

La Gare tient son chef

Depuis plusieurs années, la majorité des gares alignées le long du chemin de fer Bière-Apples-Morges n'ont plus de chefs, eux qui ont été remplacés par des boutons. Sur ce parcours, le village de Yens n'échappe pas à la règle, mais cela n'empêche pas son Buffet de tenir debout, même si une clientèle plus large a remplacé les voyageurs de l'époque.

Après avoir appartenu à un EMS, l'établissement vient de rouvrir ses portes sans avoir véritablement changé, au détail près que l'ex-gérant, Laurent Grégoire, coiffe désormais la casquette de patron aux côtés de sa compagne Annabelle. Composé d'un café où l'on boit volontiers l'apéro et d'une salle à manger, petite mais chaleureuse, le Buffet de la Gare s'en remet à un vrai chef, le Parisien Christophe Barret, dont les mets tiennent sur une carte glissée dans les pochettes de vieux 33 tours, la face 1 proposant les repas, l'autre les boissons.

Pour démarrer, les escalopes de foie gras poêlées aux pommes (26 fr.) ne pouvaient constituer une entrée en matière plus savoureuse grâce à leur cuisson parfaite, alors que le risotto aux asperges (19 fr.) a tenu son rang parmi les suggestions de saison. La fondue et les mets aux fromages écartés jusqu'à l'hiver, les plats principaux rappellent des



ambiances de brasserie, les filets de perche (restés au fond du lac lors de notre visite) complétant un tableau simple mais efficace. Ainsi, le tartare de bœuf servi avec du pain frais (30 fr.) et l'entrecôte de cheval à la sauce Café de Paris (30 fr.) ne s'embarrassent pas de fioritures mais répondent à l'attente de ceux qui aiment le classique

et le copieux. Un effort de présentation est, en revanche, plus marqué lorsque viennent les desserts. En particulier le Miroir passion au kiwi avec coulis de fruits des bois et glace citron (9,50 fr.), aussi beau à regarder qu'à déguster, alors que l'on peut regretter un choix de fromages (7 fr.) moins audacieux.

Enfin, on trouve à la cave une sélection resserrée de crus des pays voisins, le coup de cœur venant cependant des vignes de... Yens avec un étonnant assemblage de cépages nobles (28 fr.) élevés par Jean-Daniel Coeytaux. En plus d'un service détendu malgré deux salles combles et animées par des enfants bienvenus, ce Buffet a du coffre et augure d'un potentiel prometteur qui devrait s'affirmer au fil des mois.

» Buffet de la Gare, 1169 Yens-sur-Morges, tél. 021 800 41 10. Ouvert du lundi au samedi, lundi et mardi jusqu'à 15 h et samedi dès 17 h. Fermé le dimanche.