



Produits

Recettes

Les vins

Coup de fourchette

Accueil | Gastronomie | Le coup de fourchette - Benoît Carcenat, toujours au sommet, fait voir la vie en Valrose

Le coup de fourchette

Benoît Carcenat, toujours au sommet, fait voir la vie en Valrose

L'ancien second de Crissier a repris la gestion de l'hôtel (et de son restaurant) avec son épouse.



Claude Ansermoz

Publié aujourd'hui à 10h06

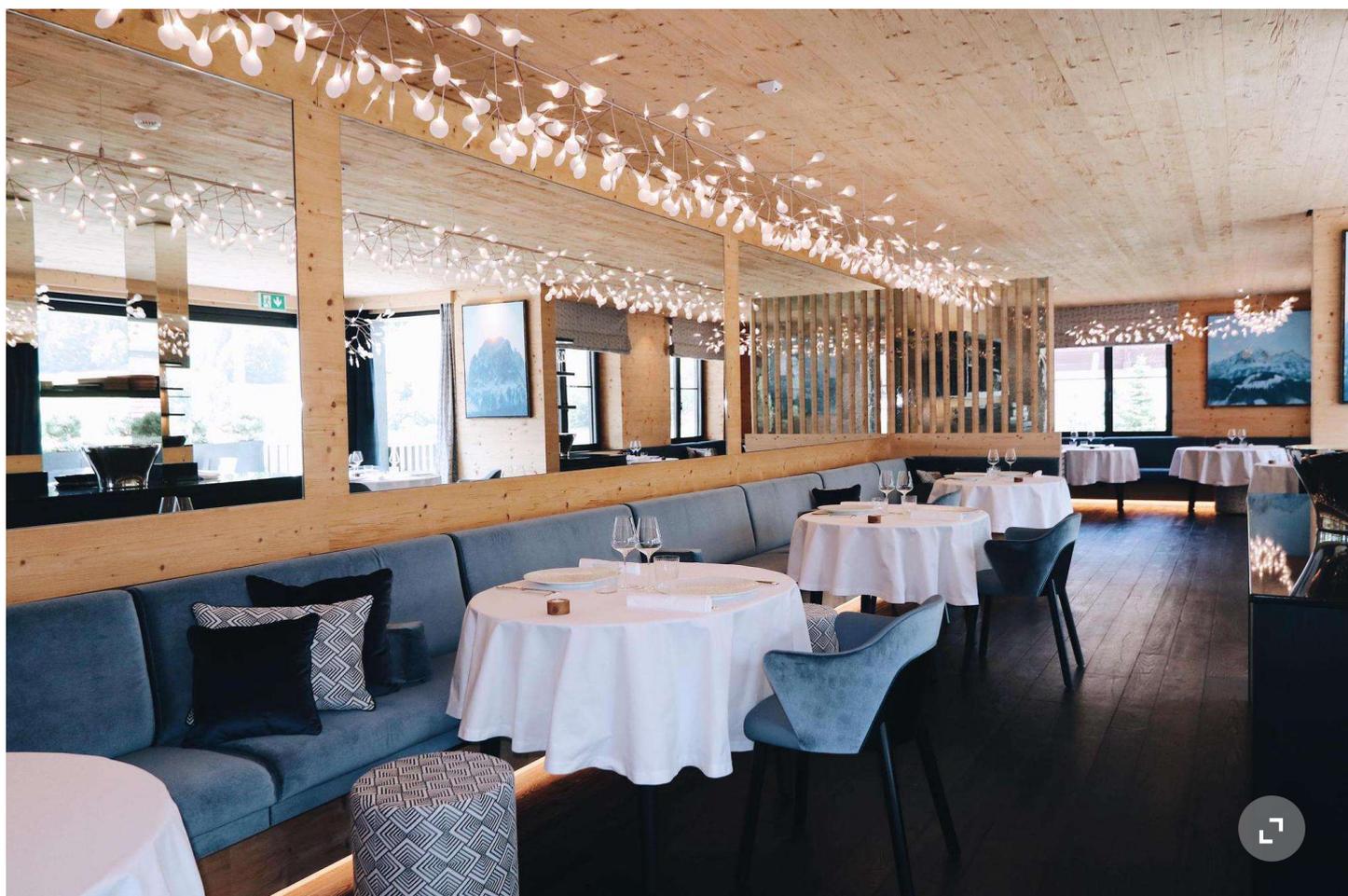


Benoît Carcenat, toujours au sommet, vient de reprendre les manettes de La Table au Valrose
Valrose



Benoît Carcenat, meilleur ouvrier de France 2015, sait prendre de la hauteur. Après avoir conquis celles du restaurant d'application de l'École hôtelière de Glion, le voici dans le Pays-d'Enhaut. Haut comme haute précision dans un cadre où le bois contemporain joue avec les codes de la région: une cuisine technique, précise visuelle mais aux goûts francs. À La Table (le Valrose propose aussi une carte plus canaille autour des viandes et des fromages au café avec Margot Leymarie comme cheffe de cuisine), le menu est unique et servi en sept (190 fr.) ou neuf plats (240 fr.)

La truite d'élevage de Neirivue est déclinée comme un gravlax au wasabi. La chair orangée a un petit côté ciré et l'association entre un caviar forcément sur le sel, la gelée vivifiante du citron d'Amalfi et le concombre croquant est très finement maîtrisée. Modèle de pointillisme gourmand, ces girolles boutons posées sur du sarrasin décliné en croustine et en crumble, dont le côté torréfié est encore accentué par une émulsion de café. Comme un petit noir dans un sous-bois.



Le joli cadre boisé et contemporain de la salle à manger du Valrose
Valrose

De la mer à la terre à la montagne, on y monte en ascenseur gustatif avec cette lotte de Roscoff, ferme, proposée avec du colrave en dashi, du tapioca, et surmontée de quelques bourgeons de sapin qui donnent de l'alpin à l'affaire. Le homard bleu, breton lui aussi, arrive en deux services. D'abord dans sa pince, en rémoulade, sur l'agrume. Ensuite, la chair délicate – cuisson exemplaire – est travaillée avec des petits pois et du lard. Dans un contraste qui joue sur la délicatesse. Tout cela se traverse avec un sauvignon blanc à la fois tendu et complexe d'Anne-Claire Schott (AOC lac de Bienne, 88 fr.)



2 / 3

Médaille de lotte de Roscoff – bourgeons de sapin préservés – dashi de colrave

Claude Ansermoz

La pièce de bœuf du Saanenland vaut bien celle de Kobe, dont sa texture marbrée de gras la rapproche. Elle est proposée dans une version latine avec la douceur du piment jalapeño, des olives Hojiblanca et des pistaches brisées, et quelques pommes de terre soufflées sur le dessus. Comme les beurres (chèvre, vache, brebis), les fromages viennent d'un rayon de 15 kilomètres. Et il y a de quoi faire. Dans les douceurs, dressée avec habileté, la pêche de verger est plus dominée par la sauge que par la bière blanche. Lui répond, plus brutaliste, un miel un peu

déstructuré, comme un yogourt grec réinterprété dans des textures complexes de pollen et de céréales torréfiées. Bref, en bouche et à table, on est ici et ailleurs dans un joli voyage gourmand.

L'adresse

✓ [Afficher plus](#)

Publié aujourd'hui à 10h06

Vous avez trouvé une erreur? [Rapporter maintenant.](#)



Gastronomie & Terroirs

Recettes, restaurants, nouvelles adresses, portraits de restaurateurs, reportages.

E-Mail

THÈMES

Cuisine

Restaurant

Gastronomie

Coup de fourchette

Rougemont

Riviera-Pays-d'Enhaut

Critique

0 commentaires

Veillez vous connecter pour commenter

ARTICLES EN RELATION



Le coup de fourchette

Un morceau gourmand du Pérou s'est posé à côté de la gare de Morges

Dans le nouveau quartier des Halles, le Guanaco propose une cuisine fusion et des cocktails aux accents andins.



Le coup de fourchette

Un petit bijou «à la française» éveille la Grand-Rue de Morges

Le Millesens 10 s'est rapidement fait une place dans la principale rue de la ville avec une cuisine soignée et une ambiance à part.



Abo Le Coup

La Table c marie le t cuisine du

Gaëtan Joly, ne
des Plans-sur-
cuisine locale i
exotiques.

[24]

La une

E-paper

Archives du Journal

Impressum

CGV

Politique de confidentialité

Abonnements

Contact

Tous les Médias de Tamedia

© 2021 Tamedia. All Rights Reserved