

Quentin Mouron, écrivain canado-suisse, aime les ambiances de bistrot

«Etudiant, je venais au Café de l'Evêché pour sécher les cours»



Dino Betkeshi, le patron de l'Evêché, et Quentin Mouron devant une fresque historique suisse d'Edouard Pettineroli.

Photos Pierre-Antoine Grisoni

COUP DE CŒUR Après deux premiers livres à succès, le jeune auteur de 24 ans sort «La combustion humaine». Il y dresse un état des lieux sans concession du milieu littéraire romand. Retour au temps de ses débuts, au Café de l'Evêché, à Lausanne.

Isabelle Bratschi
isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

«Il y a des lieux remplis de souvenirs, comme celui-ci. Au Café de l'Evêché, au pied de la cathédrale de Lausanne, je venais boire des verres avec des copains... pendant les cours. Je voulais surtout éviter les leçons d'allemand ou celles de gymnastique. Le piège, ce que je ne prévoyais pas toujours, c'est que les profs aimaient aussi boire leur café

au même endroit. Et forcément, ils m'y retrouvaient...

» J'ai toujours adoré l'ambiance des bistrot, les grandes tablées où l'on refait le monde entre copains, mais aussi les coins un peu reculés pour écrire ou lire tranquillement un bouquin. Les gens autour sont autant de personnages, les bribes de conversations que l'on peut entendre sont autant de répliques que je peux reprendre.

» Au Café de l'Evêché, c'est tout un petit monde qui se croise, les habitués, les touristes, ceux qui prennent un café ou juste un verre et les autres qui se retrouvent autour d'une bonne fondue, grande spécialité du lieu. Je prends toujours la moitié-moitié, alors qu'ils en proposent plusieurs, aux piments, à la tomate, aux bolets, aux échalotes ou aux quatre fromages. Bien qu'elle soit onctueuse et crémeuse, je préfère toutefois celle de mon père. On la partage en famille et c'est l'occasion de se réu-

nir, de se raconter nos journées bien remplies. Ma mère aime aussi faire à manger. Elle prend le temps de préparer d'excellentes salades variées. Moi, ça viendra! Pour l'instant je suis surtout doué pour ouvrir les boîtes de conserve de haricots blancs, et mes repas ne du-



L'assiette valaisanne avec viande séchée, jambon cru, fromage, oignons, cornichons.



La fondue moitié-moitié de l'Evêché.



Médallions de filets de bœuf aux morilles.

LES VINS DU PATRON



» **Johannisberg**
Ce johannisberg Belroche AOC Valais est proposé par les Vins de Jules Gex SA à Bulle (FR). Il s'agit d'un blanc à la fois doux et corsé, frais et élégant, qui se marie bien avec la fondue.



» **Fendant**
Ce vin blanc sec appelé Dame de Sion, des Fils de Charles Favre à Sion (VS), se marie fort bien avec les mets au fromage, la fondue ou la raclette. On peut aussi le boire en apéritif.



» **Syrah**
Cette syrah Côtes du Rhône Villages de la Ferme du Mont à Valréas (F) offre ses senteurs fruitées de framboise, groseille et myrtille. A déguster avec une viande rouge.

SES ADRESSES

» Chez Tony

«Pour moi, il s'agit des meilleurs filets de perche que j'ai mangés. Je vais chez Tony pour les grandes occasions. La sortie d'un livre, le vernissage d'une expo de mon père. Les patrons sont accueillants et la nourriture délicieuse.»
Rue Jean-Leconte 6, Grandson.
Tél. 024 445 13 25,
www.cheztony.ch

» La Galette

«Le décor de ce pub est simple, mais l'ambiance chaleureuse. Le patron propose une petite restauration à bas prix. Ici, c'est surtout pour un beau choix de bière qu'il faut y aller.»
Rue Louis-Curtat 13, Lausanne.
Tél. 021 312 23 65.

» Le Balzac

«J'ai découvert ce joli restaurant lors du Livre sur les quais de Morges. On y mange bien, l'accueil est souriant.»
Rue Louis-de-Savoie 37, Morges.
Tél. 021 811 02 32, www.balzac.ch

» Le Michelangelo

«Un restaurant avec une bonne ambiance où j'aime aller manger ou boire des verres.»
Chemin de Couvaloup 13, Lausanne. Tél. 021 323 65 77.

Lausanne, a été repris il y a quelques années par Dino. Il a eul'intelligence de ne rien modifier, de conserver les fresques sur les murs, les tables en bois, ainsi que la terrasse qui, à l'arrière du restaurant, possède un charme unique. Il a aussi su garder cette cuisine du terroir, ces mets de brasserie qui oscillent entre papet vaudois et tartare de bœuf et filets de perche, le tout servi généreusement. Le patron m'a félicité sur internet pour mon livre... sans savoir que je venais régulièrement chez lui, sans se douter que son établissement pouvait être pour moi une source d'inspiration.»

» L'adresse

«Café de l'Evêché», rue Louis-Curtat, Lausanne (VD). Ouvert tous les jours sauf dimanche à midi. Tél. 021 323 93 23, www.leveche.ch

» L'actualité de Quentin Mouron

«La combustion humaine», aux Editions Olivier Morattel. Dédicace chez Payot Chantepoulet à Genève, le jeudi 17 octobre, de 18 h à 19 h 30, www.quentinmouron.com