



UN JOUR, UNE IDÉE

n/a
© Josua Hotz/L'Union

Un resto à vocation sociale à Epalinges

Au nord de Lausanne, L'Union propose une cuisine locale et offre une aide aux personnes défavorisées qui souhaitent s'orienter vers les métiers de l'hôtellerie

2 minutes de lecture

◆ Un jour une idée ◆ Gastronomie ◆ Vaud

Marion Marchetti

Publié mercredi 18 septembre 2019 à 12:31, modifié mercredi 18 septembre 2019 à 13:59.

A quelques pas de l'arrêt de métro Croisettes, au nord de Lausanne, l'hôtel-restaurant L'Union accueille curieux et gourmands dans un cadre coloré. Après huit mois de travaux, l'ancienne pizzeria a laissé place à une décoration inspirée de la jungle. Les meubles en bois foncé contrastent avec la modernité des murs. On s'avance dans un décor de feuilles, de fleurs et de papillons pour s'installer sur un des coussins blancs, verts ou roses. Pour qui préfère s'éloigner de l'atmosphère amazonienne suggérée par les peintures murales, le restaurant dispose d'une terrasse, tout aussi verdoyante.



Filet d'omble de fontaine, asperges et quinoa
L'Union

La carte minimaliste – deux courtes pages pour une vingtaine de plats – offre des options végétariennes, sans gluten et pour les enfants. «Cela nous permet de la changer toutes les six semaines et de varier notre offre en fonction des saisons», explique Emmanuelle Rossier, responsable des prestations de la société coopérative Démarche Formation-Conseil, qui a lancé le projet de L'Union. Quant au «menu du marché», il propose deux plats différents chaque jour.

More Information

Un service souriant

Le restaurant séduit, entre autres, par son service souriant et son choix de produits régionaux cuisinés sur place: la viande est exclusivement suisse, les glaces artisanales viennent de La Conversion. Le chef, Laurent Gauthier, revisite des plats d'apparence simple pour les habiller de saveurs originales ou exotiques. La féra du lac (suisse aussi) se voit donc accompagnée d'avocat, de quinoa et de grapefruit; et la salade de fraises est arrosée de vin et légèrement épicée.

L'Union s'inscrit dans un programme plus large encore que la cuisine locale, celui de la réinsertion professionnelle. Dans ses projets pour renforcer l'employabilité, la coopérative Démarche a fait de l'hôtel un lieu d'accueil temporaire pour les bénéficiaires de l'aide sociale et offre aussi une formation encadrée de manière professionnelle aux personnes en recherche d'emploi, qui souhaitent s'orienter vers les métiers de la restauration, de l'hôtellerie ou de la cuisine.

L'Union, chemin des Croisettes 2, Epalinges (VD), tél. 021 654 41 00, lu-ma 7h-15h, me-sa 7h-23h. Tous les articles de la rubrique «Un jour, une idée».

Recommandés pour vous

UIT – Facebook, très loin d'être gratuit

L'annulation du vote de Moutier et le rôle de l'UDC du Jura bernois

VE IDÉE – A Lausanne, des habits à acheter au poids

DRE – Nouvelle panne dans les relations Suisse-UE ABONNÉ

FORTUNE – Renaud de Planta: «Pictet va construire une tour de 90 mètres» ABONNÉ

i – Un chef au cœur de l'ouragan «Dorian»