

Le Petit Manoir joue la carte de la jeunesse et mise sur la qualité

Depuis le 1^{er} mars, de nouveaux visages ont fait leur apparition au Petit Manoir. Avec le double départ de la directrice et du chef de cuisine, l'établissement a en effet connu un profond changement.

Pas de quoi pour autant modifier les valeurs qui font depuis bien des années le succès des lieux. Chaleur, bonne humeur, qualité et bonnes idées sont toujours bien présentes!

Pour reprendre la direction du Petit Manoir, Boas Swiss Hotels a fait appel à Orissa Cavin, tout juste 30 ans. Assistante de direction depuis juin 2014, elle était appelée à prendre les rênes de l'établissement à moyen terme. «Mais je ne pensais pas que ça viendrait si vite, précise-t-elle. Si j'ai choisi de rejoindre ce groupe, c'est que je savais qu'il aimait donner sa chance à la jeunesse. C'est quelque chose d'incroyable et que je n'ai jamais vu ailleurs.»

La nouvelle directrice, diplômée de l'École hôtelière de Glion, a déjà beaucoup voyagé. Elle a participé à l'ouverture d'un très grand complexe hôtelier à Singapour, pays dans lequel elle est restée plus de trois ans. L'occasion pour Orissa Cavin de côtoyer par exemple le chef Joël Robuchon.

Mais son avenir s'écrit désormais à Morges, avec pour la première fois un costume de directrice à assumer. «C'est un gros challenge et je suis ravie que ce soit ici, dans un établissement de 25 chambres. Le produit est tellement beau



que c'est un plaisir d'œuvrer pour en maintenir la qualité.»

«Le produit avant tout»

La jeune génération ne sera pas seulement présente à la direction. Pour reprendre la cuisine, le Petit Manoir a décidé de faire confiance au chef Marc-Henri Mazure, 29 ans, qui travaillait pour Boas Swiss Hotels depuis deux ans

déjà. Après des expériences en Valais, à Genève et en France, ce Breton d'origine a eu la chance de travailler aux côtés des plus grands, comme Marc Veyrat, Anthony Maubert ou Anne-Sophie Pic. «J'ai effectivement beaucoup voyagé et pu découvrir de nombreuses tendances et techniques», explique-t-il très motivé face à ce nouveau défi.

Mais pourquoi avoir rejoint le Petit Manoir? «Déjà pour le lieu en lui-même. C'est un cadre magnifique. Et cet endroit a une belle réputation que je compte bien maintenir. Depuis le début de ma carrière, j'ai toujours eu pour but d'atteindre ce genre de maison.»

Passionné de nature, Marc-Henri Mazure estime que le produit est au centre de sa cuisine. «La provenance, la qualité et la fraîcheur de ce que nous proposons sont essentielles. Je fonctionne donc beaucoup avec les saisons.» C'est pourquoi la carte est remise à jour tous les 4 à 6 semaines. Tout comme le menu 3 plats de midi (55 francs) qui est changé chaque semaine (vous pouvez par ailleurs le retrouver sur le site du Petit Manoir ou sur Facebook).

Succession réussie

Depuis leur arrivée, Orissa Cavin et Marc-Henri Mazure se montrent très satisfaits. «Les clients qui venaient avant s'attendent à la même qualité. Mais chaque chef a ses produits et ses cartes, c'est aussi ce qui fait évoluer la maison. On constate que les habitués sont contents et qu'ils reviennent! Donc tout va bien!» Leur objectif désormais? «Obtenir une étoile Michelin!» concluent-ils en cœur.



Infos utiles

Si l'Hôtel du Petit Manoir fonctionne 7 jours sur 7, le restaurant est pour sa part ouvert du mardi au samedi. Le soir, les menus varient de 98.- à 138.- (menu signature). Le menu de midi est à 55.-

Toutes les infos sont disponibles sur le site www.lepetitmanoir.ch