

Bournens, Café de l'Union: culture sur tous les fronts

Ce n'est pas parce qu'on est en pleine campagne vaudoise que la culture doit se réduire à l'agriculture! La phrase est de Gaëtan Mayor, qui tient avec sa femme l'Auberge de l'Union à Bournens, charmant village entre Cossonay et Echallens, à un quart d'heure de voiture de Lausanne, et plus par le car postal, qui s'arrête juste en face. Il y eut une enseigne, dans les années 1900, elle n'y est plus, à cause de mystérieuses barricades administratives. Comme c'est le seul café du coin, aucun problème.

L'établissement est divisé en trois salles agréables, avec des murs remplis de peintures, des fleurs, des meubles rustiques. Mais c'est surtout l'accueil qui vous met à l'aise et vous stimule l'appétit, grâce à l'empressement de la patronne, Smeranda... et nous voilà embarqués pour un repas mirifique combinant la finesse du goût avec l'affirmation du terroir; témoin, en premier lieu, le Malakoff, ce beignet au fromage datant du retour de mercenaires vaudois de la Guerre de Crimée (1855): la chute du fort de Malakoff ouvrit la porte de Sébastopol aux troupes françaises. On fait souvent des Malakoffs un mets assez lourd en mélangeant un fromage trop salé avec farine, œufs et lait qu'on frit dans pas mal d'huile... Ici, grâce au fromage d'alpage herbeux et à une préparation légère, c'est un régal, fin, onctueux, et qui ne donne pas soif.

Car pour moi, la soif ne doit pas provenir du manger, mais du boire - et je dois dire qu'on peut trouver son bonheur dans la carte des vins, en particulier grâce au Chasselas, au Charmont et au Pinot Noir de Jean-Daniel Rossier, excellent petit viticulteur du Domaine de Vaudallaz à Lavigny près de Morges.

Certains convives se



Malakoff



Gil Pidoux, peintre

contenteront de tout un menu de ces authentiques Malakoffs (qu'on peut consommer à gogo, avec ou sans moutarde, oignons, cornichons). Nous allons tout de même pousser plus loin nos investigations en demandant une potence: il s'agit d'une viande (bœuf, cheval, mixte), coupée en morceaux qui, en cuisine, sont dorés à la poêle, à peine cuits, et présentés, à table, accrochés aux piques d'une sorte de petite massue chauffée. Cela remonte, paraît-il, à une tradition gauloise, les guerriers préférant griller leur viande fixée à leur redoutable massue à piques, plutôt que de la faire brûler au feu.

L'intérêt, ici, c'est qu'au-dessous de la potence se trouve un plat de riz créole, et qu'au-dessus une bouteille de cognac laisse passer une partie de son contenu qui sera flambé! Le tout étant agrémenté de sauces maison, fonds de veau, mayonnaise, aioli, et cette sauce au poivre, goûteuse à souhait.

Nous allons alors déguster de délicieux rognons de veau au génépi et aux morilles, qui vont parfaire ce festin de saveurs particulièrement riches, difficilement repérables ailleurs. La carte comporte de nombreux autres plats (viandes sur ardoise, par exemple). Tout est fait mai-

son, y compris le pain et les admirables desserts.

C'est ainsi que Gaëtan Mayor conçoit l'identité culinaire de la maison. C'est lui qui a l'idée des recettes, les fait appliquer par Smeranda et réaliser par un cuisinier. Lui-même, montreusien d'origine, a reçu une formation classique dans des écoles catholiques à Estavayer-le-Lac et Porrentruy, avant de travailler dans le syndicalisme et l'instruction publique genevoise, puis d'écrire des livres: esprit brillamment indépendant, ami de Jean Ziegler, il pond notamment *La Suisse de Jupiter*, ainsi que *Lover Dose* qui lui vaut de passer chez Christophe Dechavanne à TF1. Quant à Smeranda, d'origine roumaine, elle fait des études classiques à Genève, devient pour quinze ans infirmière urgentiste, avant de s'occuper de la partie restauration du Royal, café-théâtre de Tavannes, dans le Jura.

On s'explique pourquoi ce couple dynamique invite, depuis qu'il reprend en juillet 2004 l'Auberge de l'Union, des musiciens, écrivains, peintres, photographes, sculpteurs, présentant sérieusement leur travail, dans une ambiance magnifique. Ainsi, alors que se produira, le 1er et le 15 octobre, le Trio Danny Bittel, c'est Gil Pidoux qui suspend en ce moment ses tableaux aux murs, ce qui vaut à plus d'un la découverte du talent plastique de ce généreux personnage de la Renaissance, écrivain et comédien «amoureux des formes jusqu'à les déformer», comme le définit Gaëtan Mayor. Et, à ne pas manquer, l'hommage de Gil à Jean-Villard Gilles et sa Venoge, le 2 novembre prochain.

PH.

*Café de l'Union, Bournens, VD
Tél. 021 731 11 19
www.lunionbournens.com
Réservation conseillée