

Été gourmand, mes coups de coeur

Après l'effort, le réconfort!

Certains clubs de tennis cachent de très bonnes tables. Ces discrets restaurateurs délectent non seulement les passionnés de la petite balle jaune, mais aussi les amoureux de la vie et de la bonne chère.

Le BRÛLOT (TC Cossonay)

Chef? Manuel Carneiro dit Manu.

Au service? Cristina Carneiro.

Qui est Manu? Arrivé du Portugal à l'âge de 17 ans, cet homme au caractère affirmé «s'est fait» tout seul. «J'ai commencé par la plonge, à la Croix Fédérale de St-Prex et j'ai passé par la suite aux fourneaux. J'y suis resté dix ans. Manu raconte, à voix basse, l'anecdote qui lui a fait obtenir son CFC. «Piqué à vif lors d'une discussion avec le repreneur de l'établissement de l'époque, qui me reprochait de ne pas avoir de papier, j'ai décidé de lui montrer que j'étais capable de passer mon CFC de cuisinier. J'étais tellement vexé que j'ai de suite téléphoné à l'Ecole professionnelle. Deux jours après j'avais un rendez-vous avec le directeur et grâce à l'article 41 (10 ans d'expérience professionnelle) j'ai pu faire les cours en un an et demi au lieu de trois. Papier en main à 27 ans, j'ai démissionné. J'ai approfondi le métier encore dans deux autres établissements vaudois et suis arrivé au Brûlot sur les conseils d'une connaissance. Je me sens bien ici, j'ai une

clientèle très fidèle. Certaines personnes me suivent depuis trente ans. Je compte bien finir ma carrière ici! A 47 ans, Manu est fier de fêter ses dix ans d'activité au Brûlot. Dix cloches suspendues au plafond, posées chaque année comme une bougie sur un gâteau, symbolisent les dix d'activité.

Où Manu fait-il son marché? «Pas le temps de courir les détaillants, je vais directement chez un grossiste qui nous est réservé». Tout en poursuivant la discussion, on apprend que Manu et Cristina partagent leur temps entre le restaurant, leur fille Cindy et un grand potager. «Je cultive environ 400 kg de pommes de terre (ndr. Mmmhhh... les pommes allumettes sont divines...), 200 kilos d'oignons, toutes mes salades, des haricots, les légumes de saisons, mes herbes aromatiques, les fruits rouges. Cette année, j'ai servi environ 60kg de fraises. Le seul légume qui ne me branche pas en culture est la carotte et je ne sais pas trop pourquoi» ajoute-il en souriant.

Ses spécialités? Foie gras maison (exquis), filets de perches (les meilleurs que j'aie mangé depuis



Cristina, Manuel et Cindy Carneiro

longtemps) tournedos et pavé de bœuf sauce maison ou aux morilles (les sauces mettent en émoi les papilles gustatives).

Avis du gourmet? Par chance, monsieur le syndic Georges Rime était parmi les clients du Brûlot le jour de ma visite surprise. «Je viens régulièrement manger au Brûlot. Le choix de la carte est limité, mais ce qui est appréciable, c'est la constance et la qualité des mets. L'accueil est toujours sympathique». Sébastien Pidoux, membre du TC Cossonay, qui était à table en bleu de travail avec un collègue: «J'y viens environ trois ou quatre fois par mois et pendant la saison d'hiver, on y mange une fois par semaine après l'entraînement. C'est une référence dans la région, c'est une petite carte, mais elle est parfaite».

Le commentaire du chef? Tout est fait à la minute. Sur réservation et sur demande ou pour les groupes, les repas d'anniversaire, de fin d'année, je compose des menus personnalisés en fonction du marché (bourgui-

gnonne, cuisses de grenouilles, tartare, etc.)

Terrasse? Petite terrasse (30 personnes) qui va être transformée, d'ici peu, en jardin d'hiver. En salle: 56 personnes.

Fermeture? Ouvert toute l'année. Fermeture hebdomadaire: dimanche et lundi. Vacances: deux semaines à Noël, deux semaines à Pâques et trois semaines en août.

Réservation? Souhaitée: 021 861 15 41 brulot@bluewin.ch

Exclusivement réservé aux membres? Absolument pas! Ouvert à TOUS!

Adresse? Attention, ne pas manquer, sur la grande route, le panneau indiquant le Tennis Club. En provenance d'Aubonne: 400 mètres, à gauche, avant l'entrée de Cossonay-Ville ou en arrivant de Cossonay, 400 mètres, à droite, après la sortie de la ville: Chemin du 900ème 1304 Cossonay-Ville.



Le chef aux fourneaux



Filets de perche



Foie gras et sa garniture



Tournedos sauce aux morilles et sauce Brûlot



Mangue en folie

L'OPEN (TC Gland)

Chef? Géraldine Betorz que les amis nomment Gégé.

Au service? Emilie Mouillard.

Qui est Géraldine? Géraldine est originaire de Béziers. Elle est arrivée en Suisse, pour une saison aux Diablerets, à la fin d'une saison en Corse. Lorsqu'elle parle de sa passion: la cuisine, avec son charmant petit accent du sud, on rêve déjà de soleil et de bons petits plats. Et si l'on décide de s'attabler, à L'Open, pour admirer le soleil couchant sur la terrasse «cosy», on sait que l'on a fait le bon choix!

Une formation de secrétaire en poche, des parents ayant eu tous types de commerces... de la boulangerie, à l'épicerie en passant par le restaurant, Géraldine rêve très vite de travailler dans la restauration et non pas de rester cantonnée dans un bureau. «Mon père m'a trouvé la première pizzeria où j'ai travaillé à 18 ans et depuis je n'ai plus quitté le métier. J'ai tout d'abord commencé par le service, mais de nature curieuse, j'ai toujours regardé par-dessus l'épaule des pizzaiolos. En terminant ma saison en Corse, en 2005, j'ai débarqué en Suisse, aux Diablerets, avec mes CV sous le bras. Ma saison aux Diablerets s'est prolongée de trois saisons supplémentaires et c'est là-bas que j'ai vraiment appris le métier de pizzaiolo. J'ai d'abord travaillé les pâtes, déjà confectionnées, au rouleau. Depuis trois, quatre ans, je prépare ma pâte moi-même et ne la travaille plus qu'à la main». L'opportunité d'avoir son propre établissement s'est présentée



Madame «Le Chef» Géraldine Betorz

en lisant le 24H, en octobre dernier. Le TC Gland cherchait un gérant pour son restaurant. Géraldine adore le tennis, sport qu'elle a pratiqué intensivement de 7 à 14 ans. Elle s'imaginait faire un cursus «sports-études», mais cela n'existait pas en tant que tel et ses parents n'auraient pas eu les moyens de couvrir de tels frais. Géraldine aime le sport, en passant du bowling au handball, et ne fait jamais les choses à moitié. «Pour le resto, j'y ai été un peu au culot. J'ai eu mon premier établissement avant de terminer ma licence. J'ai signé en octobre et j'ai eu ma licence le 10 décembre. J'ai la chance d'avoir à mes côtés Emilie qui s'occupe du service et de tout l'administratif. Sans elle ce ne serait pas possible». Il est évident que ce duo de choc a pour devise: Le sourire, la compétence et la volonté d'y arriver.

Où les filles font-elles leur marché?

Elles aiment les bonnes choses, elles aiment les produits et les artisans locaux. «Nous avons la viande du boucher», lancent Géraldine et Emilie en

compagnie. Le boucher est à Nyon! Côtés légumes, c'est l'agriculteur du coin, monsieur Grin. Et sur la carte des boissons, les vins français côtoient ceux de la région.

Ses spécialités? L'incontournable pizza. Elle a une pâte fine croustillante. Vous en connaissez beaucoup des pizzas à pâte fine que l'on peut trancher en petites lamelles et qui tiennent rigides entre vos doigts? La pizza de Géraldine est juste divine! Une tombée de crème dans la pizza au thon? Une idée succulente. Et les chips maison? On se relèverait la nuit... Le tartare de bœuf ou de saumon, les salades, sans oublier, avant de quitter la table, le fondant chocolat au carambar. Et pour la suite de la carte: www.tcgland.ch.

Avis du gourmet? Claudia et Jules-Henry viennent régulièrement, avec leur fils Sam, 11 ans, manger à L'Open. Il est vrai que, situé au Centre sportif, le cadre est verdoyant et tranquille. Parcours Vita, place de jeux à proximité, permettent aux parents de laisser jouer les enfants en toute sécurité et de profiter réellement d'un moment de détente autour d'un bon petit plat. Hormis la qualité de la cuisine, le grand parking gratuit est non négligeable au choix du restaurant! Claudia: «On est jamais déçu. La viande est délicieuse et on peut y venir avec n'importe quelle envie et on trouvera toujours ce qu'il nous faut. Je raffole des chips maison, ça peut tout ac-

compagner. Je trouve agréable qu'au bout de six mois, nous ayons déjà droit à une nouvelle carte. L'ambiance est vraiment conviviale». Sam et son ami Fred ajoutent en riant: «Les pizzas sont trop bonnes, sont rigolotes avec leurs formes d'animaux et les hamburgers sont délicieux avec les meilleurs chips du monde!»

Le commentaire du chef? Je suis toujours à la recherche de nouvelles recettes. Lorsque j'en trouve une qui me séduit, je n'arrive jamais à la reproduire telle quelle, je dois toujours y apporter ma touche personnelle. Ma passion me permet de laisser une large place à l'improvisation. J'aime aussi beaucoup faire de la pâtisserie.

Terrasse? Une trentaine de places, installées proches de confortables fauteuils «ambiance lounge», le tout face au soleil couchant. En salle: une quarantaine de places.

Fermeture? Ouvert toute l'année dès 9h pour le café/croissant. Fermeture hebdomadaire: le lundi.

Réservation? Souhaitée: 022 364 74 06 carte: www.tcgland.ch

Exclusivement réservés aux membres? Absolument pas! OUVERT à TOUS!

Adresse? L'OPEN, Tennis Club de Gland, Centre Sportif en Bord, 1196 Gland

Eugenia Crescenzo



Pour les enfants pizza animaux



Hamburger et chips maison



Tartare de saumon



Fondant chocolat et Carambar

Rédaction vaudoise

Eugenia Crescenzo, ennajenny@yahoo.fr