

# Petit Manoir deviendra grand

**EN CONSTRUISANT UN NOUVEAU BÂTIMENT «CÔTÉ JARDIN», LE GROUPE BOAS A QUASIMENT DOUBLÉ LA CAPACITÉ DE SON HÔTEL DE CHARME SITUÉ AU CŒUR D'UN PARC MORGIEU. UN SPA AVEC BASSIN DE NAGE À CONTRE-COURANT, FITNESS ET HAMMAM CÔTOIE DÉSORMAIS LE «GASTRO» DE JULIEN RETLER.**

Un jardin à la française aux buis soigneusement taillés, de grands arbres centenaires et une jolie terrasse aux tables dressées sous des parasols blancs, l'accueil réservé aux hôtes du Petit Manoir, à Morges, est tout simplement délicieux. Depuis cet été, un nouveau bâtiment accueille les visiteurs à côté de ce qui fut autrefois la Villa Berlin et qui demeure le corps principal de l'établissement. Le grand pianiste Ignace Paderewski, qui a donné son nom à l'avenue où se situe l'hôtel, a vécu en voisin pendant plus de 40 ans dans sa luxueuse propriété de Riond-Bosson, à quelques portées de notes du Petit Manoir. Né en 1860 dans une ancienne province polonaise annexée à l'empire russe, le père fondateur et Premier ministre de 14-18, Ignace Paderewski aurait adoré le Petit Manoir et son nouveau «Côté Jardin».

Lors de l'inauguration du bâtiment de 14 chambres Deluxe et Supérieures, le 12 septembre dernier, le groupe BOAS et son patron Bernard Russi n'ont pas manqué de rendre hommage au grand musicien. Le virtuose passait en voisin devant la Villa Berlin, lorsqu'il se rendait depuis sa maison de Riond-Bosson à la Société de l'Abbaye de L'Arc, dont il était un membre honoraire. Plus tard, Paderewski se lancera dans la viticulture en Californie, en achetant un ranch viticole de quelque 8 km<sup>2</sup>, baptisé en son honneur ... San Ignacio. Ironie de l'histoire, un autre grand musicien d'origine russe et mort aussi à New York trente ans après lui, le compositeur Igor Stravinski a également vécu à Morges, dans une maison de maître située de l'autre côté de la ville et qui est aujourd'hui transformée également en petit hôtel, la Maison d'Igor: «A chacun son grand musicien, il n'y a pas concurrence et rivalité entre nous», commente la directrice Evelyn Perret, une polyglotte de chic et de charme, en poste depuis le 1er avril dernier.

## Le coup de cœur de Bernard Russi

L'achat du Petit Manoir, restauré en 2009 par le Vaudois Bernard Russi, président-fondateur du très dynamique groupe BOAS, correspondait à un véritable coup de cœur.



La directrice Evelyn Perret en compagnie du chef Julien Retler «Découverte de l'année 2012».



Le spa avec sa piscine à contre-courant



Une chambre du nouveau bâtiment dans les tons mode.

Mais le groupe créé en 1989 autour de l'hébergement médico-social et hôtelier s'est rapidement rendu compte que le nombre de chambres (onze) était insuffisant pour assurer une rentabilité constante tout au long de l'année: «Il nous fallait aussi un spa avec fitness comme le désire la clientèle qui en a pris l'habitude. C'est désormais chose faite

avec bassin de nage à contre-courant, hammam et sauna», explique Evelyn Perret qui a déjà travaillé auparavant tout près de là, à la Gracieuse, à Lonay.

La force du Petit Manoir, c'est aussi le restaurant gastronomique mené par un jeune chef français de 35 ans, Julien Retler, qui a fait ses classes aux côtés de Philippe Chevrier. Le Gault Millau lui a donné un prometteur 14 sur 20 avec la mention «Découverte de l'année 2012» et le guide Michelin lui a attribué de son côté une étoile scintillante. Entouré d'une équipe jeune et motivée, il n'a pas fini d'attirer la clientèle exigeante. Le Petit Manoir offre désormais une escapade gourmande pour couple au prix de Fr 520.-, comprenant la nuitée, le petit-déjeuner et un dîner surprise à cinq plats, composé selon l'inspiration du chef et les produits de saison. Une offre qui devrait attirer la clientèle d'outre-Sarine pour un week-end de charme: «Avec le nouveau bâtiment, c'est un joli défi pour une équipe composée désormais de 19 personnes, sourit Evelyn Perret, qui a travaillé auparavant en Californie, en Guadeloupe, à Louxor et à Genève, notamment avec son mari Michel Perret, longtemps directeur de l'Intercontinental. J'aimerais attirer une clientèle plus diversifiée et me lancer dans les groupes d'étude et la culture. Dans l'hôtellerie, la monoculture est dangereuse. Nous sommes sur la bonne voie avec un taux d'occupation qui tourne déjà autour de 70%.»

Olivier Grivat