

Le bonheur s'est fait une place de choix à St-Légier

Coup de fourchette A 23 ans, Marisa Feusi a repris les commandes du restaurant où elle officiait depuis trois ans.



Par Florence Millioud-Henriques 27.07.2018

La rédaction sur Twitter

Restez informé et soyez à jour.
Suivez-nous sur le site de
microblogage

Suivre @24heuresch

Déjà à la carte du Café de la Place avec le précédent tenancier, le label "fait maison" y est toujours avec Marisa Feusi.

Image: MARIUS AFFOLTER

L'ardoise plantée au bas des escaliers ne ment pas, «le bonheur c'est ici». Enfin... là, au Café de la Place à Saint-Légier. Quel bonheur donc de pouvoir reprendre ses habitudes, l'été, sur sa terrasse ombragée, l'hiver, dans son ambiance bistrot stylé et chaleureux – longtemps l'adresse a été celle des incontournables filets de perche d'Éliette. Et après quelques méandres plus ou moins heureux, voilà Marisa Feusi, 23 ans. Arrivée dans les cuisines de l'établissement il y a trois ans, la Bellerine en a pris les rênes depuis le mois de mai, dans un art qui s'adresse aux papilles autant qu'aux yeux.

À midi, le menu du jour (de 18 fr. à 24 fr., le café est toujours offert) y ressemble sans l'être complètement. Les classiques du genre sont à l'affiche mais, pour les apprêter, la talentueuse cuisinière agite sa baguette de bonne fée des associations de saveurs. Le soir, on mange à la carte – la verdure croquante de fraîcheur vient en saladier pour deux, quatre, etc. Autre très bonne idée pour les petites faims qui savent rester gourmandes, les six suggestions du moment se déclinent en entrée ou en plat. Difficile dès lors de résister à l'enchaînement crumble de courgettes, tomates confites, parmesan, espuma carciofi (15 ou 28 fr.) avec pour continuer l'escabèche d'omble, pickels de légumes, vinaigrette de sureau, poivre rose (18 ou 35 fr.).

Si les énoncés jouent les prolongations, les saveurs en bouche tiennent la distance sans faiblir. Surprenantes pour ce crumble où la courgette, plutôt fade d'habitude, se laisse croquer, pétillante de goût et subtilement pointillistes pour le poisson grillé qui mérite d'être accompagné, plus que relevé.

Dans le même souci du respect des saveurs originelles d'un produit, la féra rôtie (17 ou 32 fr.) se laisse réveiller en douceur par la mélisse citronnée et sa garniture grenobloise. Quant au teriyaki de bœuf, riz sushi, salade de légumes croquants (16 ou 34 fr.), il s'appuie sur une cuisson parfaite en plus d'un nappage apportant le petit plus. Le tout servi avec des frites fraîches (d'autres garnitures figurent à la carte) comme on aimerait toujours en avoir et répondant au label «fait maison». Le bonheur, donc!