

ceux-ci, la chasse. Ainsi ce cuissoit de chevreuil en man-teau de lard agrémenté d'une sauce aux pruneaux de Fey, le village voisin, ou le filet de biche en croûte de noix (42 fr.). En entrée, le filet de lièvre aux cerises noires est à 19 fr. et le pâté de sanglier aux pistaches à 18 fr.

Provenance: Suisse ou France


SIERRE

Didier de Courten L'Atelier Gourmand

Rue du Bourg 1

☎ 027 455 13 51

www.hotel-terminus.ch

 La brasserie de Didier de Courten ne désemplit pas. Et pour cause, c'est un bistrot modèle: décor soigné, service impeccable, bar à vins – excellents – et belle carte au très bon rapport qualité-prix. Dans l'assiette, cela donne des mets superbes. Et en période de chasse, on bénéficie du savoir-faire et des fournisseurs de l'un des meilleurs cuisiniers de Suisse. Menu chasse de 79 à 89 fr. La saison décline chamois, palombes, chevreuils en plats raffinés et gourmands.

Provenance: Suisse, Autriche

VAUD ALLAMAN

Le Chasseur

Route Suisse

☎ 021 807 30 73

www.restaurantduchasseur.ch

Fermé mardi et mercredi dès 18 h

 Ce Chasseur porte bien son nom, puisque le patron, argentin, y propose toute l'année des viandes magnifiques. En saison, il y a même du lièvre de Patagonie à la carte! Ce dernier est proposé avec les garnitures traditionnelles argentines: céleri, patate douce, sauce à la grenade... Ceux qui y ont goûté reviennent chaque année. La chasse continentale (cerf, chevreuil, sanglier), elle, bénéficie d'un traitement à l'euro-péenne, avec des fonds de sauce maison et un choix

de garnitures (poire, pomme, figue, raisinets, marrons). Prix des plats de 45 à 65 fr.

Provenance: Patagonie, Suisse, Autriche, Allemagne

ASSENS


Le Moulin

Route du Moulin 15

☎ 021 882 29 50

www.le-moulin-assens.ch

Fermé dimanche soir, lundi et mardi

 Alain Laval s'est forgé une solide réputation pour ses merveilleuses viandes grillées au feu de bois. La saison de la chasse est donc particulièrement propice à un petit détour par cet ancien moulin au décor cosy, à l'accueil adorable et à la gastronomie régulière. Parmi les points forts de la saison d'automne, le chamois piqué à la sarriette (54 fr.). Pour le menu dédié au gibier à plume, en fin de saison, palombe, canard siffleur, perdreau, colvert se succèdent dans un beau menu destiné aux vrais amateurs de viandes aux saveurs marquées (de 88 à 130 fr.).

Provenance: Autriche, Valais

BAULMES


L'Auberge

Rue de l'Hôtel-de-Ville 16

☎ 024 459 11 18

www.lauberge.ch

Fermé dimanche soir, lundi, mardi, mercredi soir

 Cette discrète auberge  gourmande reste au fil des ans une très jolie adresse où tout est fait avec conviction et justesse. La chasse n'échappe pas à la règle, avec le carpaccio de cerf (27 fr.), la salade d'automne aux caillies et à la terrine de daim (22 fr.), les originaux atriaux de daim (22 fr.) ou ses médaillons au merlot et girofle (45 fr.). Tout ça dans le respect d'une maison attachée à proposer une cuisine saine et légère, goûteuse et inventive.

Provenance: Suisse, Espagne

BEGNINS

Le Raisin

Grand-Rue 26

☎ 022 366 16 18

www.cafeduraisin.com

Fermé lundi et mardi

Accueil souriant et cuisine gourmande et régulière, cette aimable et pimpante auberge au charme villageois fait généralement salle comble en période de chasse. Grâce au pâté pantin en croûte (21 fr.), au civet traditionnel, aux mignons de cerf (39 fr.) et aux noisettes de chevreuil (40 fr.). Sauce grand veneur et garnitures sont résolument maison.

Provenance: Autriche

COSSONAY

Le Cerf

Rue du Temple 10

☎ 021 861 26 08

www.lecerf-carlocrisci.ch

 Chez Carlo Crisci, la chasse ne ressemble à aucune autre. Le talentueux chef n'en fait pas un menu entier, mais invente au fil des semaines deux plats de gibier qui évoluent au gré des arrivages et de l'inspiration. Grouse au chocolat, mi-cru mi-cuit de chevreuil, colvert et nouilles au chocolat ont jalonné la saison 2014. Mais 2015 devrait réserver de nouvelles surprises tout en subtilité et en créativité pertinente. (Plats de 70 à 90 fr. au restaurant et de 45 à 50 fr. à La Fleur de Sel.)

Provenance: Suisse, Autriche, Ecosse


CROY-ROMAINMÔTIER

Au Gaulois

Route de la Dîme 3

☎ 024 453 14 89

www.au-gaulois.com

 Dans cette rôtisserie traditionnelle où trônent l'âtre et ses broches tour-nantes, l'enthousiaste Cédric Rey propose des plats de chasse dès le lundi du Jeûne. Incontournable, sa selle de chevreuil en un ou deux services, arrive accompagnée de spätzlis maison, d'une purée de marrons et de chou rouge, avec une belle sauce aux baies de sureau (de 55 à 65 fr.). Le râble de lièvre est agrémenté d'une sauce aux épices tandis qu'en entrée la terrine de palombe et foie gras (24 fr.) remporte tous les suffrages. Les amateurs de viandes puissantes choisiront

la grouse d'Ecosse cuite à basse température.

Provenance: France, Irlande, Tchèque

GLION

Victoria

Route de Caux 16

☎ 021 962 82 82

www.victoria-glion.ch

Ouvert tous les jours

 C'est le lieu idéal pour déguster de la chasse servie dans les règles de l'art, comme autrefois. Dans la salle à manger de ce palace festif et délicieusement attaché à son charme Belle Epoque, le chef, Gilles Vincent, fait tout maison: les fonds, les sauces et les accompagnements. Servis sur de grands plateaux en argent et découpés en salle, la selle de chevreuil en deux services (110 fr. pour deux) ou le râble de lièvre (98 fr. pour deux) bénéficient d'appâts idéalement traditionnels (sauce grand veneur, spätzlis maison, etc.). La terrine de chevreuil fait une jolie entrée en matière (24 fr.) et le faisan Souvarov, garni d'une tranche de foie gras poêlée, fait l'unanimité.

Provenance: Autriche

LAUSANNE

La Bavaria

Rue du Petti-Chêne 19

☎ 021 323 39 13

www.brasserie-bavaria.blogs-entreprises.com

Fermé dimanche midi Stéphane Pin a repris les cuisines de cette institution lausannoise et la plus belle des brasseries 1900 de la ville y trouve un nouvel élan. Evidemment, les habitués tremblent! Le talentueux Peter Baermann faisait la meilleure chasse loin à la ronde. Or le voilà parti. Le nouveau chef compte cependant bien les contenter avec sa vision des plats de gibier: plus sobre, plus moderne. Deux plats figureront à la carte cet automne: la joue de marcassin ou de sanglier cuite sous vide à basse température pour être fondante et l'entrecôte de cerf poêlée minute et agrémentée d'une sauce aigre-douce (35 à 45 fr.).

Provenance: Autriche, Allemagne