



TALENT ASCENSIONNEL David Tarnowski et sa compagne Laurence Dufour poursuivent une ascension sans faute en direction des sommets de la gastronomie suisse.

Chardonne

LE MONTAGNE 16/20

Rue du Village 21, 021 921 29 30, www.le-montagne.com

Etoile montante de Lavaux gastronomique, David Tarnowski avait déjà marqué les hôtes du Jaan, au Montreux-Palace. Son sens du détail est étourdissant, son pointillisme culinaire digne d'admiration. Depuis bientôt trois ans, ce jeune chef français officie dans un écrin flatteur et panoramique qui met en valeur son grand talent qu'il a choisi d'appeler Le Montagne, histoire de se distancer sans le renier de l'héritage de La Montagne, qui faisait depuis longtemps partie des jalons de la cuisine bistrotière vaudoise. Dans cette

belle maison, il a revu la décoration qui a passé du rustique au très sobre: dans la salle, les couleurs des rideaux et des serviettes évoluent à présent au gré des saisons. Le service dirigé par Laurence Dufour, la compagne du chef, se montre par ailleurs d'une grande prévenance. Et la cuisine? Elle est moderne (corail de saint-jacques en sabayon tiède!), insolite (pain au curcuma et beurre de bergamote et châtaigne), délectable (onctueux foie gras aux amandes et aux pistaches relevé de fève tonka), et sobre (risotto parfait et filet de bœuf tendrissime). Les produits sont superbes, leurs apprêts respectueux et précis. A la subtilité des saveurs répond un esthétisme abouti qui fait de chaque plat un tableau. Enthousiasmant, vraiment! ◊