



NEWS

Capite: magique!

Christelle Conne, du domaine de Champ de Clos, s'est alliée avec Julia, Sheldon et Renato, un dynamique trio de diplômés de l'EHL. Ensemble, ils ont créé La Capite des Copains, dans le vignoble de Lavaux. On peut y déguster de fabuleux crus et de délicieuses planchettes. Alors, tentés?

021 861 18 96



À DÉCOUVRIR

Homard à Genève

Après le *food truck*, Lobster & Co. s'installe aux Pâquis «dans le dur» avec, au menu, la fameuse spécialité qui a fait son succès: les *lobster rolls* briochés. On apprécie le décor et l'ambiance décontractée de ce petit restaurant et, surtout, le fait que le goût soit aussi au rendez-vous.

www.lobsterandco.com



Une charmante terrasse ombragée où vous pourrez déguster de savoureux mets.

ADRESSE

Numéro 6: ensemble

A deux pas de la gare de Vevey, une brigade pas comme les autres décline les saisons dans l'assiette.

Point fort. Ici, les collaborateurs sont en majorité des personnes en situation de handicap léger, et la brigade de cuisine ne fait pas exception. Aux fourneaux, le jeune et fringant chef Yann Bonny tient un discours touchant à l'évocation de son équipe atypique: «Je relève un défi inédit et souhaite prouver que ces personnes savent faire de belles choses.» Présentation soignée, senteurs agréables et saveurs franches en bouche.

Le service prend un peu plus de temps que d'habitude, mais rien de désagréable! D'autant plus que la cuisine ouverte permet d'admirer le dressage des assiettes... Voilà un loup de mer bien croustillant accompagné d'une purée de patates douces crémeuse et de quelques légumes de saison. En dessert, le macaron au chocolat blanc est assez porté sur le sucre, mais son intense compote de fruits rouges clôt le repas sur une belle note printanière. ●

LE NUMÉRO 6 Rue des Bosquets 6, Vevey, www.lenumero6.ch



Des plats équilibrés et de chouettes dressages réalisés par une brigade enthousiaste.

