

Le coup de fourchette

A la Bavaria, on va de Vienne (et son escalope) à Paris (et son Café)

Depuis cent trente ans, brasserie rimait avec Bavaria, à Montreux. Et, durant les deux dernières décennies, cela rimait aussi avec Salzman, comme Rudi, en cuisine, et Angèle, en salle. En 2008, pourtant, le bâtiment fut démoli, et les Salzman se trouvèrent orphelins de leur établissement jusqu'en 2010, où ils ont rouvert à la même adresse mais dans des murs tout neufs, sur lesquels on avait repeint les fresques de Heusler.

L'ambiance n'y a pas changé, ni la cuisine délicieusement classique de Rudi. Depuis quelques semaines, il a concocté un menu Café de Paris (58 fr.), avec le concours de l'ancien chef du Royal Plaza, Georges Dufresne,

qui prépare une sauce riche en goût mais un peu plus légère en gras. A la Bavaria, cela donne une entrée de crevettes décortiquées, saisies comme il faut dans une émulsion champagne et ladite sauce, le tout sur un lit de poireaux. (On peut la commander seule pour 36 fr.). La suite est un cœur de filet de bœuf de 200 g, d'une tendreté irréprochable, avec sa sauce et de délicates pommes allumettes (46 fr.). Et cela se termine par un sorbet au grapefruit rose arrosé de Campari.

Mais la maison est surtout connue pour ses spécialités, au premier rang desquelles l'escalope de veau viennoise façon Rudi (35 fr.), si grande qu'elle recouvre toute l'assiette. «J'ai des clients qui di-



CHANTAL DERVEY

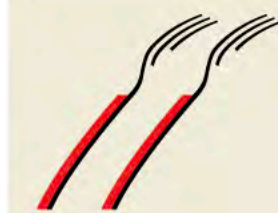
sent que c'est la meilleure du monde, hors de Vienne», affirme avec plaisir le patron. Et à l'entendre frapper en cuisine après la commande, on sait qu'elle est fraîchement préparée.

La choucroute est richement garnie (27 fr. sur assiette, 38 fr. sur plat), les pieds de porc sont au madère (22 fr.) et l'émincé de bœuf Stroganoff (38 fr.). Rien que du classique, on vous l'a dit! Et Rudi décline ses assiettes de rösti en douze recettes différentes.

Côté vins, c'est le domaine d'Angèle. Elle choisit avec passion des crus de la région et d'un peu plus loin. Enfin, le service reste dans l'ambiance brasserie, avec des serveurs forcément un peu occupés mais agréables.

L'adresse

Brasserie Bavaria,
av. Nestlé 17, 1820 Montreux.
021 963 25 45.
www.brasserie-bavaria.ch
Fermé lundi.



Brasserie avec les spécialités du genre



De 60 à 90 fr. par personne avec boisson



Joli choix de la région et d'ailleurs

Toutes nos adresses sur iPhone:
www.24heures.ch/cdf