'accueil que par la qualité de ses plats. La décoration est pétillante et chaleureuse, à l'image des propriétaires Nathalie et Didier Taraud. Un duo de choc qui se complète à merveille. Originaire de Saint-Jean-de-Luz, le chef a fait ses armes dans de grands restaurants étoilés. Sa cuisine s'inspire de ses terres natales mais aussi de ses nombreux voyages aux quatre coins du monde. Une ambiance chaleureuse garantie. Le plat star du moment : le médaillon de chevreuil rôti et son risotto au beurre salé et champignons sauvages. La Cantine des Commerçants, bd Carl Vogt 29, 1205 Genève, tél : 022 328 16 70, lacantine.ch.

## BALADES GOURMANDES

# SAVEURS ET SEDUCTION

Quelques restaurants à découvrir ou à re-découvrir. D'un canton à l'autre, on peut dénicher des pépites gustatives citadines, pieds dans l'eau ou en campagne.

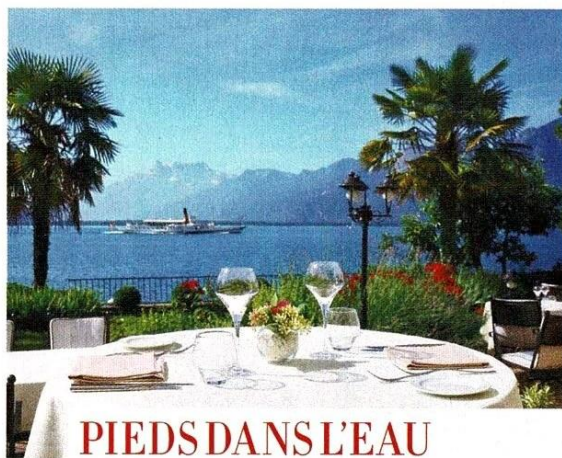
Par Anne-Marie Philippe

@Philippe\_AM



## DÉCOUVERTE

Comment imaginer que dans le Gros-de-Vaud, à Daillens, se niche un restaurant d'une telle qualité ? Michael Texier et Julien Leclerre ont soufflé un vent de modernité sur l'Auberge communale. Une décoration résolument contemporaine et épurée. La selle de chevreuil rôtie, mousseline de pommes, courge muscade et spätzlis séduira les amoureux de la chasse. Auberge La Balance, rue Jean Villard-Gilles 4, 1306 Daillens, tél : 021 861 25 25, auberge-labalance.ch.



## PIEDS DANS L'EAU

L'Ermitage à Clarens a repris ses lettres de noblesse avec la signature Boas Swiss Hôtels. Un décor chic et cosy, une situation idyllique au bord du lac. L'ambiance vous invite d'emblée à une parenthèse enchantée. Côté fourneaux, le chef Patrice Gilbert propose une cuisine gastronomique légère et inventive. Les viandes, poissons et légumes sont issus de producteurs locaux. Le tournedos de brochet poêlé aux épices et parfum d'agrumes, notre préférence. L'Ermitage, rue du Lac 75, 1815 Clarens, tél : 021 964 44 11, ermitage-clarens.ch.

## FAMILIAL CHIC

L'auberge de Dully est le rendez-vous incontournable des amateurs de mets simples et de qualité. La salle à manger au décor rustique se prolonge par une jolie véranda. Ici on déguste des spécialités au feu de bois, le poulet et le gigot et de délicieux rôtis sans oublier la fameuse tarte à la crème. Auberge de Dully, place du Village 9, 1195 Dully, aubergedully.ch.



## NOUVELLE VIE

Rénové depuis sa reprise par la famille Gauer, le Major Davel fait partie du patrimoine de Lavaux. La décoration sur le thème lacustre est très réussie. Le chef Julien Ostertag a imaginé une cuisine aux accents méridionaux où les produits régionaux sont à l'honneur. Au Major Davel, place d'Armes 8, 1096 Bourg-en-Lavaux, tél : 021 799 21 31, major-davel.ch.