



Gérard et Béatrice Fornerod ont repris les rênes de la confiserie-pâtisserie en 1996. PHILIPPE MAEDER

# Fornerod, la confiserie des quidams et des stars

**Le célèbre tea-room niché au cœur de la Grand-Rue célèbre ses 50 ans. Coup d'œil dans le rétroviseur avec les maîtres des lieux**

**Natacha Rossel**

On vient y boire le café, croquer une viennoiserie ou dévorer le plat du jour. On y rencontre des connaissances venues lire le journal et savourer une pâtisserie. On s'attarde, l'été, sur la terrasse au mobilier coloré. Au cœur de la Grand-Rue de Morges, le tea-room L'Arlequin, plus connu sous le nom de Fornerod, cultive depuis cinquante ans ce charme coquet, cette convivialité qui en fait un lieu chaleureux où se côtoient habitués, passants et même célébrités.

Derrière cette *success story* se cache la discrète famille Fornerod. En 1965, alors jeune pâtissier-confiseur, Gérard Fornerod père rachète le tea-room niché Grand-Rue 58. Son fils, lui aussi nommé Gérard, reprendra le flambeau en 1996, en binôme avec son épouse, Béatrice. Pour l'artisan de 51 ans,

embrasser le métier de pâtissier-confiseur a été une évidence. Il se souvient avec malice de son enfance passée dans cette atmosphère sucrée, véritable paradis pour les bambins. «Quand j'étais haut comme trois pommes, je me faufilais derrière le comptoir et j'allais chiper des dragées, que je cachais dans mes poches.»

Enfant, Gérard Fornerod côtoie, sans vraiment s'en rendre compte, des stars hollywoodiennes, fidèles clients du tea-room. «Ma mère me disait: «Regarde, c'est Audrey Hepburn!» Mais je ne m'en souviens pas... Par contre, je me rappelle très bien Yul Brynner, parce qu'il était chauve!» Au fil des décennies, L'Arlequin devient

une adresse incontournable. En période électorale, le tea-room se mue en stamm des partis politiques. «Chaque groupe se met dans un coin pour discuter.» La recette du succès? «L'ambiance qu'on arrive à mettre, suppose Béatrice Fornerod. Nous avons un personnel fidèle et nous créons

des liens avec nos clients. Et puis nous mettons un point d'honneur à maintenir la qualité de nos produits.» Le duo Gérard-Béatrice fonctionne à merveille. Monsieur mitonne des douceurs en coulisses (*lire ci-dessous*), madame mène la barque en salle.

**Un tea-room cocon**

La pâtisserie-confiserie a toutefois connu une traversée du désert au début des années 1990. La faute à l'interdiction des voitures. «Les gens ne pouvaient plus s'arrêter deux minutes pour acheter leurs croissants et repartir. Le chiffre d'affaires a baissé, il a fallu attendre que les clients prennent de nouvelles habitudes», rapporte Gérard Fornerod fils.

Depuis, les affaires ont repris. Et fleuri. En 2011, le couple a racheté les points de vente de la Boulangerie Buache, à la Grand-Rue et à la rue de la Gare. Le premier, trop proche de l'autre tea-room, a fermé après un an. Le second, Le Délice, a été entièrement transformé avant de rouvrir ses portes en septembre dernier. Plus urbain, il accueille la clientèle sur le chemin de la Gare. «Ce n'est pas un tea-room cocon comme l'Arlequin», sourit Béatrice Fornerod.

«Je me rappelle très bien Yul Brynner, parce qu'il était chauve!»

**Gérard Fornerod**  
Pâtissier-confiseur

## Les Sceau'tises du chef

● En véritable artisan, Gérard Fornerod imagine, élabore, concocte des douceurs avec passion et curiosité. La grande spécialité du confiseur est sans conteste la Sceau'tise, confectionnée à partir d'une mousse pralinée à la cranberry. De forme ronde, le chocolat porte le sceau du duc Louis de

Savoie, fondateur de la ville de Morges.

Depuis deux ans, le chef propose également la gamme Orphée, des petits chocolats élaborés à base de caramel, avec une ganache à la double crème. Cet été, les fins gourmets pourront déguster ses truffes aux saveurs litchi et citron vert.