



## Le coup de fourchette

### Un double coup de neuf au Café Beau-Rivage, à Lausanne

Cet hiver, la brasserie élégante de l'Hôtel Beau-Rivage a fait sa toilette, suivant les goûts de la directrice, Nathalie Seiler-Hayez, et s'est parée de jaune pâle et de vert d'eau qui mettent en valeur les pilastres de cette vénérable maison. La lumière fait scintiller l'ensemble et l'immense terrasse semi-couverte donne toujours à rêver face au lac.

Mais il n'y a pas que le décor qui change. Dans les coulisses, Guillaume Suarez a succédé à l'éphémère Émilien Windels dont on ne gardera pas un immense souvenir. Le nouveau est un ancien de la maison, passé ensuite au Chat noir et à l'Eligo lausannois, avant de revenir diriger cette table qui reste accessible, compte tenu du cinq-étoiles qui l'héberge. Il a gardé, évidemment, les best-sellers de la carte depuis trente ans, le tartare de bœuf ou les filets de perche, qui viennent de chez Serge Guidoux quand il en a, sinon de l'élevage Loë, à Rarogne.

Mais il propose également une cuisine variée aux notes colorées, ensoleillées, et où les légumes ne sont jamais négligés. Comme cette soupe glacée de courgette violon avec ses fleurs farcies au fromage de chèvre et ses piquillos (24 fr.). C'est frais, élégamment présenté

dans l'assiette et subtilement équilibré. Les langoustines se déclinent en trois préparations, un carpaccio élégant, un croustillant bien croquant et une nage parfumée à la citronnelle (36 fr.). À côté des perches (meunière ou en «perch & chips»), la sole de petit bateau est toujours là, grillée ou meunière, à la chair aussi ferme que fondante (68 fr.). Et, côté lac, voici les filets d'omble chevalier, impeccablement cuits, sous leur habit d'aman-des rôties (42 fr.). À chaque fois, les

garnitures de légumes font rêver, chacun cuit séparément avant d'être disposé en une jolie composition. Les carnivores ne sont pas oubliés avec de belles propositions, du paleron au filet.

En été, le célèbre chariot de desserts n'est pas là pour cause de chaleur, mais ce n'est pas une raison pour se refuser une douceur, proposée par un service efficace et discret. Et la carte des vins, très fournie, traverse toute la Suisse, l'Europe et même le Nouveau Monde.



Guillaume Suarez vise une cuisine colorée et ensoleillée.

### L'adresse

Café Beau-Rivage,  
place du Port 17, Lausanne.  
Tél. +41 21 613 33 30

[www.brp.ch](http://www.brp.ch)

Ouvert 7/7

Trois fourchettes, écus, bouteilles.

Belle cuisine aux accents du Sud.



De 80 à 120 fr.  
par personne  
avec boissons.



Carte riche en crus  
suisse  
et étrangers.



Retrouvez nos dernières adresses  
sur: [cdf.24heures.ch](http://cdf.24heures.ch)