

Été gourmand

## De la raquette à la fourchette

On s'éclate sur les courts, on se régale à table. Dégustation et rencontre avec les trois restaurateurs qui ont accueilli L' Athleticum Junior Champion Trophy.



Valter et Renée Brenci sur terrasse

### Restaurant du TC Pully

*Gérant:* Valter Brenci, il distille ses origines italiennes dans ses succulents petits plats.

*Aux fourneaux:* Valter Brenci

### Restaurant du TC Stade Lausanne

*Gérants:* Domenico Bernardo et Tonino Calabretti

*Aux fourneaux:* Damien et Alexandre

*Cuisine:* italienne traditionnelle (ndlr.: Impossible de faire plus typique) et de saison

*Spécialités:* la pasta (les pâtes) sous toutes ses formes et toujours al dente, risotti, pizze, poissons et crustacés, sans oublier le Misto Mare dell'Adriatico (grillade de crevettes géantes, langoustines, calmars, moules et poulpe).

*Places int./ext.:* 70/env. 120

*Clientèle:* 80 % extérieure

*Ouverture:* 7/7, 365/365, fermeture le dimanche soir (en hiver seulement).



Tartare de thon



Tagliolini aux crevettes géantes (au soleil)



Moelleux au chocolat

*Cuisine:* italienne et de saison

*Spécialités:* le foie de veau à la vénitienne, l'osso buco de veau en passant par les tagliatelle à l'orange, le

L'Association Vaud Tennis termine sa sixième année consécutive consacrée à l'organisation des Championnats suisses. Trois années pour les qualifications et trois années dédiées aux finales de L'Athleticum Junior Champion Trophy. Avant de titiller nos sens et de mettre nos papilles gustatives en émoi, rencontre avec Marie-Mad Gachet. «Cela a été une

superbe aventure. Ce tournoi a contribué à resserrer les liens entre les trois clubs organisateurs: TC Stade Lausanne, TC Morges et TC Pully. Nous organisons régulièrement différents tournois, mais là, du 9 au 14 juillet dernier, nous en avons vu des beaux matches ! Notre plus belle victoire? Pas une goutte de pluie!»

filet de loup de mer à la méditerranéenne ou encore l'entrecôte de cheval sur ardoise.

*Places int./ext.:* 40/env. 100 (réservation souhaitée)

*Clientèle:* 80% membres du TC

*Ouverture:* 7/7, fermeture le dimanche soir. Mi-mars à fin novembre (après la saison de la chasse et en fonction de la météo).

*Parcours en bref:* La Trattoria Toscana à Lausanne, L'Âge d'Or (restaurant du stade de La Pontaise), Lausanne Palace, La Cigogne, Genève, Le Métropole à Montreux et après le Café des Alpes à Pully, voici Valter Brenci installé depuis 4 ans au TC Pully. *Le plat préféré du chef:* aux fourneaux ou en bouche... le foie de veau à la vénitienne!

*Le petit plus:* la vue imprenable sur le lac depuis la terrasse.

*L'avis des clients:* Sandrine et Jérémy, membres du TC Pully: «Nous venons régulièrement. Nous ne pouvons en dire que des éloges. La cuisine est fine, variée et originale. Les produits sont frais, c'est simple, c'est calme et la vue procure un vrai moment de détente».

*Valter Brenci:* «Nous avons déjà postulé il y a six ans, mais cela

n'avait pas abouti. C'est ensuite le comité qui est venu nous chercher. Renée et moi ne connaissions pas le lieu, mais c'est le panorama qui nous a fait craquer. Le seul point négatif, c'est l'espace en cuisine, c'est petit, très très petit, cela doit faire environ 5 m carrés et je ne peux y travailler que seul. Parfois la clientèle doit patienter, mais ils ne s'en plaignent jamais. Si les personnes réservent, il est certain qu'il est plus facile d'anticiper!»

### La dégustation

*Entrée:* Tartare de thon. Finesse qui charme le palais.

*Plat:* Tagliolini noirs et blancs. L'ail et l'huile d'olive relèvent le goût des crevettes géantes. En contemplant le lac, c'est la mer que l'on imagine...

*Dessert:* Moelleux au chocolat et sa boule de glace. Heureux mariage du chocolat, de la vanille, du chaud/froid et des framboises qui nous laissent ce petit goût d'été.

*Le tout accompagné d'un rosé bien frais:* Cave du Château d'Auvernier, Neuchâtel.

[www.cafe-du-tennis.ch](http://www.cafe-du-tennis.ch)

à Lausanne et que nous venons ici. D'abord parce que Johannes, notre aîné, était membre et ensuite parce que c'est un endroit où il règne une atmosphère calme et relax. Nous partons en vacances demain et nous venons décompresser ici, après avoir préparé les bagages. On a déjà l'impression d'être en vacances. Nous apprécions non seulement la cuisine, mais aussi le staff du service qui prend vraiment soin de nous. Je viens d'ailleurs souvent avec des visiteurs que je reçois à L'EPFL, car la tranquillité est propice à la discussion. Ma recette préférée? Rires... Ce n'est pas vraiment un plat de chez

moi, je suis suédois, mais je prends toujours les calamars grillés!

*Domenico Bernardo:* Domenico n'est pas tombé enfant dans la marmite: «J'ai d'abord travaillé dans le bâtiment. Je suis venu à la restauration, parce que le goût de ma cuisine natale, celle del Molise est restée gravée en moi. J'aime manger toutes sortes de cuisines différentes, mais rien ne vaut la cuisine de chez moi. Je l'aime, c'est ma passion. La restauration a été mon moyen de la partager avec le plus grand nombre de personnes possible. C'est moi qui enseigne les recettes à mes cuisiniers, je sais que je suis exigeant,

mais je veux qu'elle ait toujours le goût de là-bas (ndlr.: Je peux confirmer qu'elle l'a, étant moi-même d'origine molisana, je retrouve les saveurs de la cuisine de ma grand-mère).

#### La dégustation

**Entrée:** O Sole mio (Mozzarella di bufala, tomates et rucola). On se relèverait la nuit pour cette mozzarella à la fior di latte. Elle est onctueuse et fond sous la langue. Un vrai régal.

**Plat 1:** Linguine aux langoustines (ndlr.: En Italie, les pâtes sont toujours le premier plat du repas, Il Primo).

Impossible de ne pas se lécher discrètement les doigts avant de les tremper dans le rince-doigts!



Tonino (à g.) et Domenico

**Plat 2:** Misto Mare dell'Adriatico (grillade de crevettes géantes, langoustines, calamars, moules et poulpe). Plus frais qu'au bord de la mer et quel parfum!

**Dessert:** Tiramisù. Pour couronner un bon repas.

[www.tennislausanne.ch](http://www.tennislausanne.ch)



Bufala tomates et rucola



Linguine aux langoustines



Misto di Mare (grillades poissons)



Tiramisù

## Restaurant du TC Morges

**Gérant:** Thierry et Arminda von Kaenel. À vous de deviner, lorsque vous les rencontrerez, qui de l'un ou de l'autre est zurichois ou portugais. Ils sont rayonnants, accueillants, souriants et passionnés.

**Aux fourneaux:** Thierry von Kaenel (modeste, mais qui a l'étoffe d'un grand chef)

**Cuisine:** Créative et traditionnelle – Pizza au feu de bois

**Spécialités:** Il n'y en pas vraiment, car chaque plat est enchanteur ! Un aperçu: Fagottini aux truffes noires et julienne de jambon cru, tartare de

boeuf au cognac, coquille d'agneau et son coulis de piments doux. Menu Poisson et Menu Découverte.

**Places int./ext.:** 150/env. 250

**Clientèle:** 99 % extérieure

**Ouverture:** 7/7, 365/365, parfois fermé entre Noël et Nouvel-An.

**Parcours en bref:** Arrivé en fin de bail après une décennie à L'Hôtel de Savoie à Morges, nous voici déjà depuis dix ans au Restaurant du TC Morges. Nous avons signé en décembre dernier, avec un immense plaisir, pour dix nouvelles années.

**Le plat préféré du chef:** Aux four-

neaux: les plats mijotés. Il apprécie de pouvoir offrir ces plats traditionnels aux personnes qui n'ont plus forcément le temps de les cuisiner. En bouche? Un peu tout, mais surtout des crevettes à l'ail!

**Le petit plus:** le charme et l'accueil de ce couple qui conjugue une passion commune. Un talent culinaire confirmé. (ndlr.: Une cuisine raffinée à portée de toutes les bourses). **L'avis des clients:** Daniel Pisano, Managing Director de Verapassione: «Je ne suis pas membre du Tennis Club. J'ai découvert le restaurant il y a huit ans, lorsque je me suis installé dans la région. J'y viens régulièrement, une moyenne d'environ une fois par semaine. Ce qui m'attire? La qualité et la variété des plats. Il y a une carte de base et elle varie en fonction des saisons. Le cadre est agréable, le personnel très pro et les propriétaires sont très, très sympas! **Thierry von Kaenel:** Le panneau devant le restaurant indique OUVERT À TOUS et pour moi c'est la même chose en cuisine. Ma cuisine est simple et je suis très à cheval sur le choix des produits frais. Imaginez, chez nous on pèle encore les pommes de terre à la main. On en pèle 60 kg par jour. Je ne veux pas de machines, ça choque les pommes de terre (sourire). Pour moi, la cuisine c'est une histoire d'amour. Je la partage depuis 22 ans avec Arminda et mon personnel. En cuisine, j'ai des personnes qui sont avec moi depuis plus de quinze ans. Je suis passionné, j'adore mon métier et je suis au service du plaisir.

Apparemment le message a passé, nous avons deux fils qui sont dans le métier, Rui au service avec nous et Chris qui a terminé sa première année à l'école hôtelière, au Hilton de Vilamoura en Algarve.

#### La dégustation

**Entrée:** Foie gras de canard truffé, mi-cuit au gros sel, compotée de mangue au gingembre et curcuma, pain brioché aux raisons. Le foie gras est préparé maison, il fascine le palais lorsqu'il se décline en bouche sur sa petite brioche croustillante et moelleuse à la fois. Un plaisir absolu, un orgasme des saveurs.

**Plat:** Grenadins de veau minute à la crème de cognac et primeurs gratin dauphinois. Zut, il y a trop de monde pour oser lécher l'assiette!

**Dessert:** Tartelette croustillante aux fraises et mousse au chocolat blanc, sauce caramel à l'ananas. L'apothéose, ce sont mes cinq sens qui sont en effervescence. Oui, je confirme, Thierry von Kaenel est au service du plaisir!

Je ne puis mettre le point final, sans ajouter qu'il est difficile de résister à la corbeille de pains maison, cuit au four à bois ainsi qu'aux truffes maison qui accompagnent le café!

[www.restaurantdutennis.ch](http://www.restaurantdutennis.ch)

Eugenia Crescenzo

#### Rédaction vaudoise

Eugenia Crescenzo  
ennajenny@yahoo.fr



Thierry et Arminda von Kaenel



Veau avec gratin



Tartelette aux fraises



Foie gras



Corbeille de pain