

**ROLLE - AUBONNE** Le pays des gastronomes aux tables bien notées

# Six Gault Millau dans la région

Par  
**Stéphanie Ponthus**

Si la gastronomie est tradition, voire légion, dans la région, il est une période où elle est plus particulièrement mise à l'honneur, soit une fois l'automne venu. La chasse, servie sur les grandes tables de la région ou dans les auberges typiques de village, est en effet l'un des grands rendez-vous automnaux à ne manquer sous aucun prétexte. L'autre rendez-vous majeur de cette période, quant à lui grandement attendu par tous les professionnels de la branche Hôtellerie et Restauration, est sans conteste la sortie du convoité guide Gault Millau Suisse. En date du 3 octobre, le verdict est tombé et le voile sur les notes décernées a été levé. Les restaurateurs de la région de Rolle - Aubonne ne peuvent que se réjouir, voire se targuer de leur réussite. Six établissements figurent en effet en très bonne place dans ce guide de référence. Alors ouvrons nos papilles et partons à la découverte de ces fleurons de la gastronomie...

## Restaurant du Chasseur, Allaman Le bon goût d'Argentine

Après une entrée remarquable dans l'édition 2011, le Gault Millau 2012 consacre pour la deuxième fois ce grand chef en lui attribuant un point de plus clairement mérité. La note de 14 / 20 désormais en poche, Marcelo Fernandez n'en a que plus



**Marcelo Fernandez,**  
du Restaurant du chasseur.

encore le cœur à l'ouvrage pour cuisiner les spécialités qui sont les siennes : celles d'Argentine. *Les viandes de bœuf argentin sont grillées au feu de bois et servies avec des sauces typiques du pays*, explique celui qui qualifie sa cuisine de « créative et strictement de saison ». Outre les spécialités argentines, la carte décline aussi des cuisses de grenouille fraîches ou encore les poissons du Léman directement fournis par les pêcheurs d'Allaman. *La présence dans le GaultMillau est bénéfique sur tous les niveaux*, juge l'homme à la moustache. *Il s'agit d'une récompense pour le travail quotidien et cela augmente encore plus notre exigence de qualité*, conclut-il avant de retourner aux fourneaux.

**Restaurant du Chasseur**  
Route Suisse 6  
1165 Allaman  
Tél. : 021 807 30 73  
[www.restaurantduchasseur.ch](http://www.restaurantduchasseur.ch)

## Hôtel-Restaurant La Clef d'Or, Bursinel Une référence culinaire

Le guide GaultMillau référence le restaurant de La Clef d'Or dans ses pages depuis 2007, année de sa reprise par le talentueux Fabrice Jovet. Au fil des ans, ce jeune chef a su faire toujours plus progresser son établissement, progrès que reconnaît le guide 2012 en lui octroyant un point supplémentaire portant sa note à 14 / 20. Fabrice Jovet ne cache pas sa fierté et son enthousiasme. *Etre présent dans le GaultMillau est une référence culinaire, surtout au regard de la sélection draconienne qui est établie*, relève celui qui aime



**Le restaurant du Chasseur à Allaman.**

faire la part belle aux produits du terroir. Au gré des saisons, et selon les récoltes, le Français aime à concocter des mets où se mélangent à la fois tradition et originalité.

**Hôtel-Restaurant La Clef d'Or**  
Rue du Village 26, 1195 Bursinel  
Tél. : 021 824 11 06  
[www.laclefdor.ch](http://www.laclefdor.ch)

Suite en page 5



**L'hôtel-restaurant La Clef d'Or à Bursinel.**  
En médaillon, le chef Fabrice Jovet.

## PUB

Assurez votre avenir tout en économisant des impôts grâce au plan de prévoyance 3a

Banque Raiffeisen de Gimel  
Siège à Gimel : Tél. 021 828 00 12  
Agence de Rolle 021 822 52 32  
Agence de Marchissy 022 368 14 08  
Agence de Gland 022 354 00 10

Ouvrez dès aujourd'hui votre plan de prévoyance 3a et versez-y votre cotisation de prévoyance. Vous profitez immédiatement du taux d'intérêt préférentiel et bénéficierez, l'année prochaine d'économie d'impôts.

[www.raiffeisen.ch/pp3](http://www.raiffeisen.ch/pp3)

**RAIFFEISEN**