

Chez Pitch, le retour de la tradition au port de Pully

Fondé en 1925 à Pully, le restaurant Chez Pitch a fêté ses 100 ans le week-end dernier. «Plus de 130 personnes en deux jours» ont fait le déplacement pour le repas de gala imaginé pour l'occasion, nous raconte Babs Siclet. La nouvelle propriétaire a rouvert l'établissement il y a un mois. Parmi les convives pour ce moment de fête, beaucoup d'habitues – l'un d'entre eux le fréquente depuis septante-deux ans! – qui apprécient ce lieu mythique spécialisé dans les poissons du lac et de mer.

L'adresse qui profite d'une terrasse les pieds dans l'eau porte le surnom de son patron emblématique qui a démarré dans les années 50. Babs Siclet, formée à l'École hôtelière fran-

çaise et qui est passée par les cliniques privées, a remis au goût du jour l'esprit de cette époque. La carte propose bien évidemment les filets de perche du lac au beurre citronné et persillé, servis avec sa salade verte, ses pommes allumettes et sa sauce tartare (48 fr.).

Le chef italien Carlo Acquaviva a fait ses preuves à la Langosteria à Milan, puis à l'Alpha Palmiers à Lausanne. Le cuisinier perpétue la tradition: il flambe au pastis les gambas rouges Mazara del Vallo à l'ail et à la bisque de homard (55 fr.). Ou encore maîtrise la cuisson du bar ou de la dorade, selon l'arrivage, en croûte de sel pour deux (60 fr. par personne). La découpe se fait devant le client.



De gauche à droite, le chef Carlo Acquaviva, la propriétaire, Babs Siclet, et pour le service en salle Jean-Louis Foucqueteau. Marie-Lou Dumauthioz

Le poisson est roi, mais d'autres envies sont possibles. Le chateaubriand est servi pour deux, avec une sauce béar-

naise ou une demi-glace au vinaigre balsamique (58 fr. par personne). Le risotto Acquarello, une variété du Carnaroli, est

préparé avec du safran persan et du parmesan *reggiano* (34 fr.). Originale, la présentation de ces plats de terre et de mer ajoute modernité et couleurs.

Les entrées sont variées: les huîtres (de 12 à 21 fr.), les rillettes de poisson (22 fr.) ou le carpaccio de dorade (28 fr.). L'offre de desserts est tout aussi diverse: l'île flottante et sa crème anglaise (13 fr.), le flan caramel à la découpe (14 fr.). Les vins sont suisses, pour la plupart, français et italiens. À noter, la touche thé blanc soulignée par des notes de pêche de vigne de L'Yvorne Grand cru du Domaine Pierre Latine de chez Hoffmann/Gex à Yvorne (65 fr. la bouteille).

La rédaction

GASTROVAUD

L'adresse

Chez Pitch

Chemin des Bains 1. 1009 Pully

Heures d'ouverture:

du mercredi au dimanche, midi et soir

Téléphone: 021 728 27 43

Site internet:

<https://chezpitch.ch>



La tradition du poisson, allie modernité et couleurs



Menu complet autour de 100 fr., sans les vins



Carte variée de vins suisses et étrangers, aussi au verre