

## LA RÉNOVATION

La visite commence par l'examen de la réfection des façades. Il y a celle de la façade ouest (face au Centre culturel), celle de la façade sud (face au lac) et celle de la façade située à l'est (demi-façade face à la cure catholique). La face nord est presque accolée aux anciennes prisons.



Réhabilitation de la façade ouest du Casino (printemps 2000). Archives bureau d'architecture Claude Fehlmann SA.

## L'AVENIR ?

Il faut souhaiter que cette remise en mouvement du quartier lui donne une dynamique nouvelle dont les urbanistes sauront exploiter les atouts: l'ouverture sur le lac, tout d'abord, et le Casino ensuite qui, selon les mots du syndic à l'époque de sa construction, redeviendra «le symbole au fronton de cette petite ville qui progresse vers l'avenir et le progrès». Qui vivra verra, comme le dit si bien la chanson... En attendant, bon règne, Casino II!



Le quai de Morges avant la construction du débarcadère actuel. Archives communales de Morges.

Textes : Livre « Saga d'un Centenaire », Casino de Morges, Valdy Lagnel.

## NOS DESSERTS

UNSERE DESSERTS | OUR DESSERTS

### Crème brûlée à la vanille

Gebrannte Crème mit Vanille | Burned cream with vanilla

12.-

### Moelleux au chocolat, crème double

Halbgebackener Schokoladenkuchen, Doppelrahm  
Chocolate cake just baked, double cream

14.-

### Parfait glacé à l'absinthe, coulis orange sanguine

Absinthe-Parfait, Blutorangen-Coulis  
Frozen Absinthe parfait, blood orange coulis

14.-

### Entremets chocolat-mandarine, coulis de fruit de passion

Schokolade-Mandarinen-Dessert, Passionsfrucht-Coulis  
Chocolate-mandarin dessert, passion fruit coulis

14.-

### Tarte tatin

Tarte tatin | Tarte tatin

8.-

### Tarte tatin avec glace panna

Tarte Tatin mit Rahmeis | Tarte tatin with cream ice cream

12.-

### Café gourmand

Kaffee mit Mini-Desserts | Coffee with mini desserts

12.-

### Petit café gourmand

6.50

## POUR LES AMATEURS DE FROMAGE

FÜR KÄSELIEBHABER | FOR CHEESE LOVERS

### Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

Grosser Käseteller | Large variation of cheese

19.-

### Petite assiette de fromages (3 sortes)

Kleiner Käseteller | Small variation of cheese

10.-



# CASINO DE MORGES

RESTAURANT CAFÉ-THÉÂTRE

**02.02.2020 - Brunch et théâtre - 85 fr.**  
35 fr. spectacle seul à 14 h 30  
**NI BREL NI BARBARA**  
Théâtre musical. Écriture, chant : Laurent Brunetti.  
Écriture, piano, chant : Mario Pacchioli.  
Co-écriture, mise en scène : Rémi Deval. Direction artistique : Mario Pacchioli.  
Lumières : Émilie Bourdellot. Succès Avignon OFF 2019!

**27.02.2020 - 20 h 30 - 35 fr.**  
**PAIRE ET FILLE**  
Comédie et mise en scène de Jean Winiger.  
Avec Delphine Buresi, Renato Delnon, Jean Winiger. Décor : Jean-François Broggio.  
Production : L'Aire du Théâtre.

**08.03.2020 - Brunch et théâtre - 85 fr.**  
35 fr. spectacle seul à 14 h 30  
**MOZART ET SALIERI**  
Texte d'après Alexandre Pouchkine. Adaptation : Jean Naguel.  
Mise en scène : Jean Chollet. Avec Séverin Bussy, Christophe Gorlier.  
Soprano : Delphine Megret. Piano : Anne Chollet.  
Baryton : Ruben Monteiro Pedro.  
Attention : génies ! Jean Chollet offre une heure hors du temps où s'exprime sa passion pour la musique, l'opéra et le théâtre !  
LA MARSEILLAISE.

**19.03.2020 - 20 h 30 - 35 fr.**  
**ÉLIXIR OPÉRA**  
Sopranos : Vania Pietrobattista, Giulia Valentini.  
Contre-ténor : Antonello Dorigo. Baryton : Marcos Garcia Gutiérrez.  
Piano : Chloé Servente. Mise en scène : Lorianne Cherpillod.  
Direction artistique : Vincent Aguetant.

**08.04.2020 - 20 h 30 - 35 fr.**  
**MARIE-MADELEINE... DE SANTIAGO!**  
Théâtre musical. Avec Lidia Ana Larrinag, Pierre-Philippe Devaux, Séverin Bussy.  
Technique : Dorian Wolfcarius. Vidéo : David Klaus. Mise en scène : Jean Chollet.  
Production : Compagnie de la Marelle.

**14.05.2020 - 20 h 30 - 35 fr.**  
**J'AURAI PU M'APPELER CAMILLE**  
One Woman Show - Humour - De et avec Mapie Nalbandian.  
Mise en scène : Gabrielle Chamlmont. Une production de la Compagnie Renée Vaslap (Lausanne).  
Succès Avignon 2019.

Tous les dimanches du 19 janvier au 29 mars 2020 de 11 h 30 à 14 h 30  
58 francs par personne, y compris boissons chaudes, jus d'orange et eau minérale  
**BRUNCH DU DIMANCHE**



# CASINO DE MORGES

RESTAURANT CAFÉ-THÉÂTRE

SUR LES QUAIS,  
FACE AU DÉBARCADÈRE

HIVER 2019-2020  
N° 004

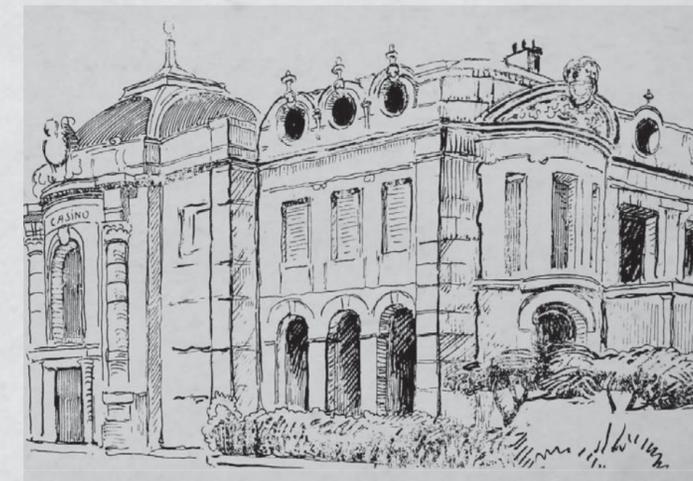
# LA GAZETTE

## DU CASINO DE MORGES

## ORIGINE DES CASINOS

Casino est un mot italien signifiant au sens large « maison de campagne ». Le Petit Larousse le définit comme étant un « établissement comprenant une ou plusieurs salles de jeux, un restaurant et, souvent, une salle de spectacles ». Ajoutons qu'il est assez souvent lié aux agréments d'une station thermale ou balnéaire.

De 1850 à 1915, c'est la floraison des casinos, surtout en France et en Suisse. Ces lieux de plaisir sont conçus pour fortunés mondains en quête d'un renouveau hypothétique qui pourrait animer leur langueur de vivre. Nombre d'élégantes fréquentent les mêmes lieux. Comme par hasard... Inspirés par une architecture faite toute d'élégance, de luxe, de raffinement et de confort, des casinos vont se construire à Montreux, Genève, Morges, Rolle, Lausanne et Yverdon, pour ce qui concerne nos environs.



Le Casino de 1900, dessiné par Ric Berger, archives de Richard Berger, Editions Cabédita, Yens.

## FUTUR CASINO



Quartier du futur Casino, en 1897. Le bâtiment dont les ouvriers commencent à découvrir le toit a abrité longtemps les écuries militaires, en face de la caserne. La petite maison devant laquelle se tient la grand-mère à coiffe est l'établissement de bains chauds. Tout ce pâté d'immeubles va être démolì avant peu, pour faire place au Casino actuel, que Morges inaugurerà avec faste et fierté en 1900. À droite, on distingue l'église et la cure catholiques. Bavard Pierre et Buvelot Jacques, La Côte au bon vieux temps de Saint-Sulpice à Mies, Éditions Payot, Lausanne, 1975.



Première revue locale : Les Iselettes (1903). Archives J. J. Glayre.

## ENTRÉES

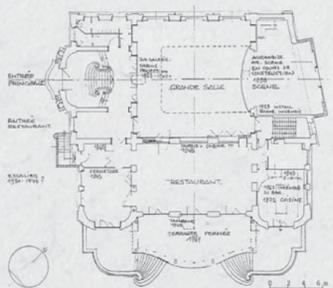
<b>Huitres de Marenne N° 3 Fine de Claire</b> <p>Oysters Marenne Nr. 3 Fine de Claire Austern Marenne Nr. 3 Fine de Claire</p>	<b>3.50</b>	<b>21.–</b>	<b>pièce</b>	<b>6 pièces</b>
<b>Marbré de foie gras au magret de canard fumé, chutney de fruits d'automne</b> <p>Entenleber marmoriert mit geräucherter Entenbrust, Herbstfrüchte Chutney Foie gras marbled with smoked duck breast, autumn fruits chutney</p>	<b>22.–</b>	<b>32.–</b>		
<b>Ceviche de cabillaud à la betterave, salade de quinoa à l'orange</b> <p>Kabeljau Ceviche mit Roter Rübe, Quinoasalat mit Orange Cod fish ceviche with beetroot, quinoa salad with orange</p>	<b>22.–</b>	<b>31.–</b>		
<b>Escalope de foie gras aux poires, coulis au sirop d'érable</b> <p>Entenleberschnitzel mit Birne, Ahornsirup-Coulis Foie gras escalope with pears, maple syrup coulis</p>	<b>24.–</b>	<b>34.–</b>		
<b>Salade de rampon au gorgonzola et poire</b> <p>Nüsslisalat mit Gorgonzola und Birne Lamb's lettuce with Gorgonzola and pear</p>	<b>15.–</b>			
<b>Planchette de charcuterie à partager!</b> <p>Wurstwarenplatte zum Teilen! Cold cuts plate to divide!</p>	<b>21.–</b>	<b>29.50</b>		
<b>Pâté du chef au foie gras et faisan, éclats de pistache, gelée au vin jaune</b> <p>Entenleber- und Fasanpastete, Pistaziensplitter, Weingelee Foie grans and pheasant pâté, chopped pistacchio, wine jelly</p>	<b>19.–</b>			
<b>Salade de mesclun, copeaux de Grana Padano, graines</b> <p>Mesclun-Salat, Grana Padano-Splitter, Körner Mesclun salad, Grana Padano slices, seeds</p>	<b>13.–</b>			
<b>Salade verte</b> <p>Grüner Salat   Green salad</p>	<b>8.–</b>			
<b>Salade mêlée</b> <p>Gemischter Salat   Mixed salad</p>	<b>13.–</b>			
<b>PÂTES &amp; SOUPES</b> <b>TEIGWAREN &amp; SUPPEN   PASTA &amp; SOUP</b>				
<b>Velouté de potimarron aux éclats de noisettes du Piémont</b> <p>Kürbissuppe mit Piemont-Haselnusssplitter Pumpkin soup with chopped nuts from Piemont</p>	<b>14.–</b>			
<b>Tagliatelle maison aux châtaignes et à la courge</b> ✓ <p>Hausgemachte Kastanien-Tagliatelle mit Kürbis Home-made chestnut tagliatelle with pumpkin</p>	<b>29.–</b>			
<b>Hamburger végétarien</b> ✓ <p>Vegetarischer Hamburger Vegetarian Hamburger</p>	<b>28.–</b>			
<b>Risotto au Vacherin Mont d'or et poire</b> ✓ <p>Risotto mit Vacherin Mont d'or und Birne Risotto with Vacherin Mont d'or and pear</p>	<b>29.–</b>			

## CONSTRUCTION

Souplesse des lignes

Dans l'expression des façades galbées, des balcons sinueux, de la blancheur de la pierre de Saint-Paul-Trois-Châteaux, tout concourt à évoquer la sensualité féminine de cette construction. L'ornementation extérieure avec ses parties saillantes en arc de cercle surmontées de gros cartouches à masques comiques, les ferronneries cintrées et galbées à riches entrelacs, soulignent encore la souplesse générale des lignes de l'édifice.

Les toitures sont formées de deux coupoles toutefois suffisamment estompées pour garder l'effet d'horizontalité.



*Plan du rez-de-chaussée. Plan original annoté par Philippe Schmidt.*



Première soirée annuelle de la Récréation (1930). Archives de la société.

## LE COIN POISSON

<b>Filet de cabillaud Skrei, jus corsé, taboulé à la racine rouge</b> <p>Skrei Kabeljaufilet, würzige Sauce, Taboulé mit Roter Rübe Skrei code fish fillet, spicy juice, tabbouleh with beetroot</p>	<b>42.–</b>			
<b>Filet d'omble, jus aux agrumes, purée de potimarron à l'orange, foin de poireaux</b> <p>Seesaiblingfilet an Zitrusfrüchtesaft, Kürbispüree, Lauchjulienne Char fillet, citrus fruits juice, pumpkin puree, leek julienne</p>	<b>39.–</b>			
<b>Filet de bar cuit à l'unilatéral, risotto de fregola sarda aux vongoles, bisque de homard</b> <p>Meerbarschefilet einseitig gekocht, Fregola-Risotto mit Muscheln, Hummersauce Sea bass fillet cooked unilaterally, Fregola risotto with clams, lobster bisque</p>	<b>42.–</b>			
<b>Filets de perche, beurre persillé, pommes frites, salade verte</b> <p>Gebratene Egli-Filets, Petersilienbutter, Pommes Frites, grüner Salat Roasted fillets of perch, parsley butter, French fries, green salad</p>	<b>41.–</b>			
<b>Poisson du marché</b> <p>Fisch vom Markt   Fish from the market</p>	<b>selon</b>			<b>arrivage</b>
<b>Scaloppine de veau à la sauge sur risotto aux légumes</b> <p>Kalbsscaloppine mit Salbei auf Gemüserisotto Veal scaloppine with sage, risotto with vegetables</p>	<b>45.–</b>			
<b>Magret de canard à l'orange et au chocolat, pommes de terre fondantes, légume du marché</b> <p>Entenbrust mit Orange und Schokolade, Schmelzkartoffeln, Gemüse vom Markt Duck breast with orange and chocolate, fondant potatoes, vegetable from the market</p>	<b>39.–</b>			
<b>Carré d'agneau en croûte d'herbes, haricots coco et légumes</b> <p>Lammkarree in Kräuterkruste, Kocosbohnen mit Gemüse Herb-crusted rack of lamb, coco beans with vegetables</p>	<b>47.–</b>			
<b>Filet de bœuf rassis sur os, pomme de terre fondante et légume hivernal</b> <p>Rinderfilet am Knochen gelagert, Kartoffeln und Wintergemüse Beef fillet staled on bones, potatoes and winter vegetable</p>	<b>49.–</b>			



## L'ÉLECTRICITÉ

Avènement de l'électricité

En mars 1923, le Conseil accorde un crédit de 7100 francs, pour remplacer l'éclairage au gaz par l'électricité: trente-deux lampes sur le pourtour de la grande salle, quatre appliques et une lampe de trois cents bougies pour le lustre central. Eclairage également pour la scène et les dépendances. Une cabine conforme aux prescriptions de sécurité en cas d'incendie est aménagée sur la galerie arrière pour la projection des films, car, à cette époque, le Casino est devenu le cinéma de Morges.

L'inauguration de la nouvelle installation aura lieu en octobre avec la participation des sociétés locales et du cinéma Louviot. «Dès le seuil, la lumière vous accueille, vous enveloppe, vous envahit. C'est une profusion de clarté blanche, vive,joyeuse », note le chroniqueur. Les jeux de lumière scénique sont particulièrement appréciés; ils seront complétés peu après par l'installation de résistances permettant de régler l'intensité de la lumière. Cependant, les sociétés locales, qui ont demandé ce dernier perfectionnement, devront en rembourser la facture au moyen de soirées spéciales dont le bénéfice sera versé à la commune. Un plafond a été monté à l'usage spécial des chanteurs: « Au lieu de se disperser, les voix se concentrent et jaillissent pleines, vers l'auditoire. » Tout le monde est donc content.



Premier spectacle donné en matinée au Casino : « Paul et Virginie » (6 mai 1900). Archives René Moraz.

## POUR LES ENFANTS

<b>Tagliatelle maison à la bolognaise</b> <p>Hausgemachte Tagliatelle, Bolognaise-Sauce Home-made tagliatelle, Bolognaise sauce</p>	<b>16.–</b>			
<b>Hamburger Casino, pommes frites</b> <p>Casino Hamburger, Pommes frites   Casino Hamburger, French fries</p>	<b>16.–</b>			
<b>Filets de perche, beurre persillé, pommes frites</b> <p>Gebratene Egli-Filets, Petersilienbutter, Pommes Frites Roasted fillets of perch, parsley butter, French fries</p>	<b>29.–</b>			
<b>Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.</b>				
<b>PROVENANCE DE LA VIANDE   FLEISCHHERKUNFT   ORIGIN OF MEAT</b> <p><b>Bœuf</b><span> </span>: Allemagne/Suisse <span> </span><b>Veau</b><span> </span>: Suisse <b>Agneau</b><span> </span>: Nouvelle Zélande <span> </span><b>Magret de canard/foie gras</b><span> </span>: France</p>				
<b>PROVENANCE DU POISSON   FISCHHERKUNFT   ORIGIN OF FISH</b> <p>Voir panneau d'affichage   siehe Anzeigetafel   see indicator board</p>				
<b>TVA 7.7% incl.   Inkl. 7.7% MwSt   Incl. 7.7% VAT</b>				