

# Cadeau de fin d'année pour Biaggi

**VALLÉE DE JOUX** Le Restaurant du Lac fait son entrée au Gault&Millau.

Après plus de 20 ans de service sur les rives du lac de Joux, le Restaurant du Lac, connu aussi sous l'appellation plus familière « Chez Biaggi », vient de faire son entrée dans le prestigieux guide culinaire du Gault&Millau. Une belle reconnaissance, qui lui a valu 12 points pour l'édition 2022. « On ne sait pas sur quels critères on sera jugés, car ils viennent de façon inopinée et ils évaluent les mets, on ne reconnaît pas les juges. C'est du *one shot!* Puis on prend connaissance du jugement uniquement à la sortie du guide, on ne sait rien avant », explique le patron des lieux, Roberto Biaggi, déjà décoré par divers labels et autres guides, comme le Guide Bleu ou le label Fait Maison. Mais après vingt ans d'une cuisine de qualité, appréciée par les habitués de la région, mais également de Genève, Yverdon, Payerne ou encore de la Suisse allemande, le chef et sa femme, Sylviane Biaggi, semblent n'avoir plus rien à prouver, en tout cas pas par des titres. « C'est une très belle reconnaissance pour l'équipe. Mais la plus belle reconnaissance, c'est la clientèle qui revient au restaurant », explique le chef. Et d'ajouter : « Les labels sont un moyen de communication que nous utilisons. Mais le plus important c'est la clientèle qui nous a fait grandir pendant vingt ans. On l'a aussi vue changer, c'est une clientèle évolutive qui a fêté des mariages, des baptêmes, des anniversaires chez nous. Cela ne va pas changer. » • L.Pn



## Ils maintiennent le navire malgré les vagues Covid

Si un banquet de quarante personnes a été annulé à la dernière minute au restaurant du Pont, Roberto Biaggi garde la tête froide. « J'ai appris à prendre les choses comme elles viennent, au jour le jour. Je ne tiens pas rigueur aux gens qui annulent, ils n'y peuvent rien. » Pour la première fois, il ne fêtera pas la soirée du Nouvel An au restaurant, qu'il a fermé jusqu'au 10 janvier. Un moment de repos étant grandement nécessaire pour tout le personnel. Et le patron du Restaurant du Lac ne souhaite pas restreindre volontairement l'accès aux clients selon la règle dite des 2G ou 2G+. « Je ne suis pas inquiet, on appliquera les règles demandées. Mais si on catégorise, à ce moment-là on n'accepte pas les enfants, les animaux ou même les personnes à lunettes! » Toutefois, depuis l'introduction du pass sanitaire, la clientèle a changé de comportement. « On a gagné en qualité de travail. Les gens sont plus calmes, moins tendus, voire plus à l'aise. »