

les lieux qui comptent

53

Si l'on sortait dîner?

De nouvelles adresses pour embraser vos soirées d'été et apprendre à cuisiner.

Par Véronique Goerg

Vevey Sushis au bord du lac

Vuthy a appris l'art des sushis à Montréal, dans le restaurant de sa famille à Kyoto. En quête d'aventure, il a quitté le Canada pour s'installer sur les rives lémaniques. Après avoir fait ses classes et acquis de l'expérience en restauration, il ouvre Ichioshi à Vevey. Ce bar à sushis propose une multitude de variantes: saumon, thon, dorade, anguille, crevette, caviar de poisson volant, calamar, poulpe, noix de Saint-Jacques, clam... La carte offre un vaste choix de saveurs marines. A consommer sur place, dans un cadre aux influences japonisantes mais définitivement modernes, ou à emporter pour les déguster au bord du lac.

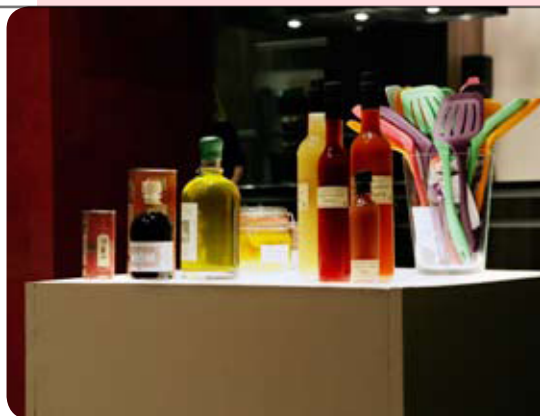
Ichioshi, 14, rue du Conseil, 021 921 44 20, ma-sa 9h-22h



Genève Cuisine conviviale

Stéphanie et Joeffrey sont des passionnés de cuisine. Située au centre-ville, leur arcade est scindée en deux parties bien distinctes: la première est une épicerie fine, la seconde une grande cuisine. Midi et soir, des cours y sont proposés. Pas de forfait ou d'obligation, on s'inscrit sur internet pour un seul cours (à la fois) en fonction de ses goûts, puisque tous les menus sont annoncés: soupe Tom Kha Gai, risotto aux fraises, ravioles de saumon au beurre de courge... Ces menus sont élaborés sous la baguette d'experts, mais l'ambiance est bon enfant et détendue. Après l'effort, le réconfort, les apprentis chefs dégustent leurs créations autour d'une grande table. Des soirées thématiques et pour célibataires sont également organisées.

Katrépices, 1, place de la Synagogue, 022 311 44 11, www.katrepices.com



Montreux Au cœur de l'Eden

L'hôtel Eden ouvre un nouveau restaurant, Chez Gaston, situé à l'étage inférieur de l'hôtel, avec un lounge aux canapés profonds et une terrasse somptueuse dotée d'une vue à couper le souffle sur le lac et l'arc lémanique. D'inspiration française et italienne, la carte de Thierry Sauvage propose des plats très classiques qui ont déjà fait leurs preuves, mais qui restent toujours un plaisir, comme le carpaccio de bœuf à la truffe, le coquelet au foie gras au romarin, le filet de bœuf sur os à moelle au balsamique rare, ou encore les risottos et pâtes fraîches, qui viennent compléter la carte. Au dessert, la moelleux au chocolat ou la crème brûlée à la vanille bourbon nous rappellent que la tradition a du bon!

Chez Gaston, 11, rue du Théâtre, 021 966 08 07, lu-di 10h-24h, www.edenpalace.ch



Lausanne Belle terrasse

Du bar au restaurant, en passant par le lounge, Lux installe ses clients dans un décor sombre, puisque murs et meubles sont tout de noir vêtus. Ponctué de gros coussins orange vif et de nombreux photophores, Lux est un cadre idéal pour siroter un cocktail ou déjeuner. Midi et soir, le restaurant propose une carte aux origines multiples et surprenantes: carpaccio de bœuf aux copeaux de foie gras, fagottini aux truffes, cassoulet de la mer, médaillon de wapiti à la sauce mexicaine ou encore poulet laqué au cassis. Enfin, Lux aime profiter des beaux jours pour coloniser la place Pépinet et ajouter à sa carte quelques rayons de soleil.

Lux, 1, place Pépinet, 021 312 93 33, lu-me 7h-24h, je 7h-1h, ve-sa 7h-2h

