**Zeitschrift:** Revue économique Suisse en France
**Herausgeber:** Chambre de commerce suisse en France
**Band:** 80 (2000)
**Heft:** 1: Automobile : ça roule pour la Suisse!

**Artikel:** Suisse : peu d'étoiles pour les stars
**Autor:** Pudlowski, Gilles
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-889276

**Nutzungsbedingungen**
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**Conditions d'utilisation**
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 02.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch**

# Suisse : Peu d'étoiles pour les stars

**Gilles Pudlowski**

*Grand Reporter au « Point ». Critique gastronomique*

**On se demande si le *Michelin* helvète n'est pas plus sévère que son homologue français, si les étoiles qui pleuvent ici au compte-goutte couronnent des restaurants qui, chez nous, n'auraient pas leurs deux macarons sans mal. Les méconnus de la Suisse ? Roland Jöhri à Champfer dans les Grisons, Roland Pierroz à Verbier en Valais, Adolf Blockbergen à Cully dans le canton de Vaud. Et ces grandes maisons n'ont qu'une seule étoile !**

Quant aux deux « trois étoiles » suisses, ils sont modestes, sportifs, amateurs de vélo, beaux gars, esthètes, songeant à renouveler leur palette comme des artistes insatisfaits de leur art. Le premier vécut quinze ans dans l'ombre de Frédy Girardet avant de racheter sa demeure et de poursuivre son œuvre. Dans l'hôtel de ville de Crissier, qui a retrouvé son nom, s'élaborent quelques-uns des meilleurs plats qui puissent se manger dans l'Europe des gourmets. Des miracles d'équilibre, de goût, de saveurs souvent fortes, réalisés à partir de produits d'exception : voilà ce que l'on découvre chez le Jurassien Philippe Rochat.

La carte change, évidemment, au gré du marché, de l'inspiration, des saisons, mais tout ce que vous découvrirez ici sera d'exceptionnel niveau : consommé de tomates et langoustines en gelée de caviar, truite du Léman en dodine au gros sel sur une émulsion de fenouil à l'aneth, magnifique tourte de chanterelles et bolets (le nom local des cèpes) à la fricassée de ris de veau – le morceau de bravoure maison sur le thème du sous-bois –, marinière de pétoncles au jus de coques à l'oscietre, rouget croustillant aux pommes charlottes émulsionnées avec huile pimentée, canette sauvagine aux zestes de citron, dacquoise de rhubarbe et framboises avec crème glacée à la cannelle, soupe froide de pêches, flan léger de fram-

*Philippe Rochat*

boises en surprise. Des plats vifs, sapides, acides, jouant la légèreté, fuyant le gras, recherchant l'équilibre absolu et y atteignant. Autant avouer qu'avec quelques-uns des plus séducteurs vins suisses (blanc dezaley « Chemin de Fer », grain noir de Marie-Thérèse Chappaz à Fully), on fait là, sans se gausser, un des meilleurs repas du monde. Sur le même mode de la sobriété sans fard, au gré de produits d'exception, Gérard Rabaey a fait du Pont de Brent de Montreux « l'autre » trois étoiles helvète. La maison, gros chalet rustique avec salle à manger bourgeoise, ne possède que trois « fourchettes » au *Michelin*, côté décor. Mais la qualité est là, comme le talent, le grand talent, avec insolence.

On songe à Passard de l'Arpège pour le goût de la prouesse technique. Et, à dire vrai, on ne connaît guère d'autre Français capable d'assez de culot pour se payer le luxe d'assiettes nettes, sans fard, quasi-spartiates, fuyant à ce point l'épate que ce Normand né en 1948, devenu Vaudois par amour il y a vingt ans. Ses marbré de bolets aux légumes, pommes charlottes avec grenouilles aux truffes, corolle d'araignée de mer et tomate confite, canelloni de chanterelles à la crème de parmesan, saint-pierre au jus de ratatouille et confit d'oignons, noix de ris de veau au citron vert, savarin aux cerises et glace pistache, tarte « paillarde » aux fruits de saison, soufflé aux fraises des bois, feuilleté aux pêches sont du travail de ciseleur expert, d'enchanteur au fil du temps. Les grands Suisses, vous l'aurez noté, sont aussi fortiches pour le sucré que pour le salé, manière de dire que ces équilibristes du goût sont les athlètes complets de nos plaisirs.

© Jenatschstube, Davos

## Un 2 étoiles princier

Klosters, dans les Grisons, est célèbre jusqu'ici pour accueillir chaque année le prince Charles et ses deux fils qui s'y adonnent aux joies du ski. Mais désormais, la station a un autre motif de fierté : les deux étoiles attribuées dans le nouveau *Michelin Suisse 2000* au Walserhof de Beat Bolliger. C'est précisément ce Relais & Châteaux, petit, chaleureux et cosy que le prince Charles choisit pour ses vacances (mais chut !). C'est cependant pour la cuisine qu'on va venir découvrir cette star des Grisons.

Quelques idées du talent de Beat, se frottant avec aise aux épices comme à toutes les idées du grand Sud : le saumon et turbot en terrine légère au vert d'asperges, le foie chaud de canard escalopé à la rhubarbe caramélisée, le brie de Meaux au mascarpone et le soufflé à l'orange qui constituent des plats princiers, pour tout dire. Le Walserhof de Klosters est une grande maison comme on les aime en Suisse : sereine dans la réussite, rigoureusement sûre et sans tapage.

## Davoserhof : la bonne étoile de Davos

A Davos, à 1560 mètres d'altitude, la gastronomie est traitée avec autant d'égards qu'en bordure de Riviera. Ainsi à la Jenatschstube du Davoserhof, où Paul Petzold, gourmet patron, vous accueille chaleureusement. Le chic de la demeure ? Proposer au cœur des Grisons la cuisine de la Méditerranée en finesse et fraîcheur. Kurt Jaussi, Suisse allemand ayant fait des stages chez les grands du pays, mitonne avec doigté le carpaccio de noix de Saint-Jacques à la vinaigrette de truffe et citron vert, la crème de tomate et carottes au céleri frit, le turbot aux légumes et crème de poivrons jaunes, le médaillon d'agneau au jus de thym et pommes nouvelles, le parfait glacé aux abricots, avec ses abricots marinés, ou encore la fort digeste gelée de baies avec sa glace croquante à l'amaretto chantent une petite musique sudiste pleine de vivacité et de fraîcheur. La carte des vins fait la part belle à l'Italie proche, comme à la Suisse dans ses grandes largeurs.

- ***Restaurant de l'Hôtel de Ville-Philippe Rochat,***
  *1, rue d'Yverdon, Crissier.*
  *Tél. 00 41 21/634 05 05.*
  *Menus : CHF 185-200.-.*
  *Carte : CHF 120-200.-.*

- ***Le Pont de Brent/Rabaey.***
  *Brent-Montreux.*
  *Tél. 00 41 21/964 52 30.*
  *Menus : CHF 65-105.- (déj.), CHF 150-180.-.*
  *Carte : CHF 120-200.-.*
  *Pour ces deux tables : réservation auprès des Relais & Châteaux, : 01 45 72 96 50.*

- ***Walserhof, Landstr.,***
  *Klosters.*
  *Tél. 00 41 81/422 42 42.*
  *Fax. 422 14 37.*
  *Chambre : CHF 180-360.-.*
  *Menus : CHF 100-180.-.*
  *Sur réservation : Relais & Châteaux, Paris : 01 45 72 96 50.*

- ***Jenatschstube,***
  *au Davoserhof, am Postplatz, Davos.*
  *Tél. 00 41 81/415 66 66.*
  *Fax. 415 66 67.*
  *Menus : CHF 98-138.-.*
  *Carte : CHF 100-150.-.*