

Thomasvino - Pierre Thomas - Vins et gastronomie

Chronique parue dans Le Matin-Dimanche du 15 avril 2007.

<http://www.thomasvino.ch/>

Cully (VD) — Restaurant de la Gare (Adresses)

Restaurant La Gare à Cully (VD)

Un buffet dans ses murs

Face à la gare de Cully, dissimulé derrière un jardin à l'ombre d'un magnifique pin qui appelle l'été, l'ex-buffet se tapit discret. Mais Jean-Luc Vermorel sait ce qu'il se veut. Il vient d'en racheter les murs. En semaine, à midi, on se presse dans le bistrot pour les cinq assiettes du jour, changées sur la semaine, et, en permanence, des filets de perches. «A ce prix, 18 francs, ils ne viennent pas du Léman, évidemment», signale le patron. A l'arrière, une salle-véranda (non fumeur !) au charme certain, avec ses vitraux signés Margairaz de la Belle Epoque, qui dessinent des grappes de raisins dorés. Plantes vertes, anturium sur chaque table, banquette et coussins multicolores : on sent la main d'une femme dans ce décor. Géraldine Vermorel est au service, aidée par un sommelier.

La patte du pâtissier

Si le décor n'a guère changé depuis des lustres — mais des travaux sont programmés d'ici l'automne —, on est loin de la pinte vaudoise. En sept ans, le chef, d'origine française, a assis une jolie réputation. Il sait doser le classique et le moderne, avec une précision héritée de son apprentissage de pâtissier. L'amuse-gueule donne le ton : une mousse de foie de volaille et une purée de pommes de terre rattes émulsionnée. Suivent, puisés dans deux des quatre menus, qui reprennent les plats de la carte — en portion et prix adaptés ! — une riche salade de dents-de-lion (du menu de saison, à 69 fr.) et un duo de saint-jacques et escalope de foie gras, sur une fraîche salade (menu tentation, à 89 fr.).

Sur une vaisselle originale — des carrés de verre —, des éléments comme une violette sur une lichette de mascarpone, un trait de coulis de betterave rouge ou une tuile de sésame.

Un an pâtissier chez les frères Troisgros, à Roanne, où son frère est toujours sommelier, puis au Lausanne-Palace, Jean-Luc Vermorel emprunte beaucoup à son métier de base. Et il le dit sans complexe, ce qui rapproche la cuisine de la pâtisserie, «c'est la décoration!». Ca va du «c'est joliment présenté», exclamation de la table voisine, à l'écume de carottes sur un excellent filet de bar dans une sauce à l'huile d'olive vierge, dissimulée sous quelques feuilles de roquette, où l'œil est aussi satisfait que les papilles. Un filet de canette, dans une sauce, réduite, à la mélasse stimulée au jus de grenadine, suit, en parallèle d'un agneau servi dans une tajine de porcelaine. Un plat mijoté, tendre, aux pignons et épices orientales, comme la menthe et la cardamome.

Barbe-à-papa et vieux millésimes

Là encore, l'opposition sucré-salé joue sur l'alternance, mais les goûts sont bien maîtrisés, jusqu'à l'apothéose du dessert et de sa barbe-à-papa, sucre à haute dose, où la forme l'emporte sur le fond... Reste que le crumble à l'ananas et les trois crèmes brûlées à l'orange, à la pistache et à la fève de tonka, sont délicieux.

Aidé par un second et deux apprentis, l'ex-pâtissier «fait le chaud». Avec une prédilection jamais démentie pour le foie gras, dont la clientèle raffole... Une belle carte des vins — le patron avoue être «un passionné» — n'hésite pas à proposer des flacons d'anthologie, tant en «vieux Dézaleys» qu'en étiquettes prestigieuses. Mais il y a aussi des trouvailles à puiser, avec l'aide du sommelier. Ce «buffet» se fait une place de choix; voilà le couple Vermorel dans ses meubles et donc en selle pour durer.

La bonne adresse

Restaurant La Gare

Place de la Gare 2

Cully

Tél. 021 799 21 24

Fermé le samedi à midi et le dimanche

www.lagarecully.ch