

Restauration

Avec **ALIGRO**
bienvenue à tous les gourmands

Un label recense les belles tables où les enfants sont les bienvenus

Chic Kids distingue des restaurants où les parents peuvent se faire plaisir sans devoir laisser leurs rejetons à la maison

Caroline Rieder

Lorsque l'enfant paraît, continuer à fréquenter les bonnes tables n'est pas toujours évident pour les parents gourmets. Certains ont vécu des expériences mitigées à cause d'un accueil distant, de menus enfants composés des sempiternels nuggets-frites ou encore d'infrastructures peu adaptées aux chérubins. D'autres, simplement, n'ont pas osé franchir les portes des établissements d'un certain standing avec leur progéniture.

Avant la naissance de sa fille Stella il y a cinq ans, Isabelle Grobéty et son mari - fils de restaurateur, lui-même passé par l'École hôtelière de Lausanne et par les cuisines de Bernard Ravet - ne boudaient jamais un bon restaurant. «Puis, lorsque nous sommes arrivés avec une poussette, l'accueil a changé: nous étions passés dans une autre catégorie aux yeux des restaurateurs, pourtant nous étions toujours les mêmes amateurs de bons plats, et nous souhaitons transmettre cela à notre enfant. En discutant avec des amis, nous nous sommes aperçus que nous n'étions pas les seuls dans ce cas.»

Naît alors l'idée d'un label qui offre la garantie d'un bon accueil pour les gastronomes en culottes courtes. «En contactant les restaurants, je me suis aperçue qu'ils étaient très contents de recevoir des enfants, car ce sont les clients de demain.» Entrepreneuse dans l'âme, la Lausannoise a créé il y a douze ans un magasin de vente en ligne de chaussures et organisé les soirées Shoes & Champagne. Elle ne pouvait donc pas garder sa quête du bien-manger en famille pour elle. Avec son associé Claudio Bocchia, elle vient de lancer le label Chic Kids. Cinq critères



La Balance de Daillens est labellisée Chic Kids. Michael Texier (à la hauteur des enfants) et Julien Leclerre (debout) prennent soin des petits gastronomes.

Du bistrot à la gastronomie

● Parmi les restaurants labellisés se trouvent de grandes tables telles que l'Hôtel de Ville de Crissier, le Floris à Genève ou le Restaurant Damien Germanier à Sion. Des établissements plus accessibles mais distingués dans le guide *Gault&Millau* comme la Balance de Daillens (14 points), le Moulin de Cugy et Tout un Monde à Grandvaux (13 points) sont également inclus. Isabelle Grobéty a tenu aussi à proposer une offre plus simple, comme le Boccalino à



Ouchy, le Bistrot à Cully, le Luigia à Nyon et bientôt à Lausanne, ou encore le Refuge à Evolène. «L'accueil, les infrastructures et le feeling que j'ai sont très importants, même si ce n'est pas un restaurant gastronomique.» Figurent aussi des événements ponctuels comme le brunch Lovely Sunday, qui aura lieu le 12 juin à Monthey, ou des coups de cœur en dehors de la Suisse romande, comme l'Hôtel Waldhaus à Sils Maria, aux Grisons.

ont été retenus: accueil souriant, au moins un menu sain à la carte ou plats adultes en portions réduites, accès facilité avec une poussette, infrastructures adaptées (chaises, table à langer, possibilité de chauffer le biberon) et un divertissement.

«Une évidence pour nous»

Une trentaine de lieux sont aujourd'hui labellisés ou en voie de l'être, dont des adresses haut de gamme comme l'Hôtel de Ville de Crissier. «Nous accueillons volontiers les enfants de tous âges le midi comme le soir. C'est une chose évidente pour nous, mais pas forcément pour nos clients, remarque Alessandro Egidi, directeur du restaurant. Nous pouvons adapter nos menus Découverte et

Gastronomie pour un jeune enfant et même faire prédécouper les plats en cuisine. Brigitte Violier et Franck Giovannini sont très attachés à transmettre le goût des bons produits.»

A la Balance, à Daillens, chouchouter les petits palais allait aussi de soi. Sets de table à colorier, jeux, chaises pour les bébés mais aussi pour les plus grands, carte avec menus intégrant des légumes et une offre de poissons. «Ma femme et moi aimons sortir manger quand nous ne travaillons pas. Or, quand nous avons ouvert en 2012, notre fils était petit et parfois on ne savait pas trop où aller. Nous avons donc naturellement développé l'accueil pour les enfants», raconte Michael Texier, patron des lieux avec son associé

Julien Leclerre. Ne craignent-ils pas des clients mécontents qui recherchent le calme? «Nous tenons l'Auberge Communale, tout le monde est le bienvenu, et ça se passe très bien. Les enfants sont en général très contents d'être là.»

Isabelle Grobéty a testé personnellement tous les restaurants et y a ensuite envoyé des amis pour confirmer son avis. Indépendamment, le label garantit un vrai choix: «Il n'y a que des adresses que j'aime.» Un pass payant et transmissible sera lancé d'ici juin. Des discussions sont encore en cours, mais l'idée est que les établissements qui y figurent offrent un menu enfant, pour «faire découvrir de belles adresses dans toute la Suisse.»

www.chickids.ch

Le coup de fourchette

A Lausanne, la cuisine Fusion a l'accent japonais et l'ambition classe

C'était un vieux rêve de Daniel Lévy, administrateur de Covedis, grand importateur de poissons. Dans le haut de gamme, celui qui est aussi patron de la chaîne Sushi Zen collaborait déjà avec le Lausanne-Palace pour son restaurant japonais. Il a désormais lancé sa propre adresse sous-gare, où son équipe propose une cuisine fusion, mélangeant techniques et produits du Japon et de l'Occident.

Le chef Kohji Imai, originaire d'Ehime, au Japon, a aussi passé par des tables étoilées françaises avant d'ouvrir ici. Il a gardé de son pays d'origine le goût de la subtilité, l'élégance discrète. Et de ses aventures européennes, l'art d'innover. Ici, les zensai permettent de commencer le repas en

partageant ces entrées chaudes ou froides. On a aimé les déclinaisons de boeuf wagyu, en carpaccio aux champignons ou façon burger dans une coquille saint-jacques qui jouait le bun. Le *soft-shell crab*, ou crabe à carapace molle, est rapidement fritté et on le mange entier avec ses trois épices au choix (12 fr.). Les crevettes s'emballent de tempura très légère avant de s'accompagner d'un bouillon doux (presque trop) aux nouilles (13 fr.).

On trouve bien sûr aussi toute une gamme de sashimis et de rolls originaux. Les spiders mélangent très habilement crabe, caviar de poisson volant, sésame, avocat et betterave dans une composition de haut vol (14 fr. les cinq).



Le second Takayoshi Kitahara a parcouru le monde, des Etats-Unis à l'Espagne, de la France à Hongkong. ODILE MEYLAN

En plat, la sole bretonne est cuite fermement avant d'épouser des agrumes japonais et une purée de pommes de terre (49 fr.). Les langoustines sont, elles, flambées au whisky japonais avec une bisque au miso (45 fr. les trois). L'agneau nabe, bien cuit, est tendrement présenté dans une casserole avec ses légumes et pommes de terre, façon nikujaga (34 fr.). Et les fortunés se lanceront sur l'entrecôte wagyu (qualité 3) et ses trois sauces (95 fr. les 100 g).

Dans un cadre classe, sur trois niveaux que décorent d'authentiques masques japonais, le service pourrait encore gagner en efficacité. Mais il est agréable. La cave a quelques beaux vins et deux bières nippones.

L'adresse

Fusion by Sushi Zen
Boulevard de Grancy 20
1006 Lausanne
Tél. 021 601 15 29
www.the-fusion.ch
Fermé dimanche et lundi



Carte moderne aux bases japonaises



De 70 à 120 fr. par personne avec boissons



Choix suisse et international

Nos adresses sur le guide et sur mobile: cdf.24heures.ch