

**Le Petit Manoir,  
Morges.**

Sophie Declercq  
et Julien Retler sont  
partis ouvrir leur  
propre restaurant.



► seule une minorité paraît crédible: «Lorsque j'ai demandé à un candidat s'il était du métier, il m'a répondu que non, qu'il voulait reprendre l'affaire avec un ami très bon cuisinier à ses heures... mais travaillant sur un chantier!» Autant dire qu'il n'a pas donné suite. Les frères Daniel et Paolo Rapacchia non plus ne sont pas prêts à compromettre. Partis de Courtion, dans la campagne fribourgeoise, où leur Etoile arborait 14/20 au GaultMillau, pour reprendre l'élégant Toni's, ristorante et Vino Bar à Bienne, ils sont formels: «Nous sommes propriétaires des murs et nous avons toujours bien travaillé à Courtion. Seulement, pour l'instant nous ne confions l'auberge à personne. D'une part, parce que nous y organisons encore des banquets. D'autre part, parce que pour faire marcher un établissement comme celui-là, il faudrait tomber sur un couple magique.»

**Plutôt reconvertir**

Et «magique» n'est pas un vain mot. Car en plus d'être ouverte en permanence et d'offrir une carte appétissante et un accueil charmant, une auberge de village doit concilier toutes sortes d'autres qualités. «Les gens s'attendent à des tarifs plus bas qu'en ville. Même si les prix de la marchandise et les salaires sont les mêmes en ville et à la campagne», constate Paolo Rapacchia. De plus, à la campagne, les gens travaillent souvent ailleurs toute la journée. Quand ils rentrent, ce n'est donc pas pour ressortir aussitôt. Ou alors, ils n'ont tout simplement pas les moyens d'aller régulièrement au restaurant.

À Château d'Ex, le fait que la région ait perdu 500 lits d'hôtel en quelques années a passablement ralenti les affaires. Ainsi Urs Weimann qui proposait depuis plusieurs années une cuisine exquise, louée par les guides et particulièrement avantageuse, à l'Hôtel de la Poste, a préféré opter pour la reconversion de la maison en bed & breakfast de charme... De même, à Saint-Georges, Stéphane Faval vient de quitter le Cavalier à Saint-Georges, où il

s'était pourtant fait une belle réputation relayée par les guides: «Dix kilomètres plus bas, on aurait doublé notre chiffre d'affaires, observe-t-il. Malheureusement, à Saint-Georges, on est tributaires de la météo et même si nous sommes heureux de nos succès, il y a trop de jours où l'on se demande ce que l'on fait là.» Le talentueux chef a donc préféré se tourner vers l'enseignement professionnel, à l'École hôtelière de Genève.

**Success stories en devenir**

Proche de Morges et de diverses zones industrielles, la commune d'Aclens n'a, elle, pas connu de difficulté à trouver un repreneur pour son auberge communale que Nathalie Borne et Luc Parmentier (15/20 au GaultMillau et un Bib gourmand au Michelin) ont choisi de quitter pour retourner dans leur région d'origine, la Bretagne. Parmi une douzaine de candidats sérieux, la commune a opté pour Julien Retler et Sophie Declercq. Ces deux jeunes et dynamiques restaurateurs ont fait du Petit Manoir, à Morges, un rendez-vous des gourmets: «Le groupe Boas, propriétaire du petit Manoir, nous a offert des possibilités de formation extraordinaires dans ses divers établissements. Mais notre rêve a toujours été d'ouvrir notre propre exploitation.»

Aclens se présentait donc comme l'opportunité à saisir: «Nous avons eu un bon contact avec la commune et les horaires étendus ne nous font pas peur», souligne Sophie Declercq. On leur souhaite plein de succès, car il existe aussi des «success stories» dans la restauration. Et la perspective de reprendre une auberge de charme continue à faire rêver.

Ainsi à Vex, au-dessus de Sion, L'Argilly vient d'être repris. Une nouvelle véranda, des nappages pimpants et une cuisine signée par un cuisinier qui est passé par le Plaza Athénée, à Paris et Lameloise à Chagny et qui n'en est pas à son coup d'essai, porteront-ils chance à cette belle adresse qui survole la vallée du Rhône?