

# Ma Colombière à Lully

*Trente ans de bonheur*



Chantal et Bernard Lonati ont fêté, le 1<sup>er</sup> mars dernier, le 30<sup>e</sup> anniversaire de leur installation dans ce ravissant village de la périphérie genevoise. Ils jettent aujourd'hui un regard attendri sur le chemin parcouru.

D'un carton Chantal sort toute une série d'articles de presse qui ont rythmé la notoriété de La Colombière à Lully; que d'éloges! Tantôt «Monsieur Cuisinier» dans *L'Illustré*, tantôt «Des goûts couleuvres» (Thierry Sartoretti, *L'Hebdo*), les quotidiens de Genève qualifient de: «Un maître queux au long cours» (Serge Bimpage), «Bernard et Chantal, passionnés et perfectionnistes» (Danièle Chambas), «B. Lonati extrait les arômes avec l'obstination d'un parfumeur» (Alain Giroud). Les articles de presse soulignent «les mariages



En 1983: la jeunesse insouciante.

élégants et raffinés du couple Lonati, les épices de la passion» (Isabelle Cerboneschi, *Le Nouveau Quotidien*) font l'éloge du cassoulet d'anthologie préparé par Chantal Lonati et de l'école du cassoulet organisée dans le cadre des cours de cuisine qu'elle a donné à La Colombière. Ils soulignent la science de Chantal pour choisir les vins qui accompagneront les mets d'exception et la qualifient de «fin nez».

Le mardi 1<sup>er</sup> mars 1983, rien ne laissait prévoir le développement ni le succès qui allait récompenser les efforts et la détermination qui animaient le couple Lonati. Il faut savoir qu'à la reprise du fonds de commerce de ce restaurant de Lully, c'est Chantal qui était en cuisine et Bernard, aidé d'un employé, s'occupait de la salle et du service. Quand on pose la question sur leur motivation des débuts, ils répondent à l'unisson: nous adorons déguster, manger et recevoir. Comme ils cuisinaient bien et avaient des spécialités, la qualité des plats s'est affinée. Bernard Lonati a suivi une formation en psychologie tandis que Chantal avait suivi les cours de l'Ecole Hôtelière de Genève (avec mention très bien!). Le côté recherche et amour de la connaissance du pourquoi a tout naturellement poussé B. Lonati à effectuer des recherches et il s'est découvert perfectionniste; il fallait dès lors répondre à la question: que faire pour améliorer? Et lors des essais, il fallait bien évidemment tout noter. Les anciens propriétaires étaient connus pour la «fondue bourguignonne». Rapidement, la carte a été changée, les plats qui ont fait la joie de tant de convives sont apparus: spaghetti au crabe, poulet au vinaigre et le cassoulet. Mis aux oubliettes, ces plats, plébiscités par les clients, sont ressortis régulièrement. Il faut dire que les confits mijotés par Bernard Lonati sont à craquer de plaisir, le cassoulet préparé dans la plus stricte tradition toulousaine est un événement culinaire.

«Notre meilleur souvenir est sans aucun doute notre obtention, en 1995, d'une étoile au Guide Michelin. Quant au pire, là également, il n'y a pas d'hésitation possible: un soir orageux d'été, avec température élevée, une panne de courant est survenue. Elle allait durer plus de deux heures et vous pouvez imaginer les températures, en cuisine et en salle



Trente ans après, le même sourire.

qui était comble! Pas moyen de préparer quoi que ce soit. L'horreur absolue», nous raconte le couple.

«La Colombière» des débuts est devenue «Ma Colombière». Aujourd'hui, c'est toujours un restaurant gastronomique mais que l'on peut privatiser, pour un événement, l'espace d'un repas. Une fois par mois, M. et M<sup>me</sup> Lonati organisent des «petites tables» et l'on pourra déguster ce jour-là un menu fixe qui est proposé par une newsletter envoyée à tous les clients qui s'inscrivent à cette lettre des «Amis de Ma Colombière». Sur le même principe, ils organisent des tables d'hôtes autour d'un thème, d'un produit, d'un personnage de la vigne ou d'un producteur qui leur plaît.

Les Cours de cuisine de Bernard et les Ateliers de Chantal sont des moments de rencontres pour tous les amateurs de bonne chère qui mettent, ce soir-là, la main à la pâte et prennent le repas tous ensemble à la fin. Les Ateliers de Chantal correspondent à des thèmes plus familiaux, conviviaux, de la cuisine d'ici ou du monde, pour l'organisation d'une pratique quotidienne de la cuisine. Les Cours de Bernard sont toujours rattachés à ses recettes personnelles, à sa recherche propre d'une cuisine élaborée, plus complexe pour *aficionados* qui sont d'accord de prendre un peu de temps autour du fourneau.

Pour être tenu au courant du programme des activités de Ma Colombière il faut s'abonner à sa lettre d'information: [www.colombiere.ch](http://www.colombiere.ch)

HA

**Renseignements**  
Ma Colombière  
Chantal et Bernard Lonati  
Route de Soral 122  
CH-1233 Lully/Bernex  
T +41 (0)22 757 10 27  
[www.colombiere.ch](http://www.colombiere.ch)  
[contact@colombiere.ch](mailto:contact@colombiere.ch)

**Photos**  
© Ma Colombière, JAF