



**CONCOURS**

**Lugano sublime**

Si vous n'êtes pas inscrit à la newsletter du GaultMillau Channel, vous ne le savez peut-être pas. Ce mois-ci, le prix du concours, c'est une nuit et un repas à la Villa Principe Leopoldo, un palace qui survole la baie de Lugano. Vue sublime et grande gastronomie (16/20).

[www.gaultmillau.ch](http://www.gaultmillau.ch)



**GENÈVE**

**Le Grill revu**

Cadre contemporain, vue sur le Léman, ce grill remet à l'honneur la tradition des découpes, préparations live, filetage fait à la table. Tout un spectacle. Les produits sont 100% maison (des charcuteries à la moutarde!) et les plats véganes sont aussi au menu. Inhabituel dans un grill!

**LE GRILL** Fairmont Grand Hotel Geneva



Ouverte sur la verdure, l'élégante salle de restaurant jouxte celle des pensionnaires.

**ADRESSE**

**Rendez-vous à la Rozavère**

Dans cet EMS lausannois, le chef Xavier Bats a ouvert un restaurant gastronomique. Epatant!

**Intégration et volupté.** A l'EMS la Rozavère, la salle à manger des résidents jouxte les tables d'un restaurant public. Tout le monde se côtoie et les plats viennent de la même cuisine! Aux fourneaux, le Gascon Xavier Bats, qui a passé par l'Hôtel de Ville de Crissier (19/20). Puis, après dix ans à l'aéroport de Genève, il est venu ici. Au programme de ses Escapades Gourmandes, la table d'hôtes en cuisine (de quatre à huit convives), le service traiteur et le restaurant gastronomique. Il fait tout lui-même. Clin d'œil à la Gascogne, l'excellent pâté en croûte, puis la crème brûlée de champignons et son velours de panais sont bluffants. Le chou farci au foie gras est inoubliable. Et les Saint-Jacques arrivent sur un risotto à l'encre de seiche. L'explosion finale: un parfait glacé à la raisinée accompagné de ganache à la fève tonka... On chavire! ●

**ESCAPADES GOURMANDES** Chemin de Rovéréaz 23, 1012 Lausanne, 021 651 40 00



Ici, les découpes à la table sont remises au goût du jour et les dressages évoquent les plus grandes maisons.



- Ingrédients**
- 4 filets de bar sans peau ni arête de 100 g pièce
  - 1 pincée de piment d'Espelette
  - 2 avocats
  - 1/2 botte d'aneth
  - 6 pincées de poudre de gingembre
  - 1 tige d'oignon cébette ciselée
  - 6 pincées de baies roses concassées
  - 1 c. c. de curry vert
  - 400 g de gros sel
  - 15 cl de lait de coco
  - 4 pincées de sucre
  - 15 cl de fumet de poisson
  - 6 cl d'huile d'olive
  - 2 bâtons de citronnelle
  - 2 gousses d'ail

**RECETTE AVEC GAULTMILLAU**

**Gravlax de bar à l'aneth**

- Faire bouillir le lait de coco avec le fumet de poisson puis assaisonner avec du sel, le curry vert, la citronnelle, l'ail et laisser infuser sur le coin du feu.
- Parer les filets de bar en enlevant le ventre et la queue. Tailler en tartare le ventre et la queue, saler, ajouter le piment d'Espelette, l'oignon cébette ciselé et l'huile d'olive.
- Mélanger le gros sel, le sucre, 4 pincées de baies roses, le gingembre et la moitié de l'aneth hachée, puis en recouvrir généreusement (des-

- sous et dessus) le dos de bar pendant une heure.
- Après une heure, rincer le bar sous l'eau, bien égoutter, puis faire mariner pendant une nuit sous vide avec de l'huile d'olive, le reste d'aneth et de baies roses.
- Mixer la chair des avocats avec du sel, du poivre et le jus de citron vert. Dresser. ●

**BRUNO MARCHAL** Hôtel Bristol, Côté Square, rue du Mont-Blanc 10, 1201 Genève, 022 716 57 58



**ALIGRO**  
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.