

ARTISANS & COMMERCANTS

Restaurant La Cambuse au port de Moratel

Un petit bout d'histoire ...

Dès 1955, des camions déchargent à Moratel des tonnes de matériaux, non sans mal, qui seront utilisés pour la construction du port et des bains. Le premier établissement, le Pavillon des Bains dont on donnera le premier coup de pioche le 24 mars 1958, est tenu par Mme Bugnon. En mai 1964, l'établissement est transformé en café-restaurant. Ce sera La Cambuse, un nom dès lors indissociable de Moratel, dont les premiers gérants sont M. et Mme Brenner. Le restaurant ne sera longtemps tenu qu'à la belle saison. La Société du Port et des Bains de Moratel à Cully (SPBMC) a finalement entrepris les travaux nécessaires pour une exploitation, dès 2016, à l'année.

La Cambuse aujourd'hui

Le restaurant offre 150 places sur une magnifique terrasse dominant le port, au soleil ou à l'ombre sous les vieux pins, et 50 places à l'intérieur

dans un espace convivial. Durant la saison estivale, une équipe d'une quinzaine de personnes est aux petits soins pour satisfaire les clients. Ces derniers se disent «dépaysés» tout en décrivant l'endroit comme «un coin de Provence en Lavaux».

Le maître des lieux, Frédéric Torthe, a de multiples cordes à son arc, grâce à une vingtaine d'années passées à l'étranger, notamment en Afrique australe où il exerça, entre autres, le métier d'éleveur de crocodiles à Madagascar. De retour en Suisse, il suit une formation à l'Ecole Hôtelière de Lausanne et accomplit un stage de trois mois à l'Auberge du Raisin à Cully qui durera 10 ans. Puis il reprend La Cambuse.

Trilogie du Lac

En 10 ans, Frédéric a plus de 200'000 couverts à son actif. Le restaurant s'est forgé la réputation de servir les poissons du lac. Les filets de perche meunière ou frits sont les produits

phare. Suivent le filet de féra à la sauce au vin blanc et le pavé de brochet accompagné de compotée d'oignons et de tomates. Un autre plat délicieux, en entrée ou plat principal, est l'assiette de calamaretti frais frits servis avec une sauce tartare maison. Ce choix est complété par une carte traditionnelle avec des viandes ainsi que quelques mets végétariens telle la cassolette de bolets. Au dessert, glaces, tartes ou meringue, avec une mention spéciale pour la glace à la vanille fraîche au poivre sauvage de Madagascar.

Vieux millésimes

Grand amateur de vins de la région, Frédéric relève la conservation inouïe d'extraordinaires vieux millésimes de chasselas. Pour partager cette passion, il organise tous les ans des dégustations verticales et horizontales. Sur la carte des boissons figurent également un assortiment de bières, du cidre de la région, ainsi



Frédéric Torthe entouré de Manon Ferlat et Antonio Costa

que des tisanes à base de feuilles fraîches issues de son jardin privé, comme par exemple de la sauge, menthe, thym, romarin ou verveine. Pour toute réservation, appelez le 021 799 22 79 ou, pour de plus amples informations, visitez le site internet www.cambuse-cully.ch

Nicole Knuchel / Christian Dick

Informations pratiques

En basse saison :
Ouvert de mercredi à dimanche de 9h30 à 23h
Fermé lundi et mardi

En haute saison :
Ouvert tous les jours

ENVIRONNEMENT

Contribuez à la beauté et à la santé du Léman !

Cette année, Net'Léman est de retour dans la commune de Bourg-en-Lavaux. En 2014 et 2016, vous avez été nombreux à participer dans l'enthousiasme et la convivialité au nettoyage des rives et des fonds du lac de la commune, de Villette à Epesses.

Venez ou revenez nombreux nous aider cette année, le **samedi 26 mai de 9h30 à 13h** ! Que vous soyez un ou une bénévole à terre, en plongée ou en paddle, seul, à deux ou en famille, vous nettoyez berges, débarcadères, quais, enrochements, plages et lieux fréquentés.

Après cette action utile et solidaire, nous partagerons un apéritif, suivi d'un repas offert par Net'Léman et la commune au port de Moratel.

Ce qu'il faut prévoir

Nous vous conseillons de porter des vêtements adaptés à la météo et des chaussures confortables avec une bonne adhérence, et de vous équiper

d'un seau (pour collecter les déchets), ainsi que de gants de jardinage. Net'Léman fournit des gilets de sécurité ainsi que des gants pour les enfants.

Comment participer ?

Les places sont limitées et les inscriptions seront prises dans l'ordre d'arrivée. Inscrivez-vous donc sans tarder sur www.netleman.ch/inscription/ en choisissant le secteur «Bourg-en-Lavaux».



Net'Léman est une grande opération de nettoyage des rives et des fonds du Léman qui rassemble à chaque édition près d'un millier de volontaires à terre de tous âges et de tous horizons et de plongeurs certifiés. Depuis 2005, près de 100 tonnes de déchets ont pu être récupérés avant d'être triés et, pour ceux qui peuvent l'être, recyclés.

Commission de développement durable

Informations pratiques

Samedi 26 mai
de 9h30 à 13h, suivi du repas

Lieu de rendez-vous :
Quai de l'Indépendance, à la jonction avec la rue de Vevey

- 9h45 à 12h : nettoyage des rives et fonds du lac
- 12h à 12h30 : tri des déchets et photo de groupe
- 12h30 à 13h : apéritif
- 13h à 14h30 : repas de midi

AGENDA

février - mars 2018

FÉVRIER

Vendredi 23 février

Mise aux enchères publiques des vins des domaines de la commune de Bourg-en-Lavaux, Cully, salle Davel, dégustation 14h, vente 17h.

MARS

Jeudi 1^{er}

Atelier cosmétiques naturels de base, Aran, salle les Mariadoules, 19h15-22h30, inscription: agenda21@b-e-l.ch, Commission du développement durable.

Séance d'information sur la fourmi invasive présente à Cully, ancien pressoir de la Maison jaune, Cully, 19h.

Vendredi 2, samedi 3

«**Nos Femmes**», comédie à 3 mecs par la Cie les Jars Noirs Cully, théâtre de l'Oxymore, 20h30, www.oxymore.ch

Samedi 3, dimanche 4

Loto de l'USL de Cully, salle Les Ruvines, samedi 19h30 et dimanche 15h.

Mardi 6

Conférence «C.-F. Ramuz et Lavaux» par M. Pétermann, Cully, salle Davel, 20h.

Jeudi 8, vendredi 9, samedi 10

«**Un Caniche à Paris**», 2 opérettes comiques, Cully, théâtre de l'Oxymore, 20h, www.oxymore.ch

Vendredi 9

Veillée à la maison chez Kristin Rossier, rue du Châtelard 4 à Lutry; Laurent Bridel, ancien prof. à l'UNIL nous parlera des Chrétiens d'Orient.

Samedi 10

Le caveau fête la St-Grégoire Epesses, caveau des vigneron et La Place, 10h30-16h, www.caveau-epesses.ch

Dimanche 11

Thé-concert de la Fanfare de Grandvaux, Aran, salle les Mariadoules, dès 15h, www.fanfaredegrandvaux.ch

«**Sonates, Partitas et Mélodies**», concert du compositeur Gérard Massini, Cully, théâtre de l'Oxymore, 17h, www.oxymore.ch

Mercredi 14

Le Trait d'Union: Musique pour fêter l'arrivée du printemps, Cully, salle de l'église catholique, 14h30.

Mercredi 14, vendredi 16, samedi 17, jeudi 22, vendredi 23

«**Fausse Pièce**» Epesses, grande salle, 20h (portes 19h, petite restauration), Théâtre de la Dernière Minute.

Jeudi 15

Assemblée générale de l'APEBEL Grandvaux, salle Corto Maltese, 20h, www.apebel.ch

Samedi 17

Concert annuel et bal de la Fanfare de Grandvaux, Grandvaux, grande salle, 20h15.

Dimanche 18

Ciné-club chrétien (dès 10 ans), projection, discussion et repas offert, Cully, temple, 16h30, Paroisse réformée de Villette.

Brass Ensemble Dix de Cuivre, Villette, temple, 18h, concert CIMS.

Jeudi 22 et vendredi 23

«**Fausse Pièce**» Epesses, grande salle, 20h (portes 19h, petite restauration), Théâtre de la Dernière Minute.

Samedi 24 et dimanche 25

David Cunado: «Improvise et plus si entente», Cully, théâtre de l'Oxymore, 17h, www.oxymore.ch

Samedi 24

Tirs militaires obligatoires Forel (Lx), stand de la Bedaule, 14h-17h, Amis du tir de Grandvaux-Villette.

Dimanche 25

Rameaux, culte de fin de catéchisme Cully, temple, 10h, Paroisse réformée de Villette.

Jeudi 29

Rencontres de Lavaux, repas canadien, Cully, salle de l'église catholique, 19h30, www.spes-lavaux.ch