

Cinq promus au Gault & Millau

STÉPHANE SANCHEZ

«Fribourg est un paradis pour les gourmets», assure GaultMillau Suisse à l'heure de publier l'édition 2016 de son guide gastronomique. Ce «paradis» se situe en ville de Fribourg, où l'on peut s'asseoir à neuf tables affichant 13/20 points et plus, dont celles de Pierre-André Ayer (Le Pérolles, 18 pts), d'Alain Bächler (Les Trois Tours, 17 pts) et de Frédéric Kondratowicz (Hôtel-de-Ville, 16 pts).

Un trio rejoint par Serge Chenaux, qui retrouve cette année son seizième point égaré en 2013, en passant du Schild au Sauvage. Le démenagement a semble-t-il amené «un nouveau souffle» au chef, sans pour autant «bouleverser le style classique réactualisé qui a fait sa réputation», note le guide de référence.

Quatre autres établissements du canton obtiennent cette année une promotion. Le Vignier (Claude et Christine Jaccottet), à Avry-devant-Pont, signe une «symphonie de saveurs et de couleurs, qui valent enfin au chef le quinzième point et

la deuxième toque qu'il approchait depuis plusieurs années.» L'Ecu (Alain et Anne Braillard), à Bulle, arbore désormais un quatorzième point, grâce à «la qualité des produits, la justesse des cuissons et l'harmonie du menu».

Promotion aussi dans la Broye. Le Rive Sud (Bertrand et Carole Chardonnens), à Estavayer-le-Lac, s'est «repris en main» et conquiert son treizième point: «Si le chef continue sur cette voie, il va rapidement gagner des points supplémentaires», pronostique GaultMillau. La Salamandre (Vincent Grisel et Laura Schürch), à Portalban, a également su séduire: sa carte «de proximité» et son menu «mondialisé» lui valent 13 points.

Enfin l'Hôtel-de-Ville de Vaulruz entre dans la bible (13 pts). Le guide s'étonne de débusquer des alliances «pas si fréquentes» dans ce «restaurant de campagne». Et trouve l'explication: Nadège et Cyril Freudiger, qui ont repris l'établissement il y a trois ans, ont travaillé au Vignier.

Cette édition 2016 recense 845 adresses, dont 20 fribourgeoises. Quelque 73 restaurants du pays ont fait leur entrée dans la sélection. Parmi les chefs, 90 ont gagné un point et 40 en ont perdu, mais aucun n'était fribourgeois. Trois établissements perdent cependant leur chef: La Pinte des Mossettes, Le Sapin et Le Schild.

Quant au cuisinier suisse 2016, il se nomme Nenad Mlinarevic, chef du Park Hotel Vitznau (LU), gratifié de 18 points. Le promu romand de l'année se nomme Michel Roth, du restaurant Bayview à l'Hôtel Président Wilson à Genève (18 pts). Alain Montigny du Chalet Royalp à Villars-sur-Ollon (VD), avec 15 points, figure au rang des «découvertes de l'année».

Seuls six chefs suisses caracolent avec 19 points: Benoît Violier (Criszier, VD), Bernard Ravet (Vufflens-le-Château, VD), Philippe Chevrier (Sattigny, GE), Didier de Courten (Sierre, VS), Andreas Caminada (Fürstenu, GR) et Peter Knogl (Bâle). |