

Un souffle nouveau

Monument exemplaire de l'architecture baroque en Suisse, le Casino de Morges n'a pas été épargné par les vicissitudes depuis son inauguration au début de l'année 1900. L'immeuble était encore pratiquement à l'abandon il n'y a pas si longtemps. Jusqu'à ce que des entrepreneurs de la place décident de lui redonner un souffle nouveau. Cette opération salutaire a redonné vie au restaurant, dont la façade s'ouvre sur le Léman; le rez supérieur abrite les salles avec une grande véranda flanquée de deux ailes aux façades en arc dominant un agréable jardin-terrasse.

Une belle soirée d'été était donc fort propice pour déguster en plein air (et en compagnie de moineaux gourmands s'invitant à la table) cette cuisine «du marché et créative» qu'annonce la famille Pontet, par ailleurs également aux commandes de l'Hôtel du Mont-Blanc-au-Lac, autre adresse recommandable à quelques enjambées de là, et le chef Thierry Carré.

Promesse tenue, côté créativité, pour une entrée présentée comme un «variation autour de la tomate et de l'aubergine en bruschetta, sorbet gaspacho au pistou» (17 fr.) dont l'originalité, la fraîcheur et la présentation étagée dévoilent des influences (australiennes?) encore peu adoptées chez nous. Servies sur une ardoise garnie d'une petite salade, les trois pièces de bruschetta — bonne portion — s'avalent avec un plaisir simple, sans la complexité que pouvait laisser augurer (ou craindre) le libellé de leur présentation. Extrait de la même carte estivale, le carpaccio de filet de thon mariné avec marinère de vongoles au safran et à l'orange (24 fr.) aurait mérité un dosage un peu plus subtil des ingrédients; l'harmonie gustative était en effet pénalisée par une surcharge de wasabi. Un peu trop relevé donc, mais frais

et surprenant. Encore dans le registre de l'inattendu — on ne s'appelle pas Casino pour rien — le pavé de bœuf du Simmental, poêlé et tranché, avec un jus lié au foie gras, ployait sous le poids d'une glace aux chanterelles et d'une tarte fine aux légumes (35 fr.). Mariage insolite, mais réussi, autour d'une viande de qualité. On en dira de même du risotto aux feuilles de citronnier, grosses crevettes grillées et émulsion de homard au vin flétri (31 fr.). Attention toutefois à ne pas laisser les crevettes trop longtemps dans le riz chaud, elles finissent par y perdre de leur croquant.

Il faudra la carte des desserts pour nous replonger, avec regret, dans le conventionnel, où se côtoient tarte Tatin, panna cotta et tiramisu, à prix certes raisonnables. Notre tranche de tarte aux abricots du Valais valait 7 francs et la crème brûlée à la vanille, 8 francs. Quant à la courte carte des vins proposée en terrasse, elle offre la possibilité de commander au décilitre, mais en qualité bouteille. Un Lodaï Maremma Toscana à 46 fr. la bouteille défendait bien son terroir d'origine. Il existe évidemment une grande carte des vins; les alcools (whiskies et rhums surtout) et les cigares font aussi partie de la réputation de la maison. On y ajoutera un menu (1 entrée, 1 plat au choix, 1 dessert) changé chaque semaine à moins de 50 fr. et dont un lecteur habitué nous dit le plus grand bien.

UTILE

Restaurant Le Casino, place du Casino 4, Morges.
Tél. 021 802 62 15. Ouvert tous les jours de 9 h 30 à 24 h. Fermé le lundi de fin septembre à fin avril.
► Retrouvez toutes les nouvelles tables du guide sur www.coupdefourchette.ch ou par téléphone au 0901 24 00 24 (50 ct. de taxe de base, puis 50 ct. la minute).

