

### L'Auberge de Champvent a réussi un joli transfert

Dans les villages où les lieux de rencontre se raréfient, le départ d'un restaurateur soulève toujours son lot d'inquiétudes quant à l'avenir du restaurant local. À Champvent, avec Yoann Potiron, l'auberge a non seulement retrouvé un tenancier, mais aussi un chef de qualité.

Signe indéniable de sa volonté d'intégration, l'ancien patron du Restaurant du Stade, à Yverdon, a tenu à ne pas négliger le côté bistrot de son établissement. Il y propose au quotidien des plats classiques. Au vu du succès remporté depuis son arrivée en août dernier, les Chanvonnais l'ont manifestement bien compris.

Dans la sobre et jolie salle bistronomique - refaite il y a quelques années, elle a été rafraîchie avant son arrivée -, il a importé un savoir-faire reconnu, qui s'apprécie jusque dans l'accueil réservé par le personnel.

Sur l'ardoise des suggestions, qui complète la carte en fonction des arrivages, il a eu l'heureuse idée de poser un mets devenu traditionnel des tables de brasserie: l'os à moelle, coupé dans la longueur et gratiné au four (16 fr.). Plus simple, certes, mais tout aussi efficace en entrée que le délicat carpaccio de Saint-Jacques (19 fr.), qui rappelle que, si en cuisine (comme en cave), on aime le local, on ne se prive tout de même pas de petits «écarts» exotiques.

Il en va ainsi des savoureuses gambas façon thaïe, servies avec un original chou kimchi (fermenté) et un riz à sushi qui

nous a un brin désarçonnées car il était, pourtant logiquement, servi froid (37 fr.). Le voyage s'invite aussi avec ce filet de bar parfaitement grillé (36 fr.) pris entre deux «eaux»: celle, acidulée, d'une subtile écume de fleur d'oranger et celle, suave, d'une aérienne mousseline de patates douces.

À propos de douceur, celle de l'étonnante bombe exotique (13 fr., dont on laissera aux curieux la surprise des ingrédients) explose littéralement en bouche au moment du dessert.

#### L'adresse

Auberge de Champvent  
Grand-Rue 7, 1443 Champvent  
Tél.: 024 420 12 63  
www.aubergedechampvent.ch  
Ouvert du mardi soir au dimanche midi



Yoann Potiron marie plats traditionnels et cuisine inventive



De 80 à 90 fr., boissons comprises



Coup de cœur pour Le Soleil de minuit d'Olivier Chautems

[www.24heures.ch/gastronomie](http://www.24heures.ch/gastronomie)



Après avoir tenu le Restaurant du Stade, à Yverdon, Yoann Potiron a repris cet été l'Auberge de Champvent. PATRICK MARTIN