

## Clin d'oeil gourmand

YENS – BUFFET DE LA GARE

# Balade gourmande

Au-dessus de Morges, le Buffet de la Gare de Yens accueille les gourmets dans une ambiance chaleureuse et un cadre authentique.



Buffet de la Gare, 1169 Yens. Fermé samedi et dimanche. Téléphone: 021 800 41 10. [www.buffet-yens.ch](http://www.buffet-yens.ch). Pour deux personnes, comptez environ Fr. 100.- avec le vin.

Avec les beaux jours arrivent les envies de balade. Les envies de nature, de paysages, d'air pur. L'envie, aussi, d'un apéritif enchanteur pris à l'ombre d'arbres dont les feuilles frissonnent délicatement sous la caresse d'une brise légère. L'envie, enfin, de prolonger cette douceur de vivre par un goûteux repas.

Le restaurant dont nous allons maintenant vous parler sait à merveille combler tous ces désirs. Perché au-dessus de Morges, il est le seul Buffet de la Gare de la ligne du BAM, laquelle traverse prés et collines, du lac jusqu'à Bière, là où le Veyron et l'Aubonne prennent leur source.

Nous sommes donc à Yens, au Buffet de la Gare, un établissement que Laurent Grégoire a repris il y a quelques années, avec sa femme Annabelle. C'est en fait par le plus grand des hasards que Greg, comme l'appellent ses amis, est arrivé là. Employé de commerce de formation, il n'a jamais trop aimé les structures rigides des entreprises, les contraintes de la hiérarchie. «Quand on m'a proposé de reprendre le Buffet, je n'avais jamais tenu une assiette de ma vie, se souvient-il en riant, mais l'aventure m'a plu...» Et avec talent il a su la mener à bien.

Un café, un restaurant et une magnifique terrasse attendent ici les convives. Les lieux sont joliment et originalement décorés - d'antiquités et de gravures - et on y savoure une convivialité sans défaut.

Le menu, on le sort d'anciennes pochettes de disques de fanfares régionales, et il comporte de quoi satisfaire toutes les envies gourmandes. Des salades, bien sûr, mais également de la rosette de filet de bœuf aux oignons rouges caramélisés, des escargots, des tripes à la milanaise, un tartare de bœuf réputé loin à la ronde et bien d'autres choses encore.

Au mur du café, l'ardoise propose d'autres délices, de saison. Par exemple, une extraordinaire soupe froide de légumes grillés au pesto, des joues de porc confites, accompagnées de salade de lentille à l'huile de truffe et d'un petit jus au thym, ou encore une très belle selle d'agneau farcie aux épinards et aux rognons.

Côté dessert, tout est bon (le moelleux au chocolat a même ses aficionados), surtout qu'arrive la saison des petits fruits rouges et que le patron les achète à Yens même, où ils poussent et mûrissent avec comme seuls engrais le soleil et la bonne humeur. De quoi se régaler, par exemple, de délicieux tiramisus aux framboises.

La carte des vins, elle, est bien équilibrée, en crus comme en prix, et il vaut la peine de goûter les vins de Yens, même si notre préférence va à un superbe Lirac «La Reine des Bois», du domaine de la Mordorée. De plus, 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. Un endroit parfait où s'arrêter après une balade estivale, où goûter aux simples mais essentiels plaisirs de la vie. Un endroit comme hors du temps et du stress, dont le seul défaut est finalement qu'il est très difficile d'en partir tellement on s'y sent bien.

Patrick Morier-Genoud

### Nos conseils

- Le Buffet de la gare de Yens propose également un impeccable service de traiteur
- La terrasse, avec son chêne centenaire, est des plus agréables
- [www.buffet-yens.ch](http://www.buffet-yens.ch): le site internet est très bien fait et on y trouve tous les détails de la carte
- Réservez, car la réputation du Buffet ne cesse de s'étendre.



COMMERÇANTS, ARTISANS,  
INDÉPENDANTS ET SOCIÉTÉS

Clin d'oeil

100 000 lecteurs  
au ♥ du canton

Publicités en quadrichromie... sans supplément!

[edital@bluewin.ch](mailto:edital@bluewin.ch) • Tél. 021 881 50 36-37