

Ils sentent le terroir,  
la saucisse aux choux  
et le vieux bois

## LES BONS PETITS BISTROTS DE LAUSANNE

Contrairement à ce que nous pensions, les bistrots lausannois, les « vrais de vrai » qui sentent le terroir, la saucisse aux choux et le vieux bois ne sont pas légion. Tout comme à Genève, les établissements hybrides, pour ne pas dire bâtards, qui tiennent du snack et du pub, qui servent une cuisine italo-franco-américaine-germano-suisse présentée souvent avec le plus parfait mauvais goût à coups de pancartes suspendues à un fil au plafond, ont de plus en plus tendance à les remplacer. Au diable les traditions, l'authenticité, la cuisine du pays, les petits plats mitonnés, et vive la tambouille sans âme ni raison. Par ici un petit coup de sauce tomate, par là une tombée de champignons en boîte sur une escalope (de quoi?) pannée à la chaîne ou une coupe glacée aux couleurs industrielles... et l'affaire est dans le sac! Puisque ça marche, pourquoi s'en priver...

Heureusement en cherchant un petit peu, on trouve encore ça et là

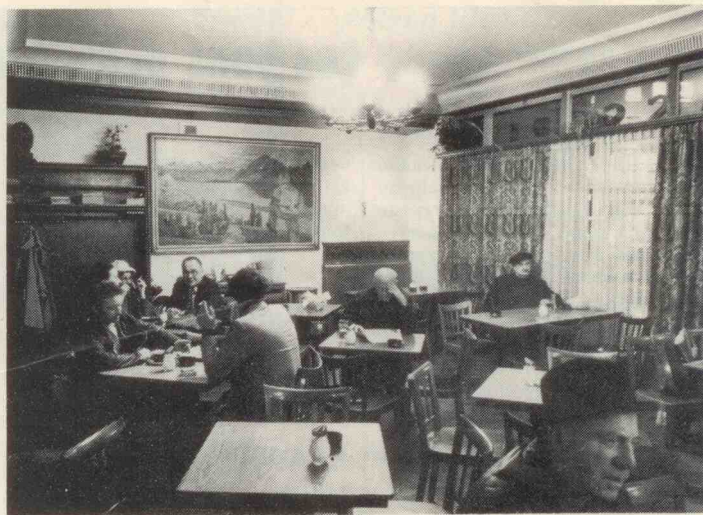
un établissement qui a le charme – parfois restitué d'ailleurs – des petits cafés-restaurants de grand-papa et qui pratique une cuisine d'une franche et sympathique simplicité.

En voici une demi-douzaine qui, à des titres divers, méritent une visite.

### Le Café des Philosophes.

1, place Pépinet.  
Tél. (021) 23 57 52.  
Fermé le dimanche.

L'établissement présente une jolie devanture de style rétro verte et comporte une salle assez gaie au rez-de-chaussée d'où un escalier mène à un spacieux et insolite caveau voué où les tables sont installées dans des niches et recoins amusants éclairés de petites lampes à pétrole.



Parmi les plats souvent spécifiquement vaudois, que l'on vous propose, citons un **gâteau aux épinards** (5 fr. 50), une délicieuse **tête de veau vinaigrette** (8 fr.), un **jambon à l'os avec gratin et salade** (10 fr. 50), une belle **croûte des Ormonts avec jambon, fromage et œuf** (7 fr. 90), des **pieds de porc au Madère** (11 fr.). Au chapitre des mets au fromage, mentionnons également les **rebibes de la Forclaz** (3 fr. 50), la **fondue** (9 fr. 50), la **raclette** (3 fr. 50 en dégustation et 15 fr. à gogo) ainsi que les **beignets au fromage** (malakoffs). Quelques desserts sympathiques dont un **gâteau au vin cuit**, à la pâte un peu molle malheureusement le jour où nous l'avons goûté (2 fr. 50) et un **gâteau à la crème** (2 fr. 50).

### Le Café romand.

2, place Saint-François.  
Tél. (021) 22 63 75.  
Fermé le dimanche.

Les vieux Lausannois viennent y taper le carton et les artistes et étudiants y refaire le monde. Célèbre entre tous, c'est un peu le « Grand Café » du chef-lieu vaudois. Et pourtant son accès – au fond d'un passage – est bien caché. On découvre une salle spacieuse toujours très animée, même entre les heures de repas. L'agencement est vieillot et terriblement sympathique.

La cuisine offre un large éventail de plats de brasserie pas chers, fort copieux et souvent alléchants. Savoureuse **croûte à l'ail, fromage et**

## Le carnet des bonnes adresses

HÔTEL-RESTAURANT

LE CLOS DE SADEX

NYON Tél. (022) 61 28 31

Son délicieux ragoût  
de champignons  
sauvages

(voir Spécial Suisse  
Gault-Millau  
juillet 1978)

CAFÉ-RESTAURANT DE LA  
**BARRE**

Rue de la Barre 7  
Tél. 021/23 87 42

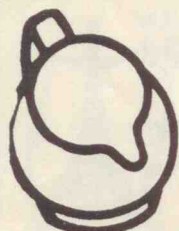
LAUSANNE



Restaurant **La Charbonnière**

2762 **ROCHES**

Route Cantonale entre Delémont et Moutier  
Tél. 032/93 25 88 • Bruno BOTTA-VANETTA



HOTEL-RESTAURANT

«AU **Boccalino**»

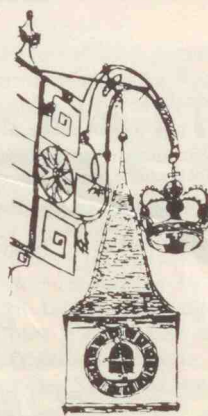
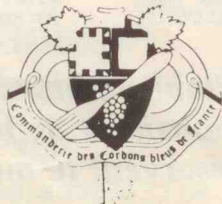
2072 SAINT-BLAISE/NE

Tél. 038/33 36 80

Dans un cadre confortable et raffiné,  
M. et Mme A. Facchinetti vous proposent :

**Feuilleté aux truffes**  
**Salade tiède de langoustines et légumes**  
**Agnolotti maison aux truffes noires**

Grande cave.  
Membre de la Commanderie  
des Cordons Bleus de France.



KRONE  
REGENSBERG  
**TAVERNE**

Restaurant  
des Gourmets

Il est prudent de réserver  
Fermé le lundi  
Mme Annemarie Flach  
Tél. 01/853 11 35 Regensberg (Zurich)



## Les bons petits bistrots de Lausanne

tomate (3 fr. 50), jambon chaud choucroute (8 fr.), bonne cervelle au beurre noir (10 fr.), tête de veau sauce vinaigrette (11 fr.). On trouve aussi, pour 3 fr., un superbe plat de rôsti, la fameuse saucisse aux choux accompagnée d'un papet de poireaux (10 fr.), une excellente fondue moitié-moitié (9 fr. 50) et une solide portion de saucisson vaudois servi avec une salade de pommes de terre (7 fr. 50). Bon vin ouvert de la région.

### Les Sapeurs-pompier.

9, rue Neuve.  
Tél. (021) 23 37 51.

Un bistrot tout simple, orné de nombreuses plantes vertes où un personnel féminin souriant et attentionné sert quelques solides plats charcutiers. Saucisses aux choux, saucisses et atrioux de la ferme (10 fr.), terrine du syndic, sorte de pâté de foie gras (10 fr. 50), délicieux pieds de porc au Madère et aux champignons (10 fr.), belle assiette de charcuterie vaudoise (8 fr. 50).

### Cave vaudoise du Cygne.

2, rue du Maupas.  
Tél. (021) 22 21 80.  
Fermé le dimanche.

Bien que s'intitulant cave, cet établissement est situé au niveau de la rue. Il comprend une salle de café en coude ornée de lampes en forme de réverbère et de belles tables aux pieds de fonte, que prolonge une petite salle à manger. C'est un autre fief des plats campagnards à petits prix.

Outre les classiques tête de veau, pieds de porc, croûte au fromage et jambon à l'os, la carte affiche en saison une savoureuse fricassée de porc (10 fr.), des tripes accompagnées de rôsti (8 fr.), des crêpes vaudoises servies avec une salade

verte (5 fr.), une assiette de boutefas et saucisson sec (9 fr.) et, certains jours, un bon pot-au-feu. Délicieuse fondue moitié-moitié (9 fr. 50)

### Le Café du Jorat.

1, place de l'Ours.  
Tél. (022) 20 22 61.  
Fermé le dimanche.

L'immeuble aux volets à chevrons verts et blancs abritant plusieurs salles au rez-de-chaussée et à l'étage, est connu depuis des décennies des amateurs de fondues toujours merveilleusement onctueuses.

On en trouve tout un choix: fondue au gruyère (9 fr. 50), moitié-moitié (9 fr. 50), au vacherin (10 fr. 50), etc. Le Jorat propose également une excellente saucisse aux choux servie avec un papet de poireaux ou des rôsti (10 fr.), et des tripes maison (9 fr. 50).

### Brasserie Bavaria.

10, rue du Petit-Chêne.  
Tél. (021) 23 39 13.  
Fermé le dimanche.

Pittoresque brasserie garantie «d'époque» aux murs décorés de fresques consacrées à la gloire de la bière, où d'aimables serveuses en costumes folkloriques vous convient à goûter toute une série de choucroute garnies (à partir de 8 fr.), des pieds de porc (9 fr.), des «Rippli» c'est-à-dire des côtelettes de porc salé (13 fr. 50) et des jarrets de porc (14 fr.) servis avec de copieux rôsti.

### Le Chat noir.

27, av. de Beauséjour.  
Tél. (021) 22 95 85.  
Fermé le dimanche.

Cette célèbre ancienne maison voisine du théâtre municipal aux murs tapissés de photos dédiées de grands comédiens français qui la hantèrent n'est pas vraiment un bistrot. La salle est en effet dotée d'un

petit restaurant légèrement surélevé assez sophistiqué. On trouve néanmoins une partie café, fort colorée, où l'on rencontre de nombreux artistes et journalistes venus y goûter la saucisse aux choux (9 fr. 50), la cervelle au beaujolais ou au beurre noir (16 et 15 fr.), l'omelette au lard (7 fr. 50), les moules vinaigrette (6 fr.), les escargots en feuilleté (7 fr. 50) ou la fondue (9 fr.).

### Le Vieil Ouchy.

3, place du Port, Ouchy.  
Tél. (021) 26 21 94.

Dans un petit immeuble, voisin de l'Hôtel d'Angleterre, un joyeux petit bistrot cher aux «Pirates d'Ouchy» et autres navigateurs qui s'y retrouvent dans la communion de somptueuses fondues ou pour dévorer de juteuses tranches de jambon à l'os. ■

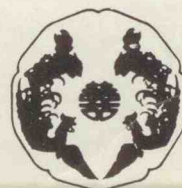
廳風翠

«TSE FUNG»

«LE MEILLEUR RESTAURANT CHINOIS D'EUROPE»

(Gault-Millau)

A 5 minutes de Genève,  
la haute gastronomie chinoise de tradition...

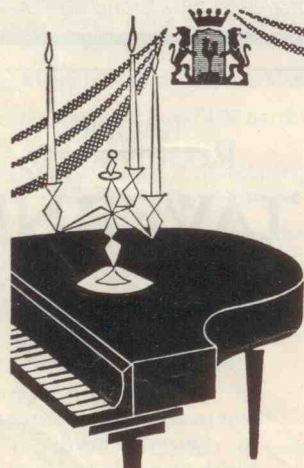


Menus gastronomiques  
pékinois

à Fr. 50.- par personne

Hôtel La Réserve, 333, route de Lausanne  
1293 BELLEVUE/GE, tél. 74 17 36 - 74 17 41.

Parking assuré



↑↑ HOTEL d'ALLÈVES

Restaurant Le Mazot - Grill  
Très connu pour ses spécialités suisses

13, passage Kléber - Tél. (022) 32 15 30  
Case postale 59 Tél. 289509  
1211 GENEVE 1 Tél. : D'ALLEVOTEL



↑ HOTEL EXCELSIOR

Restaurant La Brocherie  
Trattoria valaisanne Tél. (022) 32 37 98  
34, rue Rousseau 1211 GENEVE 1  
Tél. (022) 32 09 45 Tél. : Excelsiorhotel

HOTEL HERMITAGE

Tour-Maitresse 8 GENEVE  
Tél. (022) 28 45 45  
Restaurant - Pizzeria - Barry-Bar  
Tél. (022) 28 95 21

MOTEL d'ALLÈVES

CELIGNY-PORT Tél. (022) 76 31 02

Les Etablissements d'Allèves  
vous souhaitent de bonnes Fêtes  
et vous réservent le meilleur accueil.