

La simplicité au service de la qualité

Totalement rénové il y a quelques mois, le restaurant au cœur de l'hôtel Mont-Blanc à Morges est fort d'une histoire de plus de 150 ans. Au menu, des plats de saison et une carte des vins des plus vastes pour les amateurs de bon goût.

● **FABIO BONAVIDA**
bonavita@lausannecites.ch

Sur le quai du Mont-Blanc à Morges, les passants ont pour habitude de se balader dans un cadre idyllique où le lac côtoie une vue imprenable sur les Alpes. A l'ouest de cette promenade appréciée se trouve l'un des restaurants les plus en vue de la ville de Morges: le Pavois. A sa tête, un chef dont le nom le prédestinait à une carrière dans l'hôtellerie: Patrick Bienvenu. En misant sur une cuisine légère, méditerranéenne, faisant la part belle à l'huile d'olive, il tente de donner une qualité dans la simplicité des mets proposés. Au fil des années, le travail acharné de cet orfèvre de la gastro-

nomie commence à payer. Le restaurant, dirigé par la famille Pontet, est noté d'un joli 13 dans le prestigieux guide GaultMillau. Pour cela, il a fallu changer quelque peu l'orientation de la cuisine: «Au début, nous avions des mets très familiaux, se souvient le chef. Nous les avons toujours, mais nous y avons ajouté une touche de gastronomie. Notre but est d'atteindre les 14 dans les années à venir.»

Fraîcheur et qualité

Depuis ses premières années au Mont-Blanc, Patrick Bienvenu a noté la radicale transformation de l'établissement. «La rénovation de l'établissement à la fin de l'année dernière nous a permis de revoir notre concept de fond en comble. Le



1
Repas pour 2

Dans sa cuisine, Patrick Bienvenu trouve depuis 27 ans de nouvelles recettes pour séduire les papilles les plus exigeantes. (Photos Bonavita)

premier étage du restaurant est désormais entièrement non-fumeur.» Ce que Patrick Bienvenu n'avoue, par modestie, pas complètement, c'est que la qualité des cartes présentées aux épiciers

venus passer un agréable moment y est pour beaucoup. A chaque saison, la carte est complètement revisitée. Grâce à ses nombreux voyages et à son insatiable envie d'amener les produits du terroir dans les assiettes, le chef du Pavois parvient à chaque fois à surprendre son monde. «Nous travaillons avec tous les producteurs de la région, tient-il naturellement à rappeler. Nos poissons viennent directement de Manu, un pêcheur du Léman. L'arrivage du pêcheur est très apprécié de nos clients. Pour le reste, nous faisons appel aux bouchers locaux ainsi qu'aux différents maraîchers. Le but est d'avoir les produits les plus frais à notre disposition.»

Grande carte des vins

Au final, le client découvre des mets qui se donnent à déguster. Le feuilleté de ris de veau aux morilles, le pavé de sériole grillé aux épices des Indes, le filet d'omble de fontaine d'Islande ou enco-

re le thon croustillant mi-cuit et sa salade asiatique parfumée au lait de coco, constellent le menu. Côté cave, le choix est simplement unique. Avec les meilleurs crus de la région romande, les prestigieux cépages de Bourgogne et de Bordeaux, les vins du nouveau monde (Australie, Californie, Chili), la carte des vins est un concentré de plaisirs pour les papilles les plus averties. Dès les beaux jours, le restaurant s'agrandit et se double d'une magnifique terrasse qui permet d'apprécier pleinement les charmes de ce coin de paradis au bord du lac de Morges...

Restaurant Pavois 1er au Romantik Hotel Mont-Blanc, Quai du Mont-Blanc, 1110 Morges.
Tél. 021/021.804.87.87
www.hotel-mont-blanc.ch

Conditions de participation pour gagner un repas pour 2: page 21.



GASTRONOMIE

Charme morgien

Totalement rénové il y a quelques mois, le restaurant de l'hôtel Mont-Blanc à Morges est fort d'une histoire de plus de 150 ans. Au menu: la simplicité au service de la qualité.

13