Escapade en Suisse

Léman. Tourisme, architecture, culture, gastronomie... A l'occasion du Salon du livre de Morges, cap sur le lac.

LIONEL MONTICO/HEMIS.FR

Les vignobles de Lavaux, qui s'étagent en terrasses le long du lac Léman, de Montreux à Lausanne, ont été inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco.

Léman attractif pour les amateurs de vin blanc.

Lavaux, des vignes entre ciel et lac

On dit que trois soleils font mûrir le raisin : l'astre du jour, le lac et les murets qui soutiennent et réchauffent la terre. Hugo Pratt a choisi ce lieu pour l'éternité et offert, comme ultime aventure à Corto, une statue géante. C'est l'une des plus belles régions du monde, consacrée par l'Unesco. Plus qu'un paysage culturel, c'est une expérience, une vocation, un savoir-faire transmis depuis une trentaine de générations. Chez Patrick Fonjallaz, on est vigneron depuis treize générations. L'étiquette de ses crus détaille la liste de ses ancêtres. Les murs de sa cave sont couverts d'intrigantes photos. *« Ici, vous avez le Brad Pitt japonais, puis le Poivre d'Arvor brésilien, la nièce de l'empereur du Japon, Michel Houellebecq. Là, c'est moi à 8 ans avec Charlot. »*

Le terrain est si pentu que personne ne marche vraiment droit. Les noms qui défilent enivrent : Cully, Saint-Saphorin, Epesses, Chexbres, des villages aux maisons étroites blotties les unes contre les autres, parcourus d'un chapelet de bistrots et de caves vinicoles. Le nombre de parcelles est ahurissant. Mille propriétaires se partagent cette mosaïque de terrasses de 840 hectares, merveilleux entêtement de civilisation, initiée par d'industrieux moines cisterciens. *« Vous comprenez, c'est très affectif, les vignes sont là depuis neuf cents ans. La poutre de ma cave existait avant la découverte de l'Amérique »*, sourit Jacques Potterat, vigneron-caveur. La vue se perd sur les alignements de petits soldats feuillus, figés dans un tableau de lumières, de couleurs et d'émotions. Lavaux ou l'horlogerie suisse de la viticulture. *« C'est le reflet de notre pays, fait de petites communautés très jalouses de leur indépendance qui ont fini par s'allier »*, précise Patrick Fonjallaz.

Si vous aimez le blanc, vous serez au huitième ciel, car le roi, ici, c'est le chasselas, un cépage neutre qui a trouvé un écrin pour exprimer sa richesse. Gouleyant et peu acide, il délie les langues à l'apéro et s'accorde parfaitement avec les poissons du lac, frétillant de féras, truites, perches. Vous pourrez en boire sans vous réveiller avec une locomotive entre les oreilles ! Tout est mis en œuvre pour arpenter ce territoire euphorisant, du petit train qui sillonne les sentiers au « Montreux », bateau historique de la Compagnie générale maritime voguant sur le Léman ■ NATHALIE LAMOUREUX

Y ALLER

Paris-Lausanne. En train, avec TGV Lyria. A partir de 50 € l'A/R en 2e classe et 110 € en 1re. 3635, www.voyages-sncf.com.
Office du tourisme de Vaud. (41) 21.613.26.26, www.region-du-leman.ch/fr.
Forfait Lavaux Expérience. Présentation du travail viticole, mise en pratique, dégustation, un repas, un carton de 3 bouteilles, un certificat. 205 €/pers., lavaux-experience.ch.

DORMIR

L'Auberge de la gare. 5 chambres de charme. Cuisine de terroir. A partir de 165 € la nuit (base 2). Grandvaux. (41) 21.799.26.86, www.aubergegrandvaux.ch.
Le Baron tavernier. Hôtel-restaurant – et bientôt clinique esthétique – avec vue plongeante sur le Léman. A partir de 222 € la nuit (base 2) sans petit déjeuner. Chexbres. (41) 21.926.60.00, www.barontavernier.ch.
L'Auberge du raisin. Hôtel-restaurant gastronomique. 10 chambres spacieuses et confortables. Petit déjeuner sommaire. A partir de 89 € la nuit (base 2). Cully. (41) 21.799.21.31, www.aubergeduraisin.ch.

SE RESTAURER

Café de la poste. Restaurant de poissons. Feuilleté de morilles aux épinards, filet de perche du lac, escargots du Mont-d'or. Menu à partir de 62 €. Grand-Rue 48, Lutry. (41) 21.791.18.72.
Le Bistrot. Cuisine moderne. Tartares, raviolis, burger au guacamole, cheesecake au citron vert (à tomber). Plat à partir de 28 €. Cully. (41) 21.799.55.50, www.le-bistrot-cully.ch
Auberge de l'onde. Bistrot cosy chic. Poêlée de langoustines, citron confit farci à la crème de vanille... Menu : 50 € env. Saint-Saphorin. (41) 21.925.49.00, www.aubergedelonde.ch.

DÉCOUVRIR

Vinorama. Espace pour découvrir tous les vins de Lavaux, www.lavaux-vinorama.ch.
Lavaux à vélo électrique, rallye pédestre ou chasse aux trésors. (41) 21.41.21.981.12.56, www.natscape.ch.

DR LIONEL MONTICO/HEMIS.FR

Royal Beau Rivage

L'endroit est historique. Des protagonistes du traité de Lausanne en 1923 aux chefs d'Etat du G8 d'Evian en 2003, de Victor Hugo, Charlie Chaplin, Coco Chanel à Nelson Mandela, aux Windsor... le Beau Rivage, à Lausanne, a reçu les confidences des grands de ce monde à l'abri de ses 4 hectares de jardin au bord du Léman. Un lieu désormais à trois heures et demie de Paris où viennent se ressourcer, le temps d'un week-end, hommes politiques, écrivains, chefs d'entreprise. L'hôtel, propriété de la fondation Sandoz, abrite chaque année des cafés littéraires.

Sans perdre l'esprit du lieu, Pierre-Yves Rochon, l'architecte d'intérieur qui a rénové le restaurant Four Seasons du George-V, à Paris, donne une touche moderne à ce grand hôtel ouvert en 1857. Il signe la rénovation des 168 chambres de l'aile Palace, ajoutée en 1908. Des tons beige, bleu pastel, vert amande dans un luxe de confort où les salles de bains ont été entièrement repensées pour répondre aux exigences de la clientèle internationale, qui y trouvera un Spa Cinq Mondes d'exception, la cuisine gastronomique d'Anne-Sophie Pic (2 étoiles au Michelin) et, pour se restaurer plus rapidement, des restaurants japonais, italien ou encore une brasserie Art déco où on peut déguster la fameuse perche du lac ■ LAURENCE ALLARD

A partir de 752 € la Deluxe avec vue sur le lac. (41) 21.613.33.33, www.brp.ch.

Les graines sont jetées !

La 5e édition de Lausanne Jardins bat son plein. Au programme : 29 créations végétales – pergola alpine, jardin pneumatique... – distillées dans des lieux insolites de la ville. *Jusqu'au 11 octobre. (41) 78.638.15.69, www.lausannejardins.ch.*

Visite express

TGV Lyria invite à explorer Genève et les rives du Léman le temps d'une journée grâce à son offre A/R proposée à partir de 49 € en 2e classe. *Jusqu'au 31 décembre. 36.35, www.voyages-sncf.com et www.tgv-lyria.com.*

Sur les rails

Embarquement immédiat à bord du Train du chocolat – style Belle Epoque ou panoramique –, qui, au départ de Montreux, vous conduira

au pays de Gruyère – dégustations de ganaches et de fromages à l'appui. *Jusqu'à octobre. 81,50 €/adulte et 57 €/enfant. Sur réservation. (41) 21.989.81.90, www.goldenpass.ch.*
MARION TOURS

PUBLICITÉ

Sept tables à découvrir

Gastronomie. De Lausanne à Morges, les choix de Gilles Pudlowski.

MAURICE ROUGEMONT (X2) - DR

Sa majesté Anne-Sophie Pic

La star de Valence fait merveille à Lausanne à la table gourmande du Beau-Rivage Palace. Cinq ans qu'elle y attend les 3 étoiles. Tout ce que sert son équipe dans un cadre contemporain, signé du designer britannique Stewart Wilsdon, les vaut largement. Anne-Sophie Pic revisite la cuisine helvète de manière finaude. Il y a les cuisses de grenouille de Vallorbe meunière avec leur tombée d'épinards et ail nouveau *(photo)* ou encore le ravioli de fromage (un vacherin fribourgeois) revu en berlingot avec son cœur coulant de fondue, son consommé léger à la tomate et à l'aspérule odorante.

La terre, la mer, les meilleurs produits des côtes et des vallées : on retrouve le propre de la maison de Valence. La langoustine rôtie à la plancha et son bouillon de pomme verte, son bar au caviar *« comme l'aimait mon père »*, avec émulsion au champagne, la canette de Challans et sa betterave confite au bourgeon de sapin ou encore le rognon de veau cuit dans sa graisse au raifort accompagné de purée de pommes de terre grillée sont des morceaux de bravoure dédiés à la gloire de la qualité française.

La carte des vins est immense et propose les grands suisses comme les frères Dutruy au Domaine de la Treille en chasselas, le Docteur Regamey et son Histoire d'enfer en marsanne ou la fabuleuse Marie-Thérèse Chappaz à Fully et son si séducteur Grain noir.

Les desserts séduisent, comme le splendide millefeuille blanc avec sa crème légère à la vanille et sa fine gelée au jasmin.

Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace, place du Port 17, Lausanne. (41) 21.613.33.39. Menus : 95 CHF (déj.), 210, 360 CHF.

Chez le magicien Crisci

Il est depuis trente ans le Veyrat helvète, jouant, grâce aux herbes choisies avec son ami François Couplan, le mariage de la terre avec la mer, entre végétal, minéral et fruité. Le coquelicot, la berce, la benoîte urbaine, le tussilage ou le lierre terrestre lui inspirent des compositions inédites. Carlo Crisci *(photo)*, créateur échevelé, technicien de haute volée, né en Suisse de parents venus de Campanie, sait jouer de l'huile d'olive avec une inspiration virtuose. Ses menus ? Des symphonies. Ses plats ? Des poèmes. Ainsi la mozzarelle conjuguée à la figue, la lasagne de pétoncle (le coquillage lui-même traité en pâte) au jus de mélilot et aux champignons des bois, le croustillant de grosse langoustine d'Afrique du Sud en marinade de vernis avec transparence de petits pois et senteurs de berce, le pot-au-feu de foie gras de canard au vin santo, le dos de lotte à peine cuit avec son jus de betterave rouge et sa carotte sauvage : jolis à voir, colorés autant que savoureux à déguster.

Le Cerf, 10, rue du Temple, Cossonay-Ville. (41) 21.861.26.08. Menus : 88 CHF (déj.), 240, 280, 320 CHF. Carte : 180-250 CHF.

Le coup de soleil d'Edgard

Dans une vie antérieure, il a dû être niçois. Edgard Bovier *(photo, à dr.)* cuisine le soleil à la table gourmande du Lausanne Palace. Son poulpe à la braise, son pavé de loup et courgette trompette ou le petit ravioli avec sa burrata donnent envie de confondre Léman et Méditerranée.

La Table d'Edgard, au Lausanne Palace, rue du Grand-Chêne 7, Lausanne. (41) 21.331.31.31. Menus : 75 CHF (déj.), 170 CHF.

MAURICE ROUGEMONT (X2) - JEAN-DANIEL SUDRES/VOYAGE GOURMAND

La leçon du professeur Pacheco

Christophe Pacheco *(photo)*, formé chez Robuchon au Jamin, devenu MOF en 2011, a laissé tomber (provisoirement ?) la restauration étoilée pour enseigner la cuisine aux jeunes élèves de l'école hôtelière de Lausanne. Les chefs novices qui l'escortent suivent ses directives à la lettre, tandis qu'en salle les étudiants, renouvelés chaque semaine, proposent dans toutes les langues les mets du jour qui composent un menu à prix étudié. On goûte là les frivolités de langoustines, les maki de tourteau au concombre, les strates de bresaola au comté et poivrons ou la bouchée de veau pané façon milanaise avec son risotto au jus de betteraves, asperges poudrées au parmesan.

Le Berceau des sens, restaurant d'application de l'Ecole hôtelière, route de Cojonnex 18, Lausanne. (41) 21.785.12.21. Menus : 58, 65 CHF.

Accueillante Veveyse

C'est un lieu frais en bordure de forêt, en lisière de montagne, un chalet avec ses salles doubles : relax côté bistrot, plus distingué côté gastro avec la vitre derrière laquelle on voit le chef s'activer. On découvre là les saveurs exquises du Berrichon Jean-Sébastien Ribette et l'accueil complice de la Vaudoise Sahondra Verdan. On est vite là comme chez soi. Vous attendent des choses exquises, fraîches, aux saveurs franches et « punchées ». Renouvelées chaque jour. A croquer.

Auberge de la Veveyse, route de Châtel-Saint-Denis 212, Saint-Légier-La Chiésaz. (41) 21.943.67.60. Menus : 78 (déj.), 108, 145, 180 €.

En famille, chez les Ravet

C'est une maison douce, croulant sous le lierre. Bernard Ravet, natif de Chalon-sur-Saône, a créé là son univers, avec sa collection de crus, ses plats de grande cuisine bourgeoise revus en légèreté. Fixé en Suisse depuis quatre décennies, marié à Ruth, Zurichoise élève de l'Ecole hôtelière lausannoise, il propose, avec son fils, Guy, passé chez Ducasse une cuisine placée sous le signe du beau autant que du bon.

L'Ermitage/Ravet, route du Village 26, Vufflens-le-Château. (41) 218.046.868. Menus : 125, 185, 260 CHF.

La sentinelle de Morges

C'est la belle table de Morges, face au jardin veillant sur la vieille ville. Le jeune Julien Retler *(photo)*, Strasbourgeois formé à La Barrière à La Wantzenau, passé en Suisse chez Rabaey, joue une partition classique, bien mise, avec des idées dans l'air du temps.

Le Petit Manoir, avenue Ignace-Paderewski 8, Morges (41) 21.804.12.00. Menus : 55 CHF (déj), 93, 103, 139 CHF.

PUBLICITÉ

Le livre sur les quais.

Un « écrivain national » à Morges

Le roman de Serge Joncour est notre coup de cœur au Livre sur les quais de Morges, en Suisse. Irrésistible.

PAR GILLES PUDLOWSKI

Ne vous laissez pas abuser par le titre qui est sinon une fadaise, du moins le fruit d'une boutade. Le héros de ce livre, écrivain de renom, quoique non primé, accepte de partir un mois « en résidence » dans un village imaginaire du Morvan. Et le maire de la commune (imaginaire) de Donzères de le présenter à ses administrés comme l'*« écrivain national »*. Comprendre : d'importance nationale, susceptible de donner à son bourg d'adoption temporaire à la fois de son temps et de son renom.

La grande affaire de Donzères, c'est la forêt qui l'entoure. Et aussi un projet d'usine – chéri par le maire – qui la menace. Sans omettre le fait divers qui la marque, au moment de l'arrivée de notre héros littéraire : la disparition d'Henri Commodore, maraîcher à la retraite, présumé jouir d'une certaine aisance, et qui aurait été la victime d'une petite bande de trublions écolos. Ceux-ci se cachent évidemment dans la forêt. Comme l'enquête piétine, que la gendarmerie se perd, que la cité s'embrouille, c'est notre « écrivain national » qui va s'y coller. En tâchant de retrouver la trace des uns et des autres.

Le duo mis en cause, Aurélik et Dora, venu de la Mitteleuropa, est sur le devant de la scène. Si le premier a été emprisonné, la seconde, hongroise d'origine, belle, sombre, séductrice, va vite attirer les rancœurs des uns et des autres et provoquer l'attention muée en émotion de l'écrivain sensible. Ce dernier, entre deux conférences, deux cocktails, deux ateliers d'écriture, trouve le temps de se perdre en forêt, de s'embourber dans les halliers, d'y découvrir de nouvelles motivations d'écrire, de vivre, d'aimer.

Nature. L'auteur de « L'idole » revient avec un récit passionnant.

Serge Joncour, à qui on doit quelques livres étrangement séducteurs (« UV », « L'homme qui ne savait pas dire non » et surtout « L'idole », devenu « Superstar » au cinéma sous la signature de Xavier Giannoli, avec le visage de Kad Merad, qui évoquait déjà le dilemme « inconnu/célébrité »), nous trouble et nous passionne avec ce récit aux airs d'autobiographie déguisée. Cet « écrivain national », décrit avec tant de franchise, entre sa solitude, sa difficulté d'être, ses essais parfois maladroits pour communiquer avec autrui, est-ce lui, Pierrot lunaire, saltimbanque sympathique, aux airs de judoka malhabile, trimballé comme malgré lui d'un Salon du livre à l'autre ?

Joncour possède en tout cas le sens de l'écriture cursive, de la formule juste et brève, du quasi-aphorisme presque définitif (*« Toute perte est la promesse d'un bienfait à venir »*), maniant aussi bien le discours sur l'état fragile du monde que la sensibilité exacerbée façon journal « extime ». Son héros, qui lui ressemble comme un frère, nous touche, se perd, se retrouve. Et le livre lui-même, qui navigue habilement entre satire politique (le maire qui se sert de lui pour sa campagne future, lui refile ses produits bas de gamme achetés au supermarché afin de ne pas passer pour un plouc, l'embrigade sous sa bannière), thriller écologique et autobiographie déguisée, se déguste sans que jamais l'attention se relâche. Il y a là près de 400 pages malicieuses, drôles, ferventes qui comptent, à l'évidence, parmi les plus ensorceleuses de la rentrée ■

« L'écrivain national », de Serge Joncour (Flammarion, 390 p., 21 €).

PHILIPPE MATSAS/OPALE - MICHEL BARRAUD

Rencontres avec « Le Point »

Du 5 au 7 septembre, le Livre sur les quais (lelivresurlesquais.ch) va accueillir plus de 300 auteurs *(ci-dessous, en 2013)*. Partenaire du Salon, *Le Point* remettra vendredi à 18 heures son coup de cœur à Serge Joncour, avant une rencontre présidée par Christophe Ono-dit-Biot. Le journaliste François-Guillaume Lorrain animera samedi deux croisières-débats avec Guy Marchand (11 heures) et Michel Field (16 h 30). Il présentera aussi un documentaire, « La guerra dei vulcani », sur le duel entre Ingrid Bergman et Anna Magnani (samedi, 14 heures, au cinéma Odéon).