



Le coup de fourchette

La Ferme des Tilleuls se met à table avec art



Jean-Michel Pierlot est aux fourneaux. JEAN-GUY PYTHON

À la Ferme des Tilleuls de Renens, on y expose, on y crée de l'art et on y propose des activités culturelles pour petits et grands. Depuis le 1^{er} juillet, on y mange aussi. Et plutôt bien d'ailleurs. Après avoir abrité un café dès ses débuts en 2016, la maison de maître offre désormais son cadre magnifique à un véritable restaurant.

Le Café des Tilleuls a gardé son nom, mais il est désormais doté d'une cuisine professionnelle dont les fourneaux ont été confiés à l'Orif (Organisation romande pour la formation et l'intégration professionnelle), qui forme des jeunes avec des difficultés d'apprentissage. Que ce soit au service ou dans la brigade du chef Jean-Michel Pierlot, cette nouvelle adresse doit donc permettre à des apprentis de faire leurs armes.

Mais cette vocation sociale ne fera pas oublier les vraies raisons de se mettre à table, sur la terrasse (avec son étonnante vue sur la

gare de triage), dans la lumineuse salle de restaurant, voire dans le jardin ombragé de la demeure. Sur la carte, le premier coup d'œil fait naviguer entre simplicité (la planchette apéro ou le roast-beef froid sauce tartare, tous deux à 15 fr. 50) et originalité (l'émincé de seitan au curry façon Madras, en plat, à 27 fr. 50 fr.). C'est cet équilibre que l'on retrouve la plupart du temps dans les assiettes elles-mêmes.

Le velouté glacé aux petits pois et à l'huile de noix (9 fr. 50) offre une entrée en matière rafraîchissante et surprend par son mélange de saveurs, tout sauf fade, avec en accompagnement quelques chips de jambon cru. Quant à la salade de tomate avec sa burrata de bufala, elle a la bonne idée de s'accompagner d'une crème de balsamique parfumée à la cerise, le tout surmonté d'une petite glace au basilic (12 fr. 50). En plat, l'entrecôte (28 fr. 50) ne suscite pas le même étonnement, mais arrive cuite

exactement comme espéré, avec en garniture un très bon tian de légumes. En revanche, le filet de truite de Chamby en papillote (27 fr. 50) a eu un peu trop chaud. Classique en apparence, la carte des desserts donne envie de tester le «dessert du jour». Très bonne idée. Comme les autres glaces, le sorbet au fruit de la passion est fait maison, et s'allie parfaitement avec des fruits rouges juste caramélisés pour un effet chaud-froid (8 fr. 50). Assez courte, la carte principale - saisonnière - se complète chaque jour de deux autres propositions. Il y a d'abord le menu du jour, qui oscille entre une dizaine et une vingtaine de francs, avec une fois par semaine une «assiette des continents» destinée à faire voyager. Le «menu fraîcheur» propose quant à lui trois plats dont la liste change à intervalle de quelques semaines. En ce moment, c'est gaspacho, tartare de bœuf façon thaïe et kulfi malai (34 fr. au total). Avec des fruits frais, le kulfi, glace indienne à la cardamome et à la pistache, est un délice (7 fr.).

À noter que le dimanche est entièrement consacré aux amateurs de brunch, avec un buffet enrichi par des grillades à la plancha en «live cooking». Pour l'instant, le Café des Tilleuls n'est ouvert que du mercredi au dimanche à midi. Dès le 2 septembre, il y aura aussi un service le soir du mercredi au samedi.

L'adresse

Café des Tilleuls
Rue de Lausanne 52, Renens
fermedestilleuls.ch
Mercredi-samedi de 10h à 18h
(22h dès le 2 septembre). Brunch
le dimanche (11h à 18h).



Cuisine de saison
inventive
et produits locaux

24 heures

Hauptausgabe

24 Heures Lausanne
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
<https://www.24heures.ch/>

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 22'311
Parution: 6x/semaine



Page: 18
Surface: 33'591 mm²

Ordre: 1094419
N° de thème: 862.021

Référence: 77913887
Coupage Page: 2/2



50 fr. par personne,
boissons
comprises



Vins locaux et bios,
carte d'apéritifs
et digestifs

Retrouvez nos coups de fourchettes sur:
[24heures.ch/gastronomie](https://www.24heures.ch/gastronomie)



Hauptausgabe

24 Heures Lausanne
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
<https://www.24heures.ch/>

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 22'311
Parution: 6x/semaine

Page: 18
Surface: 33'591 mm²

Ordre: 1094419
N° de thème: 862.021

Référence: 77913887

Cet article a été publié dans les éditions régionales suivantes:

Média	Type	Tirage
24 Heures Lausanne	Édition principale	22'311
24 Heures Régions	Sous-éditions et régionales	26'796
24 Heures Nord Vaudois Broye	Sous-éditions et régionales	16'003
24 Heures Riviera Chablais	Sous-éditions et régionales	18'920
	Tirage total	84'030