

Elles pilotent des brigades de cuisine d'une main de fer dans un gant de velours. Sélection de quatre établissements où les cuisinières sont reines. **Edouard Amoiel**

GASTRONOMIE

## Restaurants au féminin

### LUCIDE

Fraîchement rénové en 2020, le restaurant Lucide est une halte gourmande incontournable au sein même du Palais de la culture et des congrès de Lucerne. Dirigé d'une main de maître par la cheffe Michèle Meier, l'établissement est un hymne à la saisonnalité et à la fraîcheur. Peu habituée aux récompenses, la patronne des fourneaux est néanmoins nommée Cuisinière de l'année dans la dernière édition du Gault&Millau. Un titre qui récompense le travail d'une femme déterminée au caractère bien trempé. Respectueuse du produit jusqu'au bout de sa toque, elle considère qu'un légume a autant d'importance qu'un poisson sauvage ou qu'une viande rassie plusieurs mois. En attendant, cédon à la tentation de déguster une morue en croûte de riz noir, asperges vertes et pesto de roquette. *KKL Luzerne, Europaplatz 1, 6005 Lucerne. 041 226 71 10*



### LA TABLE DE MARY

Originaire de la Bresse, Maryline Nozahic n'en finit plus de charmer ses convives dans son restaurant haut en couleur au décor original. Arborant une étoile au Guide Michelin, ce lieu niché sur les hauteurs du lac de Neuchâtel se situe à seulement quelques encablures d'Yverdon-les-Bains. Travailleuse jusqu'au bout de sa toque, la cheffe est seule derrière ses fourneaux pour assurer le service d'une trentaine de clients et cuisine avec passion et dévotion les produits de saison en toute simplicité. La terrasse permet de profiter d'une superbe vue sur le Jura lors de belles journées d'été. Inutile de résister, laissons-nous séduire par un cœur de cabillaud dans sa robe marine ou un filet de veau Simmental rôti, strudel de légumes accompagné de gnocchis parfumés au romarin. *Route du Gymnase 2, 1400 Cheseaux-Noréaz. 024 436 31 10*

### LE CAFÉ SUISSE

C'est sous la houlette de la talentueuse cheffe Marie Robert que le Café Suisse à Bex brille fièrement dans l'univers de la gastronomie helvétique. L'établissement a confirmé son étoile lors de la dernière édition du Guide Michelin et figure pour la première fois dans le classement hexagonal La Liste. Marie Robert continue ainsi son brillant parcours avec beaucoup d'humilité et une belle dose d'énergie. Avec le même panache que son décor street art urbain – qui change à chaque saison – elle propose une cuisine aussi innovante que décomplexée. A l'image de la mousseline de féra du lac de Neuchâtel, pointe de yuzu et sa gelée au plancton, réjouissons-nous de pouvoir retrouver ses créations innovantes devenues au fil des années des classiques intemporels. *Rue Centrale 41, 1880 Bex. 024 463 33 98*



### RESTAURANT STUCKI

Temple de la gastronomie bâloise, le restaurant Stucki reste une référence helvétique. Elue Cuisinière de l'année 2020 par le célèbre guide Gault&Millau, la cheffe Tanja Grandits n'est plus à présenter dans la sphère gastronomique suisse. Aussi énergique que pétillante, doublement étoilée au Guide Michelin, elle met en avant une cuisine identitaire et tranchée avec une incroyable justesse et une grande précision. Son dernier menu intitulé «Aroma» magnifie les séquences gastronomiques avec de brillants accords. Maquereau et betterave, poitrine de porc et céleri, potiron et Saint-Jacques, sandre et épinards ou encore ris de veau et taboulé anisé. *Bruderholzallee 42, 4059 Bâle. 061 361 82 22*

