

LE TEMPS

CHF 3.80 / France € 3.50

VENDREDI 16 OCTOBRE 2020 / N° 68

Portrait

Bruno Peki, nouveau conquérant du rire en terres romandes ●●● PAGE 22

Carrières

Tous égaux face au télétravail, vraiment? Nos offres d'emploi ●●● PAGES 17-18

Genève

La fonction publique donne-t-elle le cap au Grand Conseil? ●●● PAGE 7

Economie

Le luxe de deuxième main, un marché en pleine expansion ●●● PAGE 13

Un jour, une idée

A Morges, une table au coin du feu



KNUT SCHWANDER

Le Petit Manoir, c'est cette belle maison de maître postée à l'entrée de la ville de Morges. Sertie d'un parc magique à l'arrière, la demeure du XVIII^e siècle a été transformée en hôtel de charme et se complète d'une aile moderne agrémentée d'un petit spa. Un bijou de 25 chambres. Mais tout ça n'est pas nouveau. Ce qui a récemment changé, par contre, c'est le propriétaire, la direction, le chef et la carte du restaurant. Rien que ça.

L'année passée, la famille Rougié a racheté ce Petit Manoir au destin un peu bousculé au cours des dernières années. Avec l'idée de «faire plaisir à ses hôtes», résume Sébastien Barrier, le directeur. Mais en fait, Rougié... ce nom vous rappelle peut-être quelque chose? La période des Fêtes? En

effet, il s'agit de l'un des plus notables producteurs de foie gras du Sud-Ouest français. Mais comme la famille est établie en Suisse depuis longtemps, c'est ici qu'elle a décidé d'investir. Il faut dire que Caroline Barrier-Rougié est diplômée de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Et qu'elle a rencontré son mari, Sébastien Barrier, au Georges V à Paris. Un duo tout trouvé pour redonner vie au Petit Manoir. En février, ils se sont donc lancés.

Mais on le sait, Covid-19 oblige, l'hôtellerie est à la peine. Heureusement que le Petit Manoir héberge aussi un restaurant: la Table du Petit Manoir. Et si l'hôtel est un bijou, ses salles à manger en enfilade, garnies de stucs et de lambris, ont des perles. Dans un environnement sable et bleu outremer, on s'attable volontiers auprès de la cheminée où crépite le feu. La carte est appétis-

sante (quatre entrées, cinq plats, trois desserts, plus des menus) et affiche des tarifs plutôt doux. Pour «faire plaisir aux hôtes», on y revient! Un plaisir que l'on ressent à la vue des assiettes aux apprêts traditionnels, mais dressées avec doigté, colorées et joyeuses. Il faut dire que le chef, Eric Manent, originaire du Var, maîtrise la tradition française. Et que c'est au Château de Divonne qu'il a rencontré son acolyte en cuisine, le chef pâtis-sier Benoît Baclet. Pour ceux qui n'ont pas envie de sortir au restaurant, la maison propose une carte de mets à emporter. ■

Avenue Ignace-Paderewski 8, Morges. 021 804 12 00
www.lepetitmanoir.ch

Chaque vendredi, la rubrique «Un jour, une idée» est réalisée en collaboration avec le GaultMillau Channel, www.gaultmillau.ch/fr