Editeur: EDITAL SA, Emile et Esther Favre, Stéphanie Gutmann-Favre et Isabelle Favre, 1040 Echallens

Publicité, rédaction: Clin d'œil, pl. des Balances 5, cp 46, 1040 Echallens
Tél. 021 881 50 36-37 – Fax 021 881 35 15
E-mail: edital@bluewin.ch

Clin d'oeil

Revue mensuelle d'information illustrée
distribuée gratuitement de Morges à Yverdon

Fondé en 1984 – Tirage contrôlé: 38000 exemplaires

Février 2008 – N° 249

BOURNENS – RESTAURANT-GALERIE L'UNION

L'art et le goût à la campagne

Quand Smaranda Oprescu et Gaëtan Mayor ont repris l'Union de Bournens à l'été 2004, ce sympathique endroit avait déjà une solide réputation de support de la culture régionale. Les nouveaux propriétaires n'ont pas changé de ligne, bien au contraire, ils l'ont étoffée par diverses manifestations dont quelques-unes ont eu un retentissement certain.

Madame, originaire de Roumanie et bourgeoise de Courtedoux (JU), est infirmière urgentiste de formation. Ayant envie de changer d'orientation professionnelle, elle a repris un café-théâtre à Tavannes, établissement qu'elle a tenu jusqu'à son arrivée à Bournens. Monsieur, venant de Montreux, a d'abord travaillé dans le cinéma puis l'administration avant de faire une incursion dans le monde de la littérature et de bifurquer dans l'hôtellerie. Tous deux passionnés d'art, les nouveaux tenanciers ont déjà organisé pas mal d'événements, tant musicaux que picturaux depuis qu'ils dirigent cet attachant bistrot.

Leur règle: ils privilégient les artistes vaudois, quel que soit le domaine dans lequel ils exercent. Tous peuvent exposer dans les trois salles de l'établissement sans qu'il leur soit demandé un loyer ou une commission sur les ventes. Une autre facette de l'activité de ce couple hors norme est l'organisation de soirées à thèmes, par exemple mexicain, tango, Hot Club de France, gitan, etc. A chaque fois, un buffet et un décor en rapport avec le thème accueillent le visiteur, histoire de mettre ses papilles gustatives en accord avec ce qu'il voit ou entend.

Le côté restauration n'a pas pour autant été négligé. La carte est variée et offre aux amateurs plusieurs spécialités telles que la potence, la viande sur ardoise, les grillades et, orgueil de la maison, le *vrai* Malakoff. On y trouve également des plats plus rustiques, comme la pizza-roestis, mais tout aussi… nourrissants. Les mets à base de produits frais sont préparés à la minute et, Madame étant seule en cuisine, il se peut qu'un petit délai intervienne entre la commande et l'arrivée des plats. La cave propose ce qu'il faut pour étancher la soif la plus opiniâtre, tant en vins d'ici que d'autres vignobles réputés.

Bref, un lieu où l'on peut avantageusement allier la culture à la gastronomie, l'accueil est sympa, les prix parfaitement corrects et l'endroit plein de charme. Le restaurant a été fermé jusqu'au 30 janvier pour quelques petits travaux de rénovation. Depuis cette date, il vous reçoit tous les jours, sauf le mardi, et vous pourrez pour quelque temps encore y admirer les aérographies de MM. Fink et Rossetti, ainsi que les sculptures de Sandrine Soldini. Les réservations, souhaitées, se font au 021 731 11 19 et, pour avoir un avant-goût de ce que vous y verrez, vous pouvez visiter le site www.lunionbournens.com. Sûr, vous ne serez pas déçus de votre découverte! Ch. Dutoit

Restaurateurs à l'âme d'artiste, Smaranda et Gaëtan.

La salle à manger de l'Union, pour mêler l'art à la gastronomie!