

res. C'est Pablo Reyes Del Canto, le cuisinier des jus PomPom, qui met l'Abordage dans leur longue-vue.

Comme dans les belles histoires, les amis de nos amis sont nos amis, et de nouveaux associés viennent enrichir l'aventure, amenant chacun son talent. Il y a là Yves Pannier, le chef du Café du Tramway forcé de quitter son restaurant lausannois, Axel Récamier, issu de l'École hôtelière de Glion, Laurent Delaloye, critique d'art contemporain à 24 heures, et quelques autres. «Le projet a mûri au cours de sympathiques soirées, se souvient Romano Hasenauer. Et beaucoup de monde

● L'Abordage a d'abord été rendu célèbre par Claude Moulin qui y a distillé sa cuisine classique et savoureuse, basée sur les poissons du Léman mais aussi bien d'autres ingrédients. Malheureusement, il fait faillite en 1997, selon lui parce que la route qui passait devant chez lui a été longtemps en travaux. Il exporte alors son talent dans un traiteur de l'avenue des Alpes, à Lausanne, dont le célèbre foie gras n'est pas pour rien dans sa renommée.

Un lieu poissonneux

Après un moment de fermeture, les Stahel reprennent l'affaire de Saint-Sulpice. On y vient déguster la truite merveilleuse du chef ou des filets de perche. Mais le patron meurt malheureusement à fin 2011.

«On aura sans doute de la truite aussi, rassure Romano Hasenauer. Et peut-être des filets de perche du Léman. Mais il faudrait qu'on soit sûr d'avoir assez de perches du lac pour les mettre à la carte. Et là, ce n'est pas gagné...»

avait envie de participer à ce lieu hors du commun», entre galerie d'art (*lire ci-contre*) et restaurant respectueux.

A visiter le chantier bientôt terminé, on devine que l'ambiance y sera joliment boisée et naturellement décontractée. «On veut faire une gastronomie simple et créative», explique Yves Pannier. Quelques tapas pour l'apéro, une demi-douzaine d'entrées, autant de plats et de desserts. «Mais on sera très axé sur les poissons locaux, qu'ils viennent du lac ou d'élevages éthiques, comme L'Isle ou Frutigen (BE).» D'ailleurs, la quasi-totalité des ingrédients seront suisses. «Sauf le café, et encore, il est torréfié à

Lausanne», s'enthousiasme Pablo Reyes Del Canto. Du côté des boissons, on joue aussi la carte de proximité. «Toutes les boissons - hormis un champagne et un porto - seront du pays, assure Romano Hasenauer. Quant aux vins, on s'est autorisés à sauter un peu les frontières, en France voisine ou au Piémont. On a fixé une autre contrainte: ils seront tous bio, biodynamiques ou naturels!»

Avec ses 40 places à l'intérieur et sa somptueuse terrasse de 80 places, l'Abordage veut ouvrir bientôt, idéalement à fin juin. Cela dépend de l'avancée des travaux, évidemment.

www.abordage-restaurant.ch

milliers de poissons qui lui ont servi de décor onirique. Les photographies qu'il en a tirées seront exposées dès l'ouverture.

A l'automne, c'est Camille Scherrer qui devrait prendre le relais avec tout un travail de réalité augmentée où les assiettes s'animent et jouent entre les murs et les tables.

«Et on va aussi innover pour les vernissages. D'habitude, tout le monde se presse pour une soirée où on peut boire à l'œil même si on n'est pas passionné par l'artiste. Là, on va sans doute faire des vernissages sur deux ou trois soirées, où les personnes intéressées réserveront leur table.»

Le coup de fourchette

Le Petit Manoir a bien fait de troquer son étoile contre une brasserie

La nouvelle n'avait pas manqué de créer la surprise en octobre dernier. A peine étoilé par le *Guide Michelin*, le Restaurant du Petit Manoir avait fermé ses portes sur-le-champ, son patron Bernard Russi - directeur du groupe hôtelier Boas - ayant décidé de jeter l'éponge faute de rentabilité.

Loin de se décourager et convaincu du potentiel du bâtiment de charme à l'entrée de la ville, il a alors changé de concept et de décor en misant sur une brasserie, depuis la fin du mois d'avril, et sur le chef Patrick Pilet, un collaborateur de longue date. Depuis, l'adresse ne désemplit pas et la terrasse à peine aménagée en face du jardin à la française fait déjà beaucoup parler d'elle en ville.

Le cadre est idéal pour déguster les asperges de Vuillierens et le jambon de Penthaz (16 fr.) en entrée savoureuse plus que copieuse. En revanche, l'assiette de saison mêlant une petite salade et le trio viande séchée, jambon et lard du château (à se relever la nuit pour ce dernier!) (19 fr.) est une mise en bouche parfaite.

Pas facile de faire un choix entre la dizaine de mets de brasserie alléchants et bien pensés, entre volaille, bœuf évidemment mais aussi tagliatelles au saumon. Nous n'avons pas été déçus avec le filet de féra du Léman et sa délicieuse sauce au chasselas (27 fr.), même si la palme revient à la souris d'agneau au romarin (32 fr.). Tiens, quelle surprise de s'exta-



Le chef Patrick Pilet met en avant des produits qui viennent parfois d'à deux pas de la Brasserie du Petit Manoir. PH. MAEDER

sier pareillement devant une souris, mais le chef mérite la mention autant pour la cuisson que pour la sauce idéalement épicée!

Le serveur nous a aussi conseillé une syrah de la Maison du Moulin de Reverolle (55 fr.), une très bonne idée! L'occasion toutefois de nourrir le seul petit regret, à savoir que la sélection des vins pourrait accorder une plus large attention aux crus morgiens.

Au dessert, signalons le millefeuille fraise et rhubarbe (10 fr.), et la belle assiette de fromages. Au final, une belle adresse dont le retour est une aubaine pour la ville, d'autant que les prix pratiqués sont abordables, surtout si on les accompagne de crus au verre.

L'adresse

La Brasserie du Petit Manoir
Avenue Paderewski 8,
1110 Morges.
Tél: 021 804 12 00.
www.lepetitmanoir.ch
Fermé dimanche et lundi



Carte de brasserie axée sur les produits locaux



De 80 à 100 fr. par personne avec les boissons



Choix resserré autour des valeurs sûres régionales

Nos adresses sur le guide et sur mobile: cdf.24heures.ch

