

## À Vevey, Jérémie Cordier sait épater la Galerie

Un lieu consacré à l'art peut-il devenir un restaurant gourmand? On peut dire que oui, Jérémie Cordier réussit à épater la Galerie. Dans cet espace qui tient à la fois du cabinet de curiosités et du lieu d'exposition, l'ancien chef des Cerniers, aux Giettes (VS), propose une cuisine encanaillée qui mise sur les associations explosives entre produits aux circuits courts.

De la carte à l'énoncé excitant à l'assiette, on dit bravo à ces os à moelle crousti-fondants (de 21 à 39 fr.) On sait que cette délicatesse peut vite être écoeurante, mais le contraste avec le côté iodé des œufs de saumon et la fraîcheur détonante d'un sorbet au bleu - de la Gruyère, celui de la famille

Uldry, à Pont-la-Ville (FR) - évite cette sensation.

Les asperges du Chablais (22 fr.), fondantes et beurrées, arrivent juchées d'un œuf mimosa déstructuré et d'une hollandaise acidulée et légère. Le lard est en option. Et le cochon thurgovien nourri aux herbes (37 fr.) a la gourmandise onctueuse d'une cuisson réussie. Saluons aussi la transparence quand on nous annonce par écrit que les frites ne répondent pas au cahier des charges du label Fait Maison.

La poitrine de poulet fermier (42 fr.), qu'on a trouvée un brin trop ferme sous la dent, est fourrée en cœur à l'ail noir «umamesque» concocté par Monsieur Eddy, du côté de La Tour-



Jérémie Cordier à la Galerie. FLORIAN CELLA

de-Peilz. Les poireaux brûlés donnent un joli ressort à l'affaire.

Il n'y a rien à dire sur le côté parfaitement ciré de la texture de ce gravlax d'omble chevalier du Léman (17 fr.) même s'il était trop salé. Jérémie Cordier aime jouer avec les propositions végétales. Mais son curry de patates douces et légumes du moment (30 fr.), aux épices «secrètes», était un peu trop sage en saveurs.

Parlons vin: le choix est serré, mais pertinent. La syrah La Pyramide (72 fr.) du multiprimé Diego Mathier à Salquenen est toute en rondeur séduisante, sur le fruit. Rayon dessert: des grands classiques. La tarte Tatin (15 fr.) tient son statut de gourmandise fondante et caramélisée.

### L'adresse

**La Galerie**  
Quai Perdonnet 22  
Vevey  
021 921 73 77  
[www.lagalerie-vevey.ch](http://www.lagalerie-vevey.ch)  
Fermé les ma, me et di (soir).



Bistronomie inventive avec de belles surprises.



Très bon rapport qualité-prix.



Carte au choix restreint mais de qualité.

[www.24heures.ch/gastronomie](http://www.24heures.ch/gastronomie)