

De nouveaux restaurateurs font leur entrée

La bible de la gastronomie répertorie trois nouvelles adresses. Réactions.

Directeur de l'Hôtel du Mont-Blanc qui abrite le Restaurant Les Guérites à Morges, Robert Pontet ne cache pas sa satisfaction: *c'est un avantage de figurer dans le «GaultMillau»*. Noté à 13 points (sur 20) dans le célèbre guide gastronomique, l'établissement récolte ainsi le fruit d'un travail accompli depuis plusieurs années. Dans une ambiance feutrée, le restaurant sis à l'étage – un endroit à découvrir, avec une très belle vue sur le lac – attire surtout une clientèle d'affaires, mais aussi



MICHEL FERRET

Susanna et Robert Pontet, directeur, avec le chef Henri Fauchereau, présentent la plaquette GaultMillau.

des touristes et du passage le week-end. Au menu: une cuisine française et provençale, agrémentée de spécialités internationales. Et le chef Henri Fauchereau change la carte tous les deux mois. Treize

points, c'est également le score obtenu par le Café du Mont-Blanc à Lonay, qui se définit comme «le plus petit restaurant du canton de Vaud»! *On espère s'agrandir*, avoue le chef et patron

Guillaume Trouillot, dont la minisalle de 25 places est pratiquement toujours pleine. Ici aussi c'est une cuisine typiquement française qui est proposée, selon un concept de plats traditionnels et gastronomiques.

Ouvert depuis une année seulement, le Restaurant de La Croix-Blanche à Lavigny entre déjà dans le guide avec 12 points. *Un plus pour nous*, note Gérard Knoepfel. L'établissement peut notamment compter sur une ancienne clientèle, fidélisée par les parents du patron, qui tinrent durant 45 ans une entreprise de traiteurs à Renens. Foie gras chaud et terrine figurent d'ailleurs en bonne place sur la carte, signée du chef Patrick Béniguel.

Jean-Luc Guignard