



Un jour, une idée

Le Café Beau-Rivage, entre lac et mer à Ouchy

ÉMILIE VEILLON

On se souvient du rouge velouté et des dorures qui dominaient le décor du Café Beau-Rivage. Des épais rideaux de velours sous lesquels était poussé le mythique chariot à desserts en bois. C'est désormais dans une ambiance lacustre chic qu'il défile entre les tablées.

En écho au travail de rénovation mené par le décorateur parisien Pierre-Yves Rochon dans les chambres, la brasserie située sous les arcades du Beau-Rivage Palace de Lausanne-Ouchy depuis un peu plus de trente ans tisse des liens chromatiques avec la nature qui l'entoure. Les nuances du lac Léman en tête: du turquoise au bleu pastel, en passant par des teintes plus foncées, aux éclats de gris argenté.

Dans la foulée, la table connaît également quelques subtiles nouveautés. Ancien chef exécutif d'Anne-Sophie Pic, qui a travaillé au Chat noir et à l'Eligo lausannois, Guillaume Soares a repris les commandes en février dernier. «Les grands classiques de brasserie et les poissons du Léman pêchés par Serge Guidoux restent des fils conducteurs. J'y ajoute des suggestions mises en beauté par les légumes de la famille Cuendet et inspirées

de mes racines portugaises», explique ce jeune trentenaire qui rêve de servir une *cataplana* à ses hôtes, ce récipient cuivré typique de l'Algarve qui cuit à l'étuvée poissons et fruits de mer.

Pour l'heure, les fruits de mer se dégustent sur les magnifiques plateaux composés par Tiago Lopes de Jésus. Formé au Portugal, cet écailler a été élu vice-champion du monde de la branche en 2018. Son banc situé sous les arcades face au café est riche en huîtres, moules, oursins, palourdes, bulots, crevettes, bigorneaux, tourteaux, homards ou encore langoustines, selon les arrivages.

«On ne dirait pas, mais ce métier nécessite tout un savoir-faire: les techniques d'ouverture et de découpe, la disposition à respecter entre les produits crus et les cuits, l'esthétique, l'équilibre et la présentation, la sélection... J'essaie par exemple de faire découvrir des huîtres moins connues, produites par de petits artisans ou des sauvages», détaille l'écailler qui tentera la médaille d'or du concours en février prochain à Nice. ■

Café Beau-Rivage, place du Port 17, Lausanne, tél. 021 613 33 30, lu-di 12-23h, www.brp.ch/restaurants-bars/cafe-beau-rivage

