

COUP DE CŒUR

CRÉATIVITÉ, LIBERTÉ ET PASSION

Le Buffet de la Gare de Yens (VD), au-dessus de Morges, fait partie de ces lieux à l'âme particulière, où l'on savoure les plaisirs de la table dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Au menu, des mets apprêtés dans un bel esprit gourmand.

Sur toute la ligne du BAM, il n'y a qu'un seul Buffet de la Gare, et il est à Yens. Mais ce n'est pas pour ça qu'il vaut la peine de s'y arrêter, plutôt parce que l'endroit est tout à fait charmant et la cuisine que l'on y déguste savoureuse. Et aussi parce que l'accueil est des plus sympathiques, ce qui ne gâche rien.

Laurent Grégoire a repris l'établissement il y a quelques années, après en avoir été le gérant. Comment est-il arrivé à Yens? Par le plus grand des hasards. Employé de commerce de formation, Greg, comme l'appellent ses amis, n'a jamais trop aimé les structures rigides des entreprises, les contraintes imposées par la hiérarchie. Et voilà qu'un jour on lui propose de devenir le gérant du Buffet. «Je n'avais jamais tenu une assiette de ma vie, se souvient-il en



Laurent Grégoire est animé tout à la fois par la gourmandise et un grand amour de la liberté, et la cuisine qu'il sert vaut vraiment le détour.

riant, mais l'aventure m'a plu...» A tel point qu'il est même maintenant passé en cuisine, où il œuvre en compagnie de Christophe Barret, un chef d'origine parisienne.

Tant le café que la salle de restaurant sont joliment décorés, et un brocanteur a fait des lieux une sorte d'exposition permanente qui change au fur et à mesure des ventes. Tout cela donne au Buffet une âme particulière et originale.

Mets de brasserie

Le principe de base de Laurent Grégoire, on l'aura compris, c'est la liberté. Liberté de servir ce qui lui plaît, sans souci des modes ou des habitudes, et ne se laissant guider que par le plaisir et la gourmandise. Accrochée au mur, l'ardoise change tous les mois, proposant des mets de saison. Lors de notre visite, il s'y trouvait par exemple de la délicieuse rosette de bœuf aux oignons caramélisés et sauce porto, une caille agréablement farcie au foie gras, une copieuse souris d'agneau confite, servie avec des lentilles, une très originale soupe froide de légumes grillés et chèvre frais, et des Saint-Jacques au foie gras en papillote à se relever la nuit. Si le patron ne pouvait pas encore dire précisément ce qu'il allait proposer pour le mois d'octobre, il savait déjà qu'il accompagnerait la chasse d'une sauce aux morilles et au vin jaune, et d'une autre à la raisinée.

Le menu, lui, on le sort d'anciennes pochettes de disques de fanfares régionales, et il n'est pas rare que des clients s'y recon-

naissent. Conçu plus simplement et classiquement que l'ardoise, il est néanmoins lui aussi dans le style brasserie. Il comporte notamment une bavette de bœuf à la sauce à l'échalote, des tripes à la milanaise et un tartare qui est aujourd'hui réputé loin à la ronde.

Côté desserts, tout est fait maison, comme ce remarquable millefeuilles de mousse chocolat et tuiles coco et pistache ou cet impeccable moelleux au chocolat avec glace à la mangue.

Produits régionaux

La plupart des produits viennent de la région et, pour les fromages, le Buffet a le même fournisseur qu'un certain nombre de grandes tables de la région... La carte des vins, elle, est bien équilibrée, tant en prix qu'en crus, et tous les mois le négociant Jean-Pierre Mathieu, d'Aclens, sélectionne un vin pour le Buffet, ce qui donne aux amateurs l'occasion de faire de belles découvertes.

Pour terminer, disons encore que l'établissement assure également un service traiteur, et que Laurent Grégoire et sa femme, Annabelle, n'ont ainsi malheureusement pas vraiment le temps de profiter de la terrasse des lieux, sous les arbres de laquelle il est pourtant si agréable de prendre l'apéritif.

Patrick Morier-Genoud



Le bâtiment a été construit en 1898 et se trouve en face de la gare de Yens.

PHOTOS: OLIVIER EVARD

Buffet de la Gare, 1169 Yens. Tél. 021 800 41 10, www.buffet-yens.ch

Horaires d'ouverture: du lundi au vendredi de 8 h 30 à 23 h, samedi de 17 h à 23 h, fermé le dimanche.