

## La Cuisinière de l'année est Maryline Nozahic, à Cheseaux-Noréaz, et le Petit Manoir, à Morges, est la Découverte

David Moginier Textes,  
Steinen (SZ)  
Chris Blaser Photos

Comme chaque année, le guide GaultMillau annonce la sortie de sa nouvelle édition en distribuant quelques prix. Hier, on se pressait donc au restaurant Adelboden, à Steinen (SZ), pour déguster les plats de Franz Wiget, Cuisinier de l'année, noté 18 (*lire ci-dessous*). Mais c'est du côté de Cheseaux-Noréaz, près d'Yverdon, dans un bâtiment communal décoré de façon moderne à l'enseigne de la Table de Mary, que se trouve la Cuisinière de l'année, Maryline Nozahic, un titre rarement attribué par le guide. Il y a six ans, cette jeune femme avait déjà été sacrée Découverte de l'année par le même guide, alors qu'elle attirait les gourmands dans son ancien restaurant perdu à Vugelles-La Mothe. «C'est toujours une surprise, évidemment», assurait celle qui travaille avec la complicité de son mari, Loïc, en salle. «Je me pose toujours la question: «Est-ce que je le mérite?» Je ne me sens pas aussi douée que certains cuisiniers que je vois autour de moi.»

### Une cuisine moderne

Sans fausse modestie, avec ce franc-parler qui est le sien, la jeune cheffe sait déjà ce qui l'attend pour l'avoir vécu à Vugelles: «On a été complet pendant six mois, c'était de la folie. Je pense qu'ici aussi, dès aujourd'hui, le téléphone va sonner, sonner. Ça tombe sur une période où les réservations marchent déjà bien», s'amuse-t-elle. Et d'ajouter: «Même si nous allons être surchargés, nous sommes très contents d'avoir été récompensés!»

La cuisine de Mary est légère, moderne, colorée, épicée et ouverte au monde. Elle n'a pas oublié ses origines, a puisé l'amour des poissons auprès de son mari breton, et mélange avec beaucoup d'élégance des produits parfois rustiques à des épices d'ailleurs. «On ne va rien changer à ce que nous sommes, à ce qui fait notre style.» Et elle va toujours garder du temps pour leur fille, Léa, 8 ans.

A Morges, le Petit Manoir est devenu un petit hôtel qui appartient au groupe Boas, spécialisé dans la gestion d'EMS. En lançant



Maryline Nozahic, 37 ans, cheffe de la Table de Mary, à Cheseaux-Noréaz, est Cuisinière de l'année GaultMillau.

## Une profession inquiète

● La gastronomie n'est pas une science exacte, et il n'est jamais facile d'obtenir des restaurateurs des tendances précises sur leur chiffre d'affaires. C'est pourtant l'un de leurs premiers sujets de discussion quand ils se retrouvent. Un constat les réunit: il est devenu impossible de prévoir aujourd'hui la fréquentation à venir. «Les gens réservent de plus en plus tard», explique par exemple Damien Germanier. «Vous pouvez être complet un mardi soir et n'avoir que deux tables le vendredi, il n'y a plus de logique, c'est à n'y rien comprendre», avancent certains chefs interrogés. «Et les

clients font davantage attention, commandent des vins moins chers ou des demi-bouteilles» est une explication qui revient souvent. Certains voient aussi une baisse de fréquentation la troisième semaine du mois, avant que le salaire tombe. «Les gens sortent peut-être moins, mais ils sortent mieux, se font des vrais plaisirs», affirme Mary Nozahic. De manière générale, la branche semble sourire davantage en Suisse romande qu'en Suisse alémanique.

Il y en a au moins un qui rigole: la nouvelle star des Grisons, Andreas Caminada, est complet huit mois à l'avance dans son minuscule trois-étoiles.

