

# Retour à la table du Petit Manoir

**MORGES** En octobre 2016, le restaurant étoilé Le Petit Manoir fermait ses portes. Une brasserie vient d'ouvrir. Elle se veut aussi élégante qu'accessible.

JOCELYNE LAURENT

jocelyne.laurent@lacote.ch

Fermé en octobre dernier, Le Petit Manoir, hormis son activité hôtelière, semblait désespérément vide. Mais depuis mardi, l'établissement a retrouvé une seconde jeunesse. La «Brasserie Petit Manoir» a ouvert ses portes en début de semaine, après quatre mois de transformation. Une nouvelle vie pour ce bâtiment par ailleurs classé monument historique. A nouvelle vie, nouvelle carte, nouvelle décoration intérieure, au style typique des plus grandes brasseries parisiennes, et nouvelle équipe. C'est le chef Patrick Pilet qui est aux commandes, épaulé par un maître d'hôtel, responsable de salle et de la carte des vins, au



Le chef Patrick Pilet (à g.) et Loïc Visset, maître d'hôtel dans la brasserie chaleureuse, élégante et branchée. CÉDRIC SANDOZ

parcours prestigieux. Loïc Visset a notamment été assistant maî-

tre d'hôtel au restaurant Beau-Rivage Palace de Lausanne. Quant au chef de Penthaz, il a déjà mené une longue carrière (27 ans) au sein du Groupe Boas, propriétaire des lieux. Patrick Pilet a notamment été directeur pendant sept ans des 30 cuisines des établissements du groupe. «On propose une cuisine axée sur les produits du terroir, de saison et de la région», explique-t-il.

A la carte, on retrouvera ainsi,

par exemple, les poissons du pêcheur Manu, le pain de la boulangerie morgienne Fornerod, les viandes des boucheries Chateaubriand à Morges et Porchet à Bournens ou encore les légumes du maraîcher Cuendet à Bremblens. Le chef a même décidé d'ajouter sa petite touche personnelle. Il vient d'installer au Petit Manoir un fumoir pour y préparer ses propres saumons fumés.

«Nous offrons au Petit Manoir,

## UN PROPRIÉTAIRE AUX REINS SOLIDES

Le Petit Manoir fait partie du Groupe Boas qui est propriétaire, notamment, d'Aquatis Aquarium-Vivarium à Lausanne. La société gère neuf hôtels, deux centres thermaux, un traiteur et douze restaurants. En 2008, le groupe Boas rachète le Petit Manoir, sur un coup de cœur de son PDG Bernard Russi. Il en fait un hôtel-restaurant réputé. Sous l'impulsion de ses deux chefs successifs, Julien Retler et Marc-Henri Mazure, l'établissement affichait une étoile Michelin. Mais l'offre gastronomique n'était pas suffisamment rentable pour que son propriétaire continue à l'assumer. L'édifice est par ailleurs classé monument historique. Il a été construit en 1764 par un certain Marc-Antoine Perret. ◉

un lieu mythique à Morges, un produit adapté aux besoins avec des prix accessibles à tous. On peut y aller toutes les semaines et pas une ou deux fois par année», affirme enthousiaste Bernard Russi, PDG du Groupe Boas. A l'appui de ses dires, à la carte par exemple, des filets de féra du Léman, pêchés par Manu, pochés au chasselas pour 25 francs ou un menu à 19 francs. ◉

## INFO

Brasserie Petit Manoir  
Ouverte du mardi au samedi.  
www.lepetitmanoir.ch

## BOUGY-VILLARS Préavis de l'auberge repoussé

Le nombre d'assermentations record (16) était révélateur de la sensibilité du préavis qui devait se voter mardi soir, lors de la séance du Conseil général de Bougy-Villars. Mais le crédit d'investissement de 490 000 francs, pour l'aménagement d'une nouvelle auberge communale dans l'espace du foyer de la Maison bodzérane, a été retiré par la Municipalité avant la séance. «On s'est rendu compte que ce sujet tient à cœur la population et qu'il y a encore beaucoup d'émotions et de crispations; le sujet n'est pas mûr. Nous voulons éviter une polémique et nous donner le temps de la réflexion, indiquait le syndic François Calame. Nous avons décidé de retirer le préavis pour pouvoir apporter plus de réponses et travailler en bonne intelligence. Il y aura encore des discussions publiques. Les nouveaux venus étaient peut-être déçus de ne pas pouvoir voter sur ce sujet, mais ils sont venus et ça, c'est positif»

La Municipalité espère pouvoir présenter le préavis en 2017 encore. ◉ VDU

## MORGES Davantage de vert en ville: c'est oui

La Municipalité accepte un postulat déposé par Les Verts en septembre 2014 et plaidant pour davantage de campagne en ville, transmis ensuite à une commission et, en dernier ressort, à l'exécutif. Dans ce texte signé Claudine Dind, les écologistes réclamaient une multiplication, dès 2016, puis régulièrement par la suite, d'emplacements, dans le paysage urbain, dévolus à la culture de légumes, d'arbres et d'arbustes fruitiers. Dans sa réponse, qui sera soumise au Conseil communal mercredi prochain, la Municipalité, qui souligne sa sensibilité à cette thématique, évoque des exemples de réalisations initiées ou déjà concrétisées. C'est le cas, ainsi, de la création, en 2013, d'un verger didactique à La Gracieuse, destiné à l'information des enfants des écoles et à la formation des apprentis des parcs et promenades. La commune a mis à disposition, par ailleurs, un terrain pour l'aménagement d'un jardin à la Vogéaz, et, plus récemment, la parcelle occupée par la garderie La Bergerie, aujourd'hui démolie. L'exécutif réitère enfin son attachement à la verdure en ville dans son programme de législation 2017-2021. ◉ MR

## On peut aller à la brasserie toutes les semaines et pas une ou deux fois par année!



BERNARD RUSSI PDG DU GROUPE BOAS

# Le château de Morges devient forteresse de créativité

**MORGES** Le salon UNICréa ouvre ses portes jeudi prochain. Le point sur cette 23<sup>e</sup> édition.

Le temps d'un long week-end, le salon UNICréa investira le château de Morges. Du 4 au 7 mai, l'exposition réunissant les créateurs d'art, de mode et de décoration fera la part belle aux créations artisanales en tous genres. «Je le dis et le répète, c'est le rendez-vous incontournable des amoureux de l'art dans son ensemble et c'est à chaque fois un plaisir d'y prendre part», partage Céline Drevetton, fondatrice du salon, à quelques jours du couper de ruban.

A elle de commenter le rituel habituel, à savoir d'inviter une centaine de créateurs, dont 60 nouvelles têtes: «C'est une formule qui marche et qui nous permet d'élargir chaque année



Les œuvres des créateurs sont des pièces uniques. ARCHIVES LA CÔTE

notre champ de vision.»

Ainsi, stylistes, plasticiens, joailliers, modistes, peintres, designers et autres photographes feront découvrir au public leur dernière collection. Et si à

chaque édition, les artistes créent une œuvre sur un thème donné, celui de cette 23<sup>e</sup> édition se nomme «Quand les mots s'envolent.»

L'heureux gagnant sera invité

au prochain rendez-vous, agendé du 9 au 12 novembre, au château de La Sarraz. «Je me réjouis de découvrir les œuvres de chacun, à chaque fois je m'émeus du résultat», partage la fondatrice, pour qui la vie de château est devenue une habitude. L'événe-

ment, bien connu dans les environs est à vocation régionale. Reste que les exposants, eux, traversent les frontières de toute l'Europe. «Il ne s'agit donc plus du salon romand d'art et de création, mais celui de tout un continent.» ◉ SZU

## PERFORMANCE MUSICALE EN HAUT DE L'AFFICHE

«Chaque année, je prends du plaisir à innover. Cette année, UNICréa s'habille d'une touche musicale. C'est une première dans l'histoire du salon», confie Céline Drevetton. Pour ce faire, un jeune artiste et producteur, actif sur de nombreux fronts de la musique électronique, s'adonnera à une performance musicale dans l'une des tours du château. «Layer V a volontairement souhaité s'installer dans cette pièce pour laisser libre cours à sa créativité afin de mélanger des mélodies jouées au synthétiseur avec des enregistrements bruitistes», explique Céline Drevetton. En parallèle, le programme annonce la performance artistique de l'association «Events Day Street», qui a pour but de promouvoir le street-art «autorisé». «En l'occurrence, ils auront l'occasion de montrer leur savoir-faire sur des supports que nous leur mettons à disposition. Et que la population se rassure: les murs du château resteront tels quels», sourit la jeune femme. ◉

PUBLICITÉ

FOR LIFE!

**JOURNÉES DE DÉMONSTRATION**  
**VENDREDI 5 & SAMEDI 6 MAI 2017**

REMISE SPÉCIAL UNIQUEMENT PENDANT CES 2 JOURS !

www.groupe-e.ch

groupe **e** plus

CHEZ VOTRE REVENDEUR WORLD WEBER®

BLAND

AVENUE DU MONT-BLANC 2 - TÉL. 022 354 05 05

PARTAGEONS PLUS QUE L'ÉNERGIE