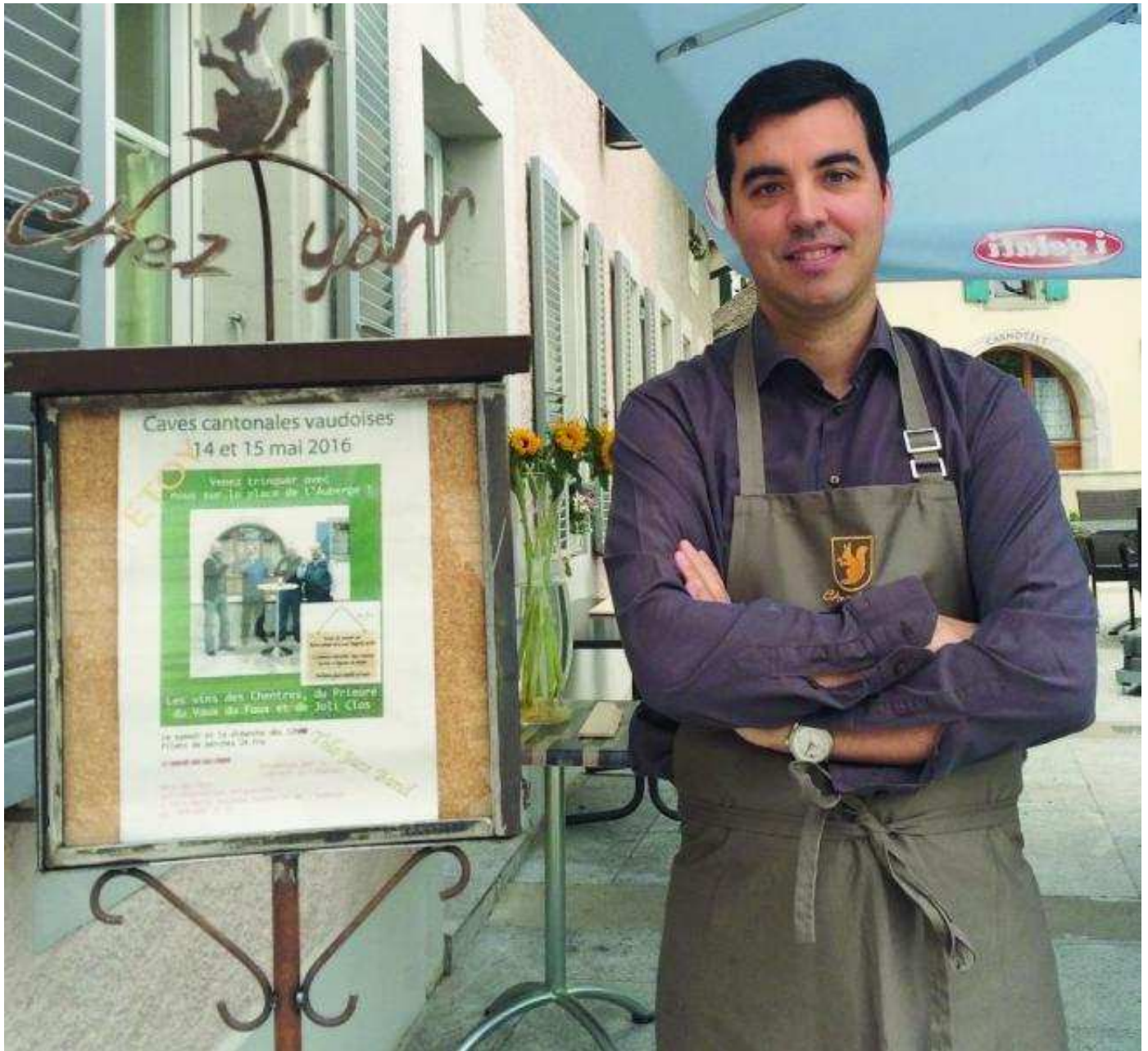


10/05/2016

# La Côte

## Le terroir et l'artisanal dans vos assiettes, Yann y tient



Yann Marty et son enseigne forgée par un de ses amis. noémie desarzens

A<sup>-</sup> A<sup>+</sup>

**ÉTOY Yann Marty, ancien maître-hôtel à la Fleur du Lac à Morges, est le nouveau tenancier de l'Auberge communale.**

Yann Marty souhaite que sa cuisine incite les clients à se sentir «comme à la maison». Des légumes de Ballens, de la bière d'Etoy, des glaces artisanales de Reverolle, la nouvelle carte de l'Auberge communale met les produits de la région à l'honneur. «Nous avons une cuisine généreuse et locale, tout en gardant les prix d'auberge», explique Yann Marty. Or, pour avoir de la qualité, on en paie le

prix. Yann l'atteste: «Nous faisons moins de marge, mais nous préférons garder l'esprit du terroir. Et la qualité qui l'accompagne.» Grâce à son réseau régional, Yann va à la rencontre des producteurs afin d'obtenir une qualité et des saveurs inégalables.

Originaire de la Dordogne, Yann doit son amour pour les aliments savoureux à cette région, où le label «bio» n'existait pas. La qualité et la richesse du goût, «c'était normal». En altruiste, Yann apporte ses préparations dans son auberge. A l'image des confitures artisanales, servies au buffet du déjeuner, qui viennent de sa production personnelle. Ou encore une sauce «vierge» avec des herbes aromatiques qui proviennent de son jardin. La carte est réduite et suit les saisons. Cette option illustre la décision de choisir et de préparer des produits de qualité. Le tenancier précise: «J'offre le conventionnel et l'artisanal; il nous faut les deux pour satisfaire tout le monde.» Au client de choisir s'il préfère un thé Twinings ou une tisane faite maison.

### **Un esprit local et convivial**

La qualité permet de redécouvrir la viande notamment. «La charcuterie n'est pas saine, certes, mais ça dépend laquelle!» Yann se fournit chez un boucher de Sévery. En bouche, son filet de bœuf n'a rien à voir avec de la viande issue de production industrielle.

Alors que notre rapport à la nourriture se définit par une surconsommation et une baisse de qualité, la philosophie de cette auberge réjouit. Elle démontre qu'il est possible de proposer des mets locaux et à des prix raisonnables. Puisque la santé passe par l'assiette, Yann s'amuse à se définir comme un «médecin» gustatif qui prend soin de ses clients.

### **Une qualité de vie**

«En vieillissant, j'ai eu ce besoin d'être dans le vrai» explique Yann. Après 15 ans de services à la Fleur du Lac, ce souhait de se rapprocher des produits issus du terroir et d'une clientèle plus «authentique» s'est concrétisé. «Travailler pour travailler, cela ne m'intéresse plus» précise-t-il. Le but: avoir du plaisir. Et en donner aussi! Les plats de viande et de poisson sont notamment apprêtés devant le client.

Dix chambres spacieuses permettent de prolonger le séjour gourmand à l'envi. Ouverte tous les jours, la nouvelle enseigne de l'Auberge d'Etoy fait saliver. NOÉMIE DESARZENS