



LE CHEF O'TERROIRS: NOUVEAU CHEF!

A tout juste 30 ans, **Clément Feuz** reprend les fourneaux du restaurant O'terroirs du prestigieux **Hôtel Beau-Rivage**, à Neuchâtel. L'ancien second d'Eric Mazéas (16/20) a fait son apprentissage à la Maison du Prussien (16/20, Neuchâtel) avant de sillonner l'Angleterre, la France et la Nouvelle-Zélande, pour arriver à l'Hôtel de Ville de Crissier, chez Benoît Violier. Envie de découvrir son style? Le menu de midi n'est qu'à 54 francs.

Beau-Rivage Hôtel Esplanade du Mont-Blanc, 2000 Neuchâtel, +41 32 723 15 15. www.gaultmillau.ch/fr/les-news/neuchatel-le-nouveau-chef-du-beau-rivage



LE LIEU BRUNCHS AU ZINÉMA

Le Zinéma, cinéma indépendant à Lausanne, s'associe avec la Cantine 56 pour mettre en avant une offre qui mélange art et univers culinaire. Dès fin janvier, chaque dimanche verra une équipe de cuisine différente proposer sa propre interprétation du brunch!

Zinéma Rue du Maupas 14, 1004 Lausanne, +41 21 311 29 30. Réservations conseillées et programme à l'adresse suivante: www.gaultmillau.ch/fr/les-news/zinema-voir-et-manger



NOUS AVONS **TESTÉ** Le Petit Corbeau

Le Petit Corbeau vaut un bel hommage

A Chavornay, Maître Corbeau tient en son bec une carte de jolis plats qu'il commente avec talent.

Ouvert en 1886, l'ancien Café Laurent s'appelle **Le Petit Corbeau** depuis à peine deux ans. Petit Corbeau? C'est le surnom des habitants de ce bourg, à mi-chemin entre Lausanne et Yverdon. Ce resto d'un autre temps y connaît une nouvelle jeunesse grâce à la passion de **Bryan Lauper**, diplômé de l'Ecole hôtelière de Genève, épicurien exigeant et explorateur en bons vins (tirés d'une étonnante cave creuse dans la roche), et de sa compagne Typhaine Ratie. A la carte, côté café (une



des sixties), un burger de chasse, des rognons et des grenouilles. Côté resto (tout neuf, sobre, intimiste), deux entrées, trois plats et trois desserts à choix, que l'on peut combiner à loisir pour composer le **menu de ses**



rêves. Tout y est joli, appétissant, savoureux et vraiment raisonnable en prix. Au final, l'on repart ravi de s'être laissé conter la fable de ce Petit Corbeau gourmand qui vaut bien – non pas un fromage – mais un hommage. ■

Le Petit Corbeau

Rue du Collège 3, 1373 Chavornay. Tél. +41 24 441 41 68
www.lepetitcorbeau.com. Ouverture du mardi au jeudi de 8 h 30 à 23 h, le vendredi de 8 h 30 à 23 h 30, le samedi de 9 h 15 à 0 h et le dimanche de 9 h 15 à 15 h.