



Bernard Pichon, auteur, producteur et journaliste, aime manger à Morges «Une cabane de pêcheur pour voyager autour du Léman»



Photos: Yann André

A Morges, Bernard Pichon en compagnie de Pierre-Yves Beausire, sa fille Catherine et son gendre Yves Trevaud.

Photos: Yann André

COUP DE CŒUR Le globe-trotteur, créateur de Dodu Dodo et de Blanche et Gaspard, dédicace aujourd'hui à Morges son livre sur les hébergements insolites. Et le restaurant qu'il a choisi l'est tout autant.

Isabelle Bratschi

isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

«Comme je participe au Livre sur les Quais ce week-end à Morges, j'ai tenu à vous faire partager un restaurant de la ville. Il s'agit d'une petite cabane de pêcheur au charme unique que même certains habitants de la région ne con-

naissent pas. Situé derrière le cimetière, tout au bout d'un grand parking, il vous faut descendre un étroit escalier avant de découvrir, niché tout au bord du lac, ce petit coin de paradis. Ici, c'est tout ce que j'aime. Le dépaysement sans devoir changer de contrée, l'image des petits restaurants tout simples que l'on trouve en Asie ou l'agréable souvenir d'une table sur la plage en dégustant un poisson grillé.

Aux Délices du Lac, à Morges, est tenu par la famille Beausire. Le père, Pierre-Yves, pêche chaque matin le poisson, sa fille Catherine et son gendre Yves Trevaud s'occupent de la buvette. Chez eux, on peut acheter des terrines

de brochet, de la mousse ou des filets de féra. On peut aussi prendre le temps de s'arrêter à midi ou le soir sur la jolie terrasse posée sur l'eau.

Dans une ambiance bon enfant, on déguste des fritures de perches servies avec de la mayonnaise, des frites et une salade. En dessert vous pouvez goûter aux glaces de la ferme de Gollion, avec des arômes incroyables, comme fraise et basilic, chocolat menthe ou romarin.

La carte minuscule est un gage de qualité et je comprends pourquoi il s'agit d'un endroit qu'apprécie Bernard Ravet, le grand chef de l'Ermitage.

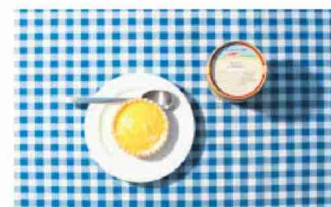
Ici la vue est évidemment sublime



Assiette dégustation: mousse de féra, vol-au-vent d'écrevisses, terrine de brochet.



Friture de perches avec frites.



Tartelette au citron et glace au whisky.

Le Matin Dimanche
1001 Lausanne
021/ 349 49 49
www.lematin.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebdom.
Tirage: 175'951
Parution: hebdomadaire



N° de thème: 840.6
N° d'abonnement: 1090991
Page: 88
Surface: 73'373 mm²

avec, sur le côté, les voiliers et les bateaux du port de Morges et, en face, une île qui accueille les goélands. Le soir un cygne et ses petits, escortés par une oie, viennent manger le pain que le patron leur donne. C'est la magie de la nature, des rencontres improbables entre animaux et cela me rappelle Blanche et Gaspard.

J'aime cette authenticité. Ici, c'est une parenthèse, un vrai moment de bonheur. Et j'entends bien profiter de ma présence au Livre sur les Quais pour y passer à nouveau une très belle soirée.»

➤ L'adresse

Aux Délices du Lac, pêcherie du port du Petit-Bois, Morges. Ouvert jusqu'à mi-octobre. Fermé le dimanche. Tél. 021 801 87 37. Pour la Semaine du goût, du 14 au 17 septembre, découvrez les produits du Léman. www.aux-delices-du-lac.ch

➤ L'actualité de Bernard Pichon

Au Livre sur les Quais à Morges, il dédicace aujourd'hui de 11 h à 13 h et de 15 h à 18 h, son livre «Une nuit ailleurs, 80 hébergements insolites en Suisse et environs», Editions Favre. www.pichonvoyageur.ch

SES ADRESSES

➤ Le Deck du Baron Tavernier

«La terrasse de l'Hôtel-Restaurant Le Baron Tavernier offre une vue unique. Avec sa fontaine à débordement, on a l'impression de plonger dans le Léman. Il s'agit d'un endroit tendance, agréable pour l'apéritif.»

Route de la Corniche, Chexbres (VD).
Tél. 021 926 60 00,
www.barontavernier.ch

➤ Le Château d'Ouchy

«Là aussi j'aime bien m'arrêter sur la terrasse pour boire un verre ou déguster des poissons excellents.»

Place du Port, Lausanne.
Tél. 021 331 51 81,
www.chateaudouchy.ch

➤ Le Major Davel

«Dans cette agréable auberge de campagne, on trouve une excellente cuisine traditionnelle, du terroir et qui suit les saisons. C'est très bon et sympathique.»

Morrens (VD). Tél. 021 731 11 16,
www.majordavel.ch

➤ Chez Anne-Sophie Pic

«C'est exceptionnel! La cheffe a une créativité incroyable. Elle était là quand j'y suis allé et elle a pris le temps de discuter.»

Beau Rivage Palace, Lausanne.
Tél. 021 613 33 39.
www.pic-beaurivagepalace.ch

LES BOISSONS DE LA BUVETTE



➤ Chasselas

Ce vin blanc appelé Clos Bellevue, du Domaine de la Balle à Vuflens-le-Château (VD), se marie parfaitement avec les fritures de perche proposées par les Délices du Lac.



➤ Bière

La Blanche du Jorat vient d'une brasserie artisanale du Jorat à Vulliens (VD). Brassée avec des malts d'orge et de blé, elle offre un arôme équilibré avec une amertume discrète.



➤ Rosé

Michel Perey, du Domaine de la Balle, à Vuflens-le-Château (VD), propose ce pinot noir gamay à la robe saumon. Légèrement fruité, il s'accorde avec les grillades et les fritures de perche.