

Coupure de presse

Titre	Paris Match Edition Suisse	Tirage
Date	25 juin 2020	Notation



LAUSANNE (VD) *L'Accademia - Hôtel d'Angleterre*

Dès les beaux jours, la terrasse de L'Accademia évoque l'ambiance chaleureuse et festive des « piazzas » italiennes. Confortablement installé face au bleu du lac Léman, on se rêve à siroter un prosecco millésimé en dégustant la cuisine italienne gastronomique du talentueux chef Andrea Gaia. Ce passionné, enfant déjà en cuisine avec sa grand-mère italienne, puis formé au sein des brigades des plus grands chefs français dont Georges Blanc et Pierre Gagnaire, porte ici la cuisine « la plus appréciée du monde » au rang d'art culinaire. Le carpaccio de bœuf se pare d'asperges et de noix délicatement parfumées à la truffe noire et l'osso-buco est braisé au Barolo et servi avec un risotto de fèves et petits pois... la grande classe! Rien n'est laissé au hasard, jusqu'au café « servi comme à Rome ».

Place du Port 11, Lausanne, angleterre-residence.ch



NEUCHÂTEL (NE) *La Table de Palafitte*

Un déjeuner ou un dîner « les pieds dans l'eau » à la terrasse de ce restaurant, est un moment hors du temps. A quelques encablures à peine de Neuchâtel, dans une nature à l'état pur, l'illusion d'être sur une île est réelle. Le jeune chef Maxime Pot qui officie en cuisine de cette très bonne table 14/20 au Gault&Millau a fait ses classes auprès de quelques-uns des meilleurs ambassadeurs de la haute gastronomie helvétique. Ses ravioles au britchon en émulsion de petits pois frais sont un clin d'œil très gourmand à l'une des spécialités phares de la cheffe Anne Sophie Pic qu'il a secondée au [Beau Rivage](#).

Route des Gouttes-d'Or 2, Neuchâtel, palafitte.ch