

Le menu, présenté dans une belle vaisselle choisie exprès par Moreno, met en valeur les produits du terroir.

LE TERROIR LOCAL SUBLIMÉ DANS UN MENU GASTRONOMIQUE

Par Anne Rey-Mermet, rédactrice

UNE NOUVELLE ÉQUIPE EST À LA TÊTE DE LA BERGERIE DES BAINS, MAIS CE NE SONT PAS DES INCONNUS PUISQUE LE MÊME TANDEM TRAVAILLAIT AUPARAVANT AU COMMUNAL, DONT LE CHEF MORENO D'OSTILIO.

Moreno d'Ostilio est de retour à Val-d'Illiez. Après son travail dans les cuisines du Communal, jusqu'en 2021, le chef a travaillé quelques années à Aigle. Il est désormais aux fourneaux de la Bergerie des Bains, où il propose une cuisine de bistrot, mais aussi une table gastronomique. Depuis début juillet, le chef passionné des plantes sauvages élabore une cuisine qui réussit à être simple tout en étant raffinée, une cuisine qui sublime les produits locaux dont beaucoup sont glanés par le cuisinier lors de ses balades quasi quotidiennes. En cette fin d'été, on retrouve dans le menu des champignons, des mûres et aussi des tomates des Abbruzzes livrées par les parents du chef, en visite pour quelques semaines.

Pour ce nouveau projet, Moreno D'Ostilio, 40 ans, s'est associé avec Per-Henrik Mansson, une personne qu'il connaît bien puisque c'était son patron du temps du Communal. « Il est arrivé en 2013, il n'avait que 27 ans. Il est devenu chef et six mois après il était dans le Gault et Milliau, qui a continué à l'honorer pendant les cinq prochaines années ! » se souvient Per-Henrik Mansson.

« A l'époque, le restaurant propose une cuisine de bistrot de haute voltige qui est si appréciée par les fidèles que trop peu d'entre se laissent tenter par les menus gastronomiques de l'innovant chef italien. Nous avons toujours été frustrés de ne pas pouvoir montrer l'étendu de la créativité de Moreno », relève celui qui est aujourd'hui son associé. D'où l'idée aujourd'hui de proposer des repas gastronomiques dans ce nouveau restaurant.

Trois associés

Per-Henrik Mansson, qui a longtemps travaillé comme journaliste pour une grande revue internationale spécialisée dans le vin, Wine Spectator, gère depuis quelques années des apparthôtels dans les résidences qui jouxtent les bains sous l'enseigne Aparthotel Mountain River Resort. Depuis 2021, il a également repris le restaurant du complexe. « On a fait de la cuisine franco-suisse traditionnel, libanaise, marocaine, des pizzas... mais je n'ai jamais pu me remettre du départ de Moreno. Ainsi, quand il m'a approché en début d'année, nous nous sommes décidés en quelques minutes », raconte Per-Henrik Mansson. Un troisième associé, le trentenaire ingénieur Luc Delplanque, rejoint la nouvelle société, baptisée Table-de-Moreno Sàrl.

Après avoir été fermée environ un an, la Bergerie des Bains a rouvert ses portes cet été pour ce nouveau défi. Au total, le personnel est composé actuellement de cinq membres entre la cuisine et le service. Une partie des lieux est dévolue au bistrot, l'autre à la Table de Moreno et sa cuisine gastronomique. Mais quel que soit ce qu'il prépare, le chef a à cœur de mettre en avant le terroir culinaire local, tout en finesse.

Le goût des choses simples

Moreno D'Ostilio récolte et fait pousser des plantes aromatiques et médicinales, il pratique la pêche, cueille des champignons et des fruits... « Avec ma famille, on habitait à la campagne dans les Abbruzzes. J'ai retrouvé ici ce goût des choses simples. Avec le monde dans lequel on vit aujourd'hui, avec les grands élevages, les cultures massives, je trouve ça bien de repartir de la nature, de suivre son rythme », estime le chef. Ce dernier aime partager sa passion pour la nature.

Le menu évoluera donc au fil des saisons, mettant en avant les délices du moment comme les champignons en ce moment. Pour ne pas se retrouver dépourvu en hiver, le chef est également en train de préparer des conserves des produits glanés, pour en profiter plus tard quand le froid aura mis en sommeil les plantes des environs.

Le challenge pour la petite équipe sera de se faire connaître. Pour l'heure, le restaurant est ouvert du mercredi soir au dimanche midi inclus. En plus de sa jeune famille (sa femme Chiara vient de donner naissance à un deuxième fils), de son travail derrière les fourneaux et des heures passées dans la nature à récolter des ingrédients, Moreno se consacre également à la peinture, tout comme Luc Delplanque. On peut d'ailleurs admirer leurs œuvres sur les murs du restaurant. Pourquoi pas à l'avenir organiser des événements culturels comme des expositions ou des concerts. Le trio ne manque pas d'idées pour ce nouveau restaurant, le premier restaurant de Moreno. « Nous sommes très contents de nous lancer là-dedans ! », conclut Luc Delplanque. ■



Le chef Moreno D'Ostilio arpente régulièrement les environs pour cueillir des champignons, des plantes, des fruits et toutes sortes de produits qu'il cuisine ensuite.