

Février 2005
N° 266 - 48^e année
CHF 8,-

PLAISIRS
GASTRONOMIE & TOURISME

**Patrimoine
culinaire
suisse**

L'accueil

**Provence
gourmande**

**Malaisie
secrète**

L'ART CULINAIRE
GASTRONOMIE
LE MAGAZINE DU BIEN-ÊTRE

tél. 021 731 11 19

site :
www.lunionbournens.com
@
lunionbournens@bluewin.ch



**D'une Table
à l'autre**

par les Gastronomades

D'une Table à l'autre

par les Gastronomades

par les Gastronomades

Restaurant de l'Union, Bournens, VD

Après dix-huit ans de bons et loyaux services, M. et Mme Nieto-Porchet ont remis le Café-Restaurant de l'Union. Ce sont désormais Smaranda et Gaëtan qui sont aux commandes, ainsi que le chef (formé aux 4 étoiles) Hugo Michel.

Le trio persiste et signe (bien) dans les traditions de l'Union de Bournens.

L'Union reste celle des amateurs de spécialités aux morilles (filets mignons, croûtes, feuilletés, tagliatelles) et de gambas flambées.

Sous l'impulsion de Smaranda et Gaëtan, qui ont concocté une carte digne des fameuses auberges Relais & Châteaux, Hugo Michel, le jeune maître queux chargé des commandes des fourneaux, avec sa touche personnelle qui désormais caractérise l'établissement et sa cuisine, travaille à satisfaire aux goûts de chacun. Cuisine des villes et des champs!

Repas de famille, repas intimes ou de travail, d'affaires ou de sociétés, dans le décor feutré, respirant la convivialité au rythme imperturbable d'un morbier Westminster séculaire à la salle à manger, ou

dans l'ambiance villageoise du bistrot, tout révèle la volonté du bien recevoir, du bien boire et du bien manger.

Avec un brasseur régional pour partenaire (Boxer), un grand choix de vins, de vigneron vraiment «de chez nous» et une carte au choix riche et varié, il y en a pour tous les goûts. Outre les traditionnelles spécialités aux morilles et les gambas flambées reprises de la carte des exploitants précédents, les nouveautés ne peuvent que nous tenter: le vrai malakoff (très léger coussinet au fromage, à ne surtout pas confondre avec le beignet de Vinzel suite à une appellation abusive, relève Gaëtan), les fondues (moitié-moitié, aux chanterelles, aux ceps et aux morilles), mais aussi ces fameux plats qui créent l'intimité: la potence (à la viande de cheval, de bœuf ou mixte), la viande sur ardoise (bœuf et cheval) et la cuisine traditionnelle vaudoise: langue de bœuf, saucisse aux choux ou boutefas et papet vaudois. Quant aux desserts, gourmands, à vos marques! Le tout étant proposé à des prix fort raisonnables.

Dans un décor enrichi d'objets créant une ambiance chaude, Smaranda et Gaëtan vous reçoivent avec humour, tout comme les artistes (peintres, sculpteurs) de chez nous accueillis en leurs murs.

Tous les vendredis et samedis soir, Smaranda et Gaëtan ouvrent leurs locaux à des artistes musiciens régionaux, question de réchauffer l'ambiance et les liens avec leurs Clients. Ainsi le groupe Baro Drom qui, faisant revivre le génial Manouche Django Reinhardt, a fait le succès d'une mémorable soirée buffet «dans l'esprit de Django» dans de superbes décors tout de voiles, tentures, objets hétéroclites et marmite sur le feu réalisés par Smaranda qui a recréé, aussi vrai que nature, l'ambiance gitane... La moussaka, la langue de bœuf à la roumaine et les friandises qu'elle concocte occasionnellement valent le détour. Des soirées à ne pas manquer! Plat du jour (17 fr.), ses menus, ses spécialités et sa carte.

**Café-Restaurant de L'Union
Bournens**

Tél. 021 731 11 19

PLAISIRS GASTRONOMIE

