

# LA CHASSE

## LES BONNES ADRESSES

QUE VOUS SOYEZ À GENÈVE, À NEUCHÂTEL OU DANS LE JURA, VOICI UNE SÉLECTION NON EXHAUSTIVE DE QUELQUES RESTAURANTS OÙ VOUS POUVEZ DÉGUSTER UNE EXCELLENTE CHASSE, QU'ELLE SOIT TRADITIONNELLE OU PLUS MODERNE

TEXTE ISABELLE BRATSCHI

### Genève

**La Diligence:** Chêne-Bourg  
Tél. 022 349 02 54.

[ladiligenceannie.ch](http://ladiligenceannie.ch)

Chez Annie, c'est mythique! Depuis 31 ans, on se régale à la Diligence. La chasse? Elle est comme on l'aime, gourmande, fondante, généreuse. Tout est là, fait maison, civet ou médaillons de chevreuil, servis dans de grands plats avec la garniture classique.

**Le Dix Vins,** rue Jacques-Dalphin 29bis, Carouge, Tél. 022 342 40 10.

C'est une adresse connue depuis longtemps pour les plats canailles de René Fracheboud. Chasse classique, un brin revisitée comme sa sauce Grand Veneur au cacao ou sa confiture de myrtilles en guise d'airelles. A déguster dans un bistrot qui a une âme.

**Les Curiades,** Vieux-Lully 10, Lully  
Tél. 022 757 40 40.

[restaurantlescuriades.ch](http://restaurantlescuriades.ch)

Saladine de perdreau aux lentilles vertes de la Petite-Grave, effilochée de lièvre à l'ancienne, rôti de cerf, sauce Grand Veneur au poivre noir, onctuosité de

marrons, petite poire pochée au vin rouge et épices... on ne vous en dira pas plus, si ce n'est que ça vaut la peine.

### Vaud

**Restaurant du Lac,** sur les Quais 47, Le Pont. Tél. 021 841 12 97.

[restaurantdulaclepont.com](http://restaurantdulaclepont.com)

On se souvient encore d'un carpaccio de cerf et d'un râble de lièvre à tomber. L'un était fin, assaisonné comme il le faut, l'autre cuit à la perfection. Un grand moment de bonheur. A la carte, vous trouverez aussi un tartare de chevreuil, en entrée, ou la selle de chamois, selon arrivage. A savourer avec vue sur le lac de Joux.

**Auberge Communale de Mollens,** place du Château 1, Mollens.  
Tél. 021 864 50 43.

[aubergemollens.ch](http://aubergemollens.ch)

Passionné, Guy Huck va chasser, cueillir des champignons et dénicher ce que la nature peut offrir. Les gens viennent de loin pour manger sa chasse et sont nombreux à s'inscrire aux repas à thème quand il s'agit de déguster le chevreuil ou de rôti un sanglier entier au feu de bois.

**Auberge de la Croix-d'Or,**

Grand-Rue 18, Yens. Tél. 021 800 31 08.  
[auberge-communale-yens.ch](http://auberge-communale-yens.ch)

Jolie découverte que cette charmante auberge. Accueil souriant, ambiance décontractée. Le chef Olivier Hiernard vous fait voyager avec un consommé de perdreau, foie gras et truffes en entrée, filet de chevreuil rôti à la moutarde de bénichon en plat principal. Joli choix de fromages.

### Valais

**La Sitterie,** route du Rawyl 41, Sion.  
Tél. 027 203 22 12.

[lasitterie.ch](http://lasitterie.ch)

En toute saison, c'est toujours un bonheur d'aller manger chez Jacques Bovier. En ce moment, il propose une fabuleuse selle de faon-cerf à la cuisson parfaitement maîtrisée. Vous avez aussi l'atriau de gibier au génépi ou le civet de chevreuil. On adore.

**Régence-Balavaud,**

route Cantonale 267, Vétroz.  
Tél. 027 346 69 40.

[regence.ch](http://regence.ch)

Un chef réputé en Valais, un ami, puis un

## GOURMANDISES, PAR LORIS LATHION

**Bouquetin, faisan, daguet, chamois, bécasse ou tétras-lyre, la chasse de Loris Lathion tient de la magie.**

J'ai envie de dire qu'au restaurant Mont-Rouge, à Nendaz (VS), on mange une des meilleures chasses de toute la Suisse romande. Pourquoi? D'abord il y a le chef, Loris Lathion, un vrai passionné qui, depuis plus de 20 ans, régale ses hôtes avec une cuisine inventive qui fait la part belle à sa région. Il maîtrise les cuissons comme personne, n'hésite pas à servir une viande plus que saignante qui fond en bouche, comme son filet de chevreuil en sashimi aux senteurs japonaises. Un régal qu'on gardera longtemps en mémoire. Il propose aussi une chasse différente, de vraies belles découvertes. Il suffit de goûter au pot-au-feu de bouquetin, au désossé de chamois ou encore à la selle de daguet pour en être convaincu. «Le daguet est un petit cerf à deux bois, précise Loris Lathion, qui connaît tous les chasseurs du coin, en premier lieu son papa. Je sers la chasse jusqu'à fin novembre, en deux temps. Dans une dizaine de jours viendront la bécasse ou le tétras-lyre.» Enfin, il y a l'accueil, un service impeccable, avec cette envie de mettre à l'honneur les meilleurs vigneron du Valais. Enfi, le décor à la fois rustique et moderne, de pierre et de bois, sied tout à fait à une ambiance de montagne.

Restaurant Mont-Rouge, Haute-Nendaz (VS).  
Tél. 027 288 11 66. [mont-rouge.ch](http://mont-rouge.ch)



autre m'ont dit que cette adresse valait le détour. Alors on ose vous en parler, car la carte laisse présager du meilleur comme la réflexion autour du chevreuil, la fibule d'entrecôte de cerf saisie minute ou le lièvre à la royale.

### Fribourg

#### Le Pérolles,

bd de Pérolles 1, Fribourg.  
Tél. 026 347 40 30.  
[leperolles.ch](http://leperolles.ch)

Installé depuis peu dans l'immeuble Mario Botta, à deux pas de la gare de Fribourg, Pierrot Ayer enchante ses hôtes avec une cuisine d'exception. Dans son menu dégustation, on retient l'essence de faisán parfumée au sarrasin torréfié, le râble de lièvre et la selle de chevreuil rôtie à la moutarde de bénichon.

#### Auberge aux 4-vents,

Grandfey 124, Granges-Paccot.  
Tél. 026 321 56 00.  
[auberge4vents.ch](http://auberge4vents.ch)

A l'entrée de Fribourg, cette jolie bâtisse est une très bonne halte gourmande. En ce moment, chasse oblige, vous aurez

le choix entre carpaccio ou joue de cerf médaillon ou selle de chevreuil et leur garniture.

### Neuchâtel

#### Les Six-Communes,

rue Centrale 1, Môtiers.  
Tél. 032 861 20 00.  
[sixcommunes.ch](http://sixcommunes.ch)

Chez Marianne et Pierre-Alain Rohrer, c'est toujours délicieux et l'accueil chaleureux. A la cuisine, Marianne fait des merveilles et on vient de loin pour goûter à ses joues de sanglier braisées aux cornes d'abondance ou à son faux-filet de cerf à la fricassée de bolets.

#### La Ferme des Brandt,

Petites-Crosettes 6, La Chaux-de-Fonds.  
Tél. 032 968 59 89.  
[fermedesbrandt.ch](http://fermedesbrandt.ch)

Rien que l'endroit vaut le détour. Entrer dans cette vieille ferme est déjà un régal, mais passer à la table de Cyril Tribut l'est tout autant. En ce moment, il propose un tartare de biche parfumé aux baies roses ou des travers de cerf marinés à la citronnelle, au miel de sapin et au gingembre.

### Jura

#### La Petite-Gilberte,

rue de Petite-Gilberte 2, Courgenay.  
Tél. 032 471 22 22.  
[lapetitegilberte.ch](http://lapetitegilberte.ch)

C'est un lieu hors du temps où il fait bon s'arrêter. Ici, les plats sont mijotés, à l'image de la daube de sanglier aux aïrelles, du civet de chevreuil aux parfums de sous-bois ou du civet de cerf, sauce poivrade.

### Jura bernois

#### Auberge du Cerf,

rue du Collège 4, Sonceboz (BE)  
Tél. 032 488 33 22.  
[cerf-sonceboz.ch](http://cerf-sonceboz.ch)

L'auberge du Cerf offre deux ambiances, côté bistrot avec une chasse classique, côtelettes, médaillons ou selle de chevreuil, côté gastro avec une chasse plus élaborée telle que le fameux lièvre à la royale, le cerf ou le chamois. Jean-Marc Soldati saura vous enchanter. Le lieu aussi.

Pour la région des Trois-Lacs, quelques bonnes adresses de chasse sur [j3l.ch](http://j3l.ch)