

# St-Sylvestre: des goûts et des couleurs

par Isabelle Bagnoud

Dis-moi comment tu réveillonnes et je te dirai qui tu es.  
Généralement, on commence par un bon repas...

## Le Cervin: Le plus fou



Le réveillon, c'est une tradition chez les Cottini. Depuis 30 ans et jusqu'au bout de la nuit, la soirée au Cervin doit être exceptionnelle. Orchestre, menu de gala, grand feu d'artifice devant le restaurant et danses endiablées. On s'y habille classe et on s'y délecte. L'année dernière, les tziganes ont donné le tempo:

«Décoration, violonistes autour des tables, c'était magique», lance David Cottini, enthousiaste. Le passage à 2003 sera orchestré par Antoine Machado, Disc-Jockey bien connu, qui a déjà imaginé une décoration éclairée intérieure et extérieure à faire pâlir les luminaires alentour.

## La Diligence: le plus oriental

Farhan Lamaa, avec sa famille, propose toute l'année une cuisine libanaise raffinée. «Pour le réveillon, on améliorera encore les plats traditionnels», précise Sami, le fils. La force de la cuisine libanaise c'est son authenticité et la recherche du goût. Taboulé, humous, kebbé feuilles de vigne, kafta, poissons au sésame se dégusteront dans une ambiance familiale. Reste que le passage au troisième millénaire est encore en mémoire. Le restaurant s'était transformé, pour l'occasion, et à la demande de deux familles, en une fresque des mille et une nuits avec décoration, musique et danse du ventre! A quand la prochaine?

## Le Cervin: the wildest

*New Year's Eve parties are a tradition with the Cottinis. For 30 years now, a party at the Cervin, lasting all through the night, is bound to be something exceptional. The band, the gala menu, a great fireworks show in front of the restaurant and devilish dances. Here you delight in decking yourself out in your finest attire. Last year, gypsies set the tempo: "The decorations, violinists coming round the tables, it was wonderful", remarks David Cottini enthusiastically. The passage into 2003 will be orchestrated by Antoine Machado, that well-known disc jockey who has already thought up an inside and outside luminous decoration arrangement that will eclipse the surrounding lights..*

## La Diligence: the most oriental

*Farhan Laama and his family put on, the whole year round, a refined Lebanese cuisine. "For New Year's Eve, we shall improve f our traditional dishes even further", explains Sami, the son. The strong point about Lebanese cooking is its authenticity and its quest for taste. Taboulé, humous, kebbé vineyard leaves, fish done in sesame, can all be tasted in a family atmosphere. The passage into the Third Millennium remains a vivid memory. The restaurant was transformed for the occasion, at the request of two families, into a One Thousand and One Nights Fresco with decorations, music and belly dancing. When will be the next occasion?*

## Le clou de la soirée

au Cervin:

un grand feu d'artifice

avant la danse!

*Une ambiance des mille et une nuits pour le passage en l'an 2000.*



La Côte, Corin: le plus gastro

La Côte, Corin – the most gastronomic

**Sans la toque,  
Didier de Courten  
en coulisse: un  
travail de bénédictin.**

«Chez nous c'est tous les jours le 31!», précise Didier de Courten, le cuisinier aux deux étoiles Michelin. Pas de flonflons ni cotillons, honneur à la table. Et pour y déguster pas toujours ce qu'on imagine. Plutôt étranger aux modes culinaires, le génial cuisinier préfère rythmer sa table par les saisons. Et ce n'est pas en hiver qu'on déguste les saumons sauvages ou les meilleurs foies gras! Son menu, Didier de Courten l'imagine avec toujours plus d'audace: «On ose plus avec les années», confie l'artiste. Seule entorse au protocole: à minuit, un feu d'artifice devrait amener les hôtes, durant quelques minutes, à quitter des yeux leurs magiques assiettes!



Photo P.M. Delessert

Le Dun-huang: le plus exotique

Pas besoin d'ajouter des guirlandes pour le réveillon, chez les Koh: dépaysement assuré avec une décoration chinoise. Pour le 31, la famille préfère conserver la carte, plutôt qu'un menu. Une liberté très bien accueillie par les clients. «Un Chinois me racontait que ma carte était identique à celles qu'il avait découvertes à Genève ou Lausanne, à la virgule près. A la différence du contenu, il a beaucoup apprécié!», raconte fièrement Puiming Koh. Dans la cuisine de l'Empire du Milieu, c'est le cuisinier qui fait toute la différence. Ici, le patron, Engwah Koh est un Chinois de Malaisie qui cuisine depuis 24 ans. Des plats haut de gamme, souvent confectionnés maison, à la couleur aphrodisiaque...

"With us, it is the 31<sup>st</sup> every day", explains Didier de Courten, the chef with two Michelin stars. No pom-poms nor streamers; preference goes to the table, a place where you do not always sample just what you are expecting. Rather opposed to culinary fashions, the genial chef likes to "rhythm" his table according to the seasons. Winter is not the time for sampling wild salmon or the best foie gras. Didier de Courten thinks up his menu with ever greater audacity: "As years go by, you become more daring", confesses the artist. The only interruption to the proceedings: at midnight, a fireworks display will come to distract guests' attention, for a few minutes, from their magic plates.

The Dun-huang: the most exotic

There's no need to add garlands for New Year with the Koh family. A change of scenery is guaranteed, along with Chinese decorations. For the 31<sup>st</sup>, the family prefers to put on a bill of fare rather than a menu. This freedom of choice is much appreciated by clients. "A Chinese once told me that my bill of fare was identical in every detail to those he had found at Geneva or Lausanne, apart from the contents, which he greatly appreciated", relates Puiming Koh proudly. In the kitchen of the Middle Empire, it is the cook who makes all the difference. Here the boss is Engwah Koh, a Chinese from Malaysia who has been cooking for 24 years. Top-ranking dishes, often home-made, in aphrodisiac colours.



Une décoration qui invite immédiatement au voyage...