

Le patron a éteint ses fourneaux

Au soir du 31 juillet, M. Serge Murat et son épouse Annick ont fermé la porte du petit établissement communal.

• Avec le brin d'émotion, celui que connaît tout retraité au moment d'arriver au terme d'un contrat de travail, une aventure qui avait commencé en 2007 sur la rive droite de la Broye. Il avait alors quitté Ste-Croix-Les Rasses et un établissement surtout actif durant la saison hivernale. A Curtilles, il trouva un outil de travail certes doté de niveaux de planchers pas toujours adaptés, mais qui avait l'avantage d'être situé sur un lieu de passage, avec un solide ancrage dans la clientèle régionale. D'emblée, les nouveaux tenanciers surent imprimer leur marque par la qualité de leur travail et une belle intégration dans le tissu local.

On ne saurait évoquer la carrière professionnelle d'un restaurateur sans citer les points forts de sa table. Ce furent les menus du jour, simples et savoureux, composés avec les produits de saison, la carte elle aussi adaptée aux souhaits de la clientèle. C'était la chasse en automne, les



M. et Mme Murat

gJ

Journal de Moudon
Jeudi 9 août 2018

fondues au fromage local et surtout la saison des tripes. Ces abats, Serge Murat les magnifia non seulement à la mode de Caen, mais encore à celle de la Baronne du Pointu, une restauratrice au grand cœur qui lui transmet sa recette unique. La formation professionnelle du cuisinier apparaissait souvent dans les propositions de menus alliant le bon goût français aux spécialités helvétiques. Ce furent de superbes découvertes, la choucroute aux fruits de mer, la bouillabaisse, l'araignée à l'échalote et le «chaudron vaudois». Bon pâtissier, il sut régaler ses convives avec un vacherin glacé ou un dessert maison avant de conclure un repas avec son «café gourmand». A chaque service le client remarquait le détail de présentation qui fait la signature d'un grand cuisinier, celui qui avait compris qu'un plat se déguste d'abord avec les yeux.

Mme Annick Murat est non seulement une épouse, elle était aussi une collaboratrice souriante et efficace dans le service. Jamais en repos pouvait-on penser, en la voyant broder de délicats ouvrages pendant les rares moments creux de l'après-midi. Le couple s'était parfaitement intégré dans la vie locale, sachant recevoir les sociétés et contribuer à leurs activités. Chaque groupe trouvait au Fédéral un local de réunion avant de partager le verre de l'amitié et le repas en commun. Le

café était aussi le rendez-vous des séances du Conseil général et de la Municipalité, sans oublier le local où plusieurs citoyens venaient encore déposer leur bulletin de vote.

Le départ à la retraite permet de jeter un coup d'œil sur une vie de travail. Ce furent les années de formation en France, de passages dans divers établissements renommés, avant de porter le tablier du «chef». De multiples visages et autant de rencontres, des amitiés, des fêtes de familles, des relations commerciales harmonieuses, autant de souvenirs engrangés durant une vie consacrée à voir fleurir les sourires de convives heureux. L'avenir? La retraite ouvre une page nouvelle avec un domicile conservé dans le village d'adoption, même s'il sera parfois difficile de ne plus recevoir les habitués, les pèlerins de Compostelle et les touristes de passage.

Le Café Fédéral va subir une importante rénovation, telle que les Autorités l'ont décidée dans un souci de maintenir un lieu convivial au centre du village. Un autre tenancier reprendra l'exploitation, avec un redoutable défi, celui de faire aussi bien que son prédécesseur.

Le *Journal de Moudon* souhaite à Mme et M. Murat de connaître une heureuse retraite, elle est bien méritée.

[G. Jaquenoud]