

Restaurant « Ze Fork » à Vevey 1800

Repas du 1er aout à midi, après réservation sur la très belle terrasse du restaurant "Ze Fork" qui se trouve au bord du lac à Vevey.

Un des plus du repas du jour, les animations sur les quais pour la fête nationale suisse. Entre les sonneurs de cloches les groupes folkloriques et autres, il y avait de quoi s'occuper.

Mais parlons de choses plus sérieuses maintenant, le repas, qui commence par un petit amuse-bouche, une excellente rillettes de bonite. Pour avoir déjà mangé en salle, au cadre élégant, avec ses murs de pierres, ses poutres apparentes, son petit bar et tous ces petits détails de décoration qui en font un espace où l'on se sent bien, tout est fait ici pour le bien-être de la clientèle, en commençant par le service jeune et sympathique et en plus aujourd'hui, grand soleil, de la chaleur et des jolies propositions à la carte (à un prix raisonnable pour un jour férié), alors que demander de plus ?

Notre repas commence, avec deux entrées à la carte et un moment d'anthologie avec la trilogie « Les champs » à 19.- chf et des associations, plus que parfaites avec des ingrédients simples, mais qui se mariaient judicieusement, les uns avec les autres. Elle ce composait, d' un mille-feuille de bricelets au sésame et crème de chèvre frais (la préféré de ma chérie), buffala, confiture de tomate verte et poudre de jambon cru, pignons et tomates séchées (top !) et du sérac mariné, vinaigrette à l'estragon et sucrose croquante. Je précise quand même que la vinaigrette était juste une tuerie. Sur ce coup-là, félicitation au chef et j'avoue que j'aurais volontiers chipé, l'assiette de ma vis a vis, mais... Elle est ceinture noire en judo !

Pour moi, « La Mer » à 22.- chf qui ce composait elle aussi, de trois types de poisson et fruits de mer, tous préparés de manière différente. Beaucoup de travail en cuisine, mais des associations ou accords pas forcément aboutis, ou sans grand intérêt, comme le carpaccio de poulpe aux agrumes et gingembre, que la serveuse nous à conseillés de manger en dernier, à cause de la force du gingembre et que personnellement, je n'ai pas forcément trouvé fort, mais par contre la qualité du carpaccio, est à revoir absolument.

Nous avons choisi, les deux, en suite, la tarte fine de bar et légumes croquants à 21.- chf, tout à fait de saison, parfaite, pour ne pas dire plus et surtout avec un feuilletage d'une légèreté incroyable!

Nous avons terminé, avec deux bons desserts, pour moi la trilogie « LE VERGER » à 14.- chf, avec un carpaccio de pêche et sirop aux épices, une gaufre maison, crème légère à la vanille et compotée d'abricot et un sorbet abricot et romarin. Un dessert de bonne facture avec notamment une très bonne gaufre et pour ma douce « Le Classique », un mille-feuilles aux framboises et crème de mascarpone à la pistache, rien à redire, simple, bon et bien exécuté.

Pour conclure, un très bon repas dans son ensemble, des cuisiniers qui proposent souvent de belles créations, mais parfois aussi, des moins réussis. Sinon, un joli cadre, une très belle terrasse, une carte des vins intéressante, avec un grand nombre de vins au verre, qui fera le bonheur de tous les amateurs et une addition à 158.10 chf,

avec de dl d'Epesses de Blondel à 4.- chf, 3 dl d'Oeil de Perdrix à 16.50 chf, 1dl de Tourelle, un Müller- Turgau Bio, domaine de la Devinierie, une bouteille d'eau à 7.- chf et deux express à 7.60 chf. Alors, profitez des belles journées d'été et de la terrasse pour vous faire un petit plaisir.

Restaurant « Ze Fork »

Rue du Léman 2

1800 VEVEY

TEL: 021 922 18 13

www.zefork.ch