

# L'illustré

www.illustré.ch

Edition spéciale

LIBERTÉ  
ET  
PATRIE

# VAUD

**68**  
ADRESSES  
SAVOUREUSES  
EN SUISSE  
ROMANDE

**Gault & Millau**

**GAULTMILLAU  
2012**

Au Petit Manoir  
à Morges, Julien  
Retler a été sacré  
«Découverte  
de l'année»

# Les découvertes gastronomiques



Une publication Ringier

4 0

9 771420 516259

# Le Guide

# VAUD



## **UNE ÉTOILE AU PETIT MANOIR DE MORGES**

**Julien Retler** Dans une belle maison, un jeune cuisinier, sacré «Découverte de l'année», éblouit par son parcours impressionnant.

# 68

# tables à découvrir en Suisse romande

## «C'ÉTAIT CLAIR DEPUIS TOUJOURS, JE VOULAIS ÊTRE CUISINIER»

Julien Retler

**L**e regard vif et le verbe autoritaire, Julien Retler a de l'ambition. Son parcours l'atteste. A 32 ans, ce jeune cuisinier venu de Strasbourg a commencé sa carrière sur les chapeaux de roues, chez un cuisinier étoilé à la Wanzenau, en Alsace, son pays. Puis il est passé chez Boyer, aux Crayères, à Reims, la table emblématique de la région champenoise, avant de s'arrêter successivement chez trois des plus grands chefs helvétiques: chez Rabaey au Pont de Brent, chez Chevrier au Domaine de Châteauevieux et chez Wenger au Noirmont. Rien que ça!

«Pour moi, c'était clair depuis toujours, j'allais être cuisinier», se rappelle Julien Retler. Est-ce grâce à sa grand-mère et à sa mère? «Elles adoraient cuisiner toutes les deux, et il n'y avait jamais de boîtes à la maison.» Toujours est-il que, au fil de ses expériences dans quelques-uns des meilleurs restaurants d'Europe, il a acquis rigueur, régularité et amour du produit. Un bagage fort utile, alors qu'il vient de reprendre les cuisines du Petit-Manoir, à Morges, un petit hôtel au confort intimiste, installé dans une demeure XVIII<sup>e</sup>, et pour lequel se dessine plus d'un projet.

Comme son chef, le Petit Manoir semble en effet promis à un bel avenir. Avec la construction d'une annexe, notamment, dans le parc de la propriété. Un jardin merveilleux, abrité de la route par de grands arbres et planté de

motifs en buis taillés, qui servira de toile de fond à une nouvelle série de onze chambres.

Puis il y a l'avenir gourmand du Petit Manoir, avec le succès prévisible de sa table, la «Découverte de l'année» du GaultMillau 2012. Grâce à des

produits de première qualité d'abord. Le chef y tient: ici, le bœuf vient du Simmental, le pageot est de ligne et le turbot sauvage. Même le pain est fait maison. Grâce à une maîtrise technique aussi, à des cuissons précises et à des assaisonnements

bien dosés. Ainsi ce carpaccio de langoustines aux agrumes, cette déclinaison de thon remarquable, les fêras du lac aux pignons, les excellents filets de perche et les filets de rouget aux petits dés de mangue, mentionnés par le guide gastronomique.



### CRUS AU VERRE

Un assemblage du Manoir de Valeyres-sous-Rances et une eau-de-vie de Jacoto Toli.

### PRODUITS DE SAISON

Des bolets, de la patate douce et du panais pour la fin de l'été.

**ÉTINCELANTE  
TRADITION**

Une belle  
argenterie pour  
ennoblir la table.

**POUR FINIR  
LE REPAS**

Une eau-de-vie  
d'abricot signée  
Abricool SA, à Fully.

**BELLES VIANDES**

«J'adore la viande! La  
côte de bœuf, la côte de  
veau, c'est magnifique.»

**HUILE D'OLIVE**

Indispensable  
dans une cuisine  
actuelle.

**VERRE SOUFLÉ**

Cette vaisselle noire  
a été créée exprès  
pour le Petit Manoir.

Une cuisine sobre, donc. Classique aussi, relève encore le GaultMillau, qui n'émet qu'un regret: «Tout reste très, trop sage, et l'on cherche en vain la personnalité du chef à travers ses créations.» Mais le chef n'en est qu'à ses débuts. Et ils ne

sont que deux en cuisine, Julien Retler et son second, Bruno Mathieu, formé à l'Auberge de l'Onde, à Saint-Saphorin, une autre table de référence.

Au fur et à mesure des quatre ou cinq cartes qu'il compte proposer chaque

année, de multiples plats imaginés au quotidien sur la base des produits du marché aussi, Julien Retler aura donc tout loisir de développer et d'affiner son style. D'autant plus que, pendant ses loisirs, le chef aime bien les balades et... les gran-

des tables: impressionné par Paul Bocuse quand il avait 18 ans, il a plus récemment adoré l'Hôtel de Ville de Philippe Rochat et le Cerf de Carlo Crisci. Oui, Julien Retler a de l'ambition et il sait choisir ses modèles. ■

Recette de **Julien Retler**,  
Le Petit Manoir, Morges



## LA PROPOSITION DU CHEF

### Filets de rouget barbet rôti sur une compotée de mangues au citron vert, sauce au lait coco

#### POUR 4 PERSONNES

##### Ingrédients

2 mangues bien dures  
1 citron vert  
1 dl d'huile d'olive  
20 g de sucre  
60 g de beurre  
1 dl d'eau  
50 g de crème  
8 filets de rouget barbet de 65 à 70 g pièce  
125 ml de lait de coco thaïlandais  
Sel

#### PRÉPARATION

Laver les mangues, les peler. Tailler des lamelles de 0,5 mm d'épaisseur, puis les détailler en petits dés. Faire fondre 30 g de beurre dans une casserole, y ajouter les mangues taillées, puis le sucre et l'eau. Laisser cuire trois ou quatre minutes (il faut que les mangues soient un peu

fermes). Puis râper le citron vert en zeste et égoutter dans une petite passoire.

Désarêter les rougets s'ils ne le sont pas. Faire bouillir le lait de coco, ajouter la crème et le beurre et saler légèrement.

Chauffer les mangues doucement dans une casserole.

Chauffer une poêle en y versant l'huile (il faut qu'elle soit chaude mais pas fumante). Saler les filets de rouget sur les deux faces, les poser côté peau dans

la poêle. Pendant qu'ils cuisent, faire trois quenelles de compotée de mangue sur l'assiette. Laisser cuire les rougets deux ou trois minutes, puis baisser le feu, les retourner dix secondes et les sortir. Les poser sur un papier absorbant.

Chauffer la sauce (sans la bouillir). Disposer les rougets en quinconce. Emulsionner la sauce avant de servir.

