

Sans beurre ni reproche

«C'est la première fois, au Mont-Blanc, qu'on ne sert pas de beurre blanc», rigole le chef Henri Fauchereau. Ce Lorrain, à la tête d'une brigade permanente de neuf pros tournants depuis huit ans, ne manque pas de répartie: «Il n'y a pas besoin d'être né Provençal pour cuisiner à l'huile d'olive.» Depuis que le vénérable hôtel des quais de Morges a été repris par Robert et Suzanne Pontet, de la famille Heppel, il y a un peu plus de deux ans, la restauration a mis le cap sur le Sud! Au point que, parmi les cinq cents manifestations romandes autour de la Semaine du goût (jusqu'au 26 septembre), le Mont-Blanc donne lieu à un sommet d'huiles d'olive. Des jus extravierges d'Italie, de Provence, du Maroc et d'Argentine sont conviés par deux partenaires, L'huile au trésor, importateur morgien qui tient un banc au marché local du samedi, et «Les vins d'honneur» (lire ci-contre). Jeudi soir 23 septembre, on pourra même déguster, à l'apéritif, une bonne douzaine d'huiles et faire son oléophile Jean-Louis (le concours de dégustation des vins blancs vaudois au Comptoir de Lausanne).

NOTRE SPÉCIALISTE



Pierre Thomas
Journaliste vins et gastronomie
pthomas@bluewin.ch

La semaine du (bon) goût, ici, se prolonge toute l'année! Le chef a tiré de sa carte quelques plats de circonstance. Les frimas automnaux condamnant la vaste terrasse, c'est dans la confortable salle pastel, tendue de bleu et de rose, au premier étage, que se déguste cette cuisine judicieusement allégée. Elle fait la part belle à l'inspiration méditerranéenne. En guise d'amuse-bouche, du pain libanais, garni de hoummos onctueux, puis un millefeuille d'aubergine au fromage de chèvre, mariné dans une huile d'olive des Baux-de-Provence, où la tomate joue un rôle vivifiant. Cuisson parfaite d'une noix de Saint-Jacques grillée à l'ail et au persil. Puis, «à la plancha», comme si elle venait de Valence (mais reste une mal-aimée du Léman!), un filet de féra, croustillant sur sa peau, moelleux à l'intérieur, et sa sauce à l'huile italienne. Si le corps gras sert à cuire, tiède, il aromatise: c'est même aujourd'hui son utilisation la plus courante, pour lui conserver tous ses goûts.



SAVOUREUX «Pas besoin d'être né Provençal pour cuisiner à l'huile d'olive!» plaisante le chef Henri Fauchereau, ici entouré de Robert et Suzanne Pontet, les propriétaires. Photos Sébastien Féval

Parmi les menus, qui s'échelonnent de 48 à 89 francs, «l'arrivée du pêcheur» s'arrache: une dorade dodue s'accompagne de trois huiles, au choix du client. Un tabac, assure le patron, Robert Pontet, routinier de l'hôtellerie romande, du Vieux-Manoir-au-Lac, à Meyriez (FR), à Vevronnaz (VS).

Malin, il propose aussi une douzaine de vins au verre, en blanc comme en rouge, tirés de bonnes bouteilles. Et puis, si vous voulez célébrer le Jeûne fédéral, n'oubliez pas le crumble croustillant aux pruneaux, qui détourne sans façon la coutume confédérale.

www.gout.ch

Passez à table

Hôtel du Mont-Blanc au Lac
Quai du Mont-Blanc,
Morges
Tél. 021 804 87 87
Ouvert tous les jours