

Un Buffet comme il en reste peu

Sept ans déjà que les Vermorel ont posé leurs bagages au Buffet de la Gare de Cully. Venu tous deux de France, ils ont chacun de leur côté bénéficié d'une solide formation, lui débutant comme pâtissier chez Troisgros, avant de poursuivre en Suisse, en particulier chez Wenger. Sa femme a fait sa formation de sommelière chez le même Wenger où elle a rencontré... son mari.

LE COUP DE FOURCHETTE

Dès leur arrivée à Cully, ils ont su composer avec d'une part une clientèle d'habitues – qui désiraient conserver l'âme du bistrot – et d'autre part leurs exigences d'une gastronomie plus fine, plus relevée.



FLORIAN CELLA

Aujourd'hui, en ayant racheté les murs de leur restaurant et en prévoyant des travaux de rénovation dès cet été, ils passent une étape supplémentaire. Rassurez-vous, ils vont garder l'atmosphère Art Déco de leur salle à manger verrière. Mais un petit coup de peinture sur la façade ne sera pas de trop. Quant à la terrasse, elle reste un petit bijou que seul le bruit des trains dérange. Et dans les assiettes, donc? La carte café est simple mais parfaite. La carte restaurant propose une cuisine inventive, qui s'amuse parfois à emprunter un truc à la gastronomie moléculaire pour épater le client, mais qui ne s'en contente pas. Un respect des produits. Des cuissons impeccables. L'amuse-bouche donne le ton, avec cette mousse de pois vert et coulis de betterave rouge que côtoie une purée de pommes de terre rates fumée aux sarments de vigne. Le thon est servi juste saisi, dans un méli-mélo de livèche, vinaigrette d'orange et tuile de sésame (28 fr.). L'escalope de

foie gras se pose sur un petit hachis de pomme à la raisinée (31 fr.). Le bar de ligne s'accommode bien d'asperges et de grosses morilles (43 fr.).

Les desserts, forcément, sont à l'avenant. Et le dernier point fort de la maison tient à sa cave, qui ne propose pas moins de 140 crus, de la région évidemment, mais aussi de France et d'Italie. Et les vins prestigieux ne sont pas facturés à des tarifs prohibitifs, Jean-Luc Vermorel se faisant un point d'honneur de ne pas tripler le prix qu'il paie lui-même...

Café-Restaurant de la Gare,

Cully. Tél. 021 799 21 24.

www.lagarecully.ch

Fermé samedi midi et dimanche.

	Excellente cuisine
	Entre 80 et 110 fr. par personne
	Excellente cave