

21.08.18

D'un club privé au succès public



René et Maria-Sol Müller accueillent leurs clients sur une jolie terrasse au bord du lac. Photo: Fabienne Morand

Maria-Sol et René Müller sont les tenanciers du restaurant du Club Nautique à Morges. Le couple est à la barre du restaurant depuis 32 ans.

Fabienne Morand

«Pour ce soir? Non, ce ne sera malheureusement pas possible, nous sommes complets », répond l'un des employés du restaurant du Club Nautique de Morges (CNM). Il est 15h et le téléphone n'arrête pas de sonner. Une journée ordinaire pour cet établissement qui compte 12 points au Gault Millau. «Nous pouvons accueillir 150 personnes, mais l'été, nous limitons les réservations à 80-90 par service, car il peut pleuvoir et nous ne souhaitons pas que les gens se retrouvent serrés à l'intérieur», souligne le chef René Müller. Son épouse, Maria-Sol, gère le service. Ce succès s'explique par la préparation de produits frais, de saison et, dans la mesure du possible, locaux, mais aussi par le cadre idyllique. Au sud du château de Morges, le restaurant se dresse, discrètement, au bord du lac. Sur la terrasse, le client n'entend plus le trafic et se laisse bercer par le clapotis des vagues. Un emplacement paradisiaque, mais dont les changements météorologiques demandent réactivité et diplomatie. «Les gens de la région comprennent ce qu'est le lac et les chambardements qu'il peut générer. Ceux de passage qui veulent une table au bord de l'eau, pas toujours», constate René Müller, 58 ans.

«Pour rien au monde je ne changerais de profession»

Les critiques négatives du consommateur, juste parce qu'il n'a pas pu s'asseoir à une de ces fameuses tables, ça l'énerve. Alors son épouse, 62 ans, lui rappelle qu'ils ont entre 180 et 200 clients par jour et qu'il ne faut pas se focaliser sur celui qui a râlé. Alors c'est oublié. «Pour rien au monde, je ne changerais de profession», ajoute celui qui a effectué son apprentissage de cuisinier au «Pöschltli», près de Rheinfelden (AG). Il a rejoint la Suisse romande à 19 ans. «Aller chez les Welsch était un passage obligatoire», sourit-il. Dans le canton de Vaud, il enchaînera de courts contrats au Beau Rivage à Lausanne en pâtisserie, comme sous-chef au Chalet Suisse, et s'arrêtera trois ans au White Horse (un pub à Morges) où il apprendra l'administratif et la gestion d'un établissement. Pendant cette période formatrice, il croise le chemin de Maria-Sol qui a quitté l'Espagne à 17 ans. Ensemble, ils ont eu deux garçons et sont grands-parents d'Emma, d'à peine 20 mois.

«L'avenir c'est de travailler avec sa région»

Alors jeunes parents, les Müller sont choisis, en 1986, par le CNM qui cherchait un couple pour reprendre le restaurant. Avec trois employés au départ, ils cuisinent pour les 1000 membres que comptait le club. Petit à petit, les habitués se font plus rares. Après des années très difficiles, l'établissement ouvre ses portes au public. C'était en 2006. Aujourd'hui les Müller sont toujours à la barre, mais avec 14 employés à l'année. La cuisine est passée de «l'assiette pour skieur pas chère» à des plats raffinés. «Le plus difficile a été d'avoir une clientèle en hiver», relève Maria-Sol. Depuis 5-6 ans, les clients viennent chez eux toute l'année, «pour la cuisine et pas seulement quand il fait beau». D'ailleurs, pour accueillir ceux qui se déplacent juste pour boire un verre, René Müller installe, il y a 12 ans, une paillote à côté de sa terrasse. Pour souffler la première bougie de cette cabane, il organise un samedi musical. Aujourd'hui le Paillote festival s'est déplacé au parc de l'Indépendance car il accueille plus de 10 000 personnes sur quatre soirs.

«Les clients sont de plus en plus exigeants»

Bien que songeant à la retraite, le couple a signé un nouveau bail de dix ans, dans le but de trouver le repreneur qui assurera une continuité. «La cuisine a encore un futur. Le seul problème, c'est de trouver de la marchandise, surtout le poisson local, pour assurer tous les services. Pour moi, l'avenir c'est de travailler avec sa région», ajoute René Müller qui défend une économie locale, celle qui offrira des places de formation aux jeunes. Il croit en une cuisine «simple, fraîche, régionale et naturelle. Les clients sont de plus en plus exigeants sur la provenance, bien que certains ont oublié le goût du vrai», comme, par exemple, cette cliente affirmant que le poulet fermier du village voisin servi n'était pas du poulet, mais du canard, puisque la viande était rosée et non d'un blanc immaculé. Leur histoire est une belle réussite, surtout pour celui qui voulait d'abord devenir mécanicien sur auto. D'ailleurs, il rêve toujours d'une Mustang 67 fastback.