

Le Régional

Renaissance pour le buffet de la gare de la Conversion

Avec ses vitraux de 120 ans, son bistrot d'habitués et son comptoir à l'ancienne, le Buffet de la Gare de la Conversion a quelque chose de mythique. Il vient de rouvrir après un épisode douloureux. Aux fourneaux, l'ancien chef du Café Romand, qui offre à ses clients du soir le train aller-retour depuis Lausanne.



Texte et photo: Nina Brissot - - Date : 07.02.2019

La façade est ravalée, les carrelages refaits, la peinture toute fraîche. La carte est revenue aux goûts des habitués avec une cuisine du terroir traditionnelle et des vins de Lavaux. Tout est en place pour que ce lieu redevienne le point de rencontres entre les gens de Lavaux et ceux de Lausanne qu'il a longtemps été. Petit retour. «Salut tout le monde!» A l'heure du café, ceux qui entrent connaissent ceux qui sont là.

Croissants, sandwiches et quiches aguichent. Autour d'un petit déjeuner improvisé, les discussions vont bon train. Et lorsqu'un nouveau entre, on se pousse autour de la table. Cette ambiance débonnaire, René Blondel l'avait instaurée pendant plus de 10 ans dès 2005, date à laquelle il avait acheté l'établissement. Puis, au moment de la retraite, il a remis son buffet. Les nouveaux ont décidé d'innover, abandonnant cette ligne familière ou amicale. Or Lavaux est un endroit immuable et lorsque les traditions se perdent, la clientèle déserte. Trois ans de changements ont eu raison du lieu qui a dû fermer ses portes. René ne pouvait pas laisser faire ça... Avec une belle énergie et la complicité sans faille de Thierry Lageyre, chef de cuisine au Café Romand à Lausanne pendant 26 ans, ils ont entrepris de rendre le Buffet de la Gare de la Conversion aux gens qui l'aiment.

Train offert

Cet endroit a quelques atouts! Il se situe à la sortie de l'autoroute, les trains s'arrêtent à sa porte, le bus est à 2 minutes et il y a moyen de loger une quarantaine de véhicules sur les places entourant le bâtiment. Et pour ceux qui veulent s'offrir un repas arrosé sans prendre de risques, le propriétaire des lieux vient de décider que, le soir, il rembourserait aux Lausannois leur train aller-retour. Le dernier partant à 23h48 de la Conversion pour s'arrêter 8 min plus tard à Lausanne.

Les autres atouts sont une carte de mets et de vins permettant de savourer les produits du terroir. 25 places au café pour la fondue, 45 à la salle à manger pour les mets de brasserie et c'est promis, la chasse sera à nouveau à la carte l'automne prochain et dès les beaux jours, une terrasse de 25 places. «Les jeunes aiment bien aujourd'hui des soirées à thème par exemple de dégustations, nous travaillons à en organiser», explique René Blondel.

Au-delà des écrans

Quant à Thierry Lageyre, il explique: «L'arrivée du 0,5 pour mille, l'interdiction de la fumée et les réseaux sociaux font que tout le monde ou presque à sans arrêt le nez sur son écran. Or nous avons remarqué qu'avec quelques animations, thèmes, découvertes, la socialisation naturelle revient. C'est ce que nous voulons pour le Buffet de la Gare. Nous le voulons lieu de vie, de communication, de partage. Un lieu de rencontres. Mais aussi un lieu où l'on a envie de plats connus. D'ailleurs, j'ai fait des contrats avec les anciens fournisseurs. Nous nous connaissons bien et je sais à quelle marchandise m'attendre. Ici tout est fait maison». Et les compères semblent bien décidés à faire en sorte que chacun, très vite, retrouve ses marques à La Conversion.

Triangle d'or

Rouvert depuis la mi-janvier, le Buffet de la gare représente l'angle nord d'un triangle composé d'établissements complémentaires comme le Château à Paudex, ou le restaurant gastronomique Auberge de Lavaux. Le développement du quartier, avec la construction d'une Migros juste à côté et du résidentiel, va encore contribuer à l'essor des hauts de Lutry. Tout semble donc bien parti pour le renouveau du Buffet de la Gare de la Conversion.