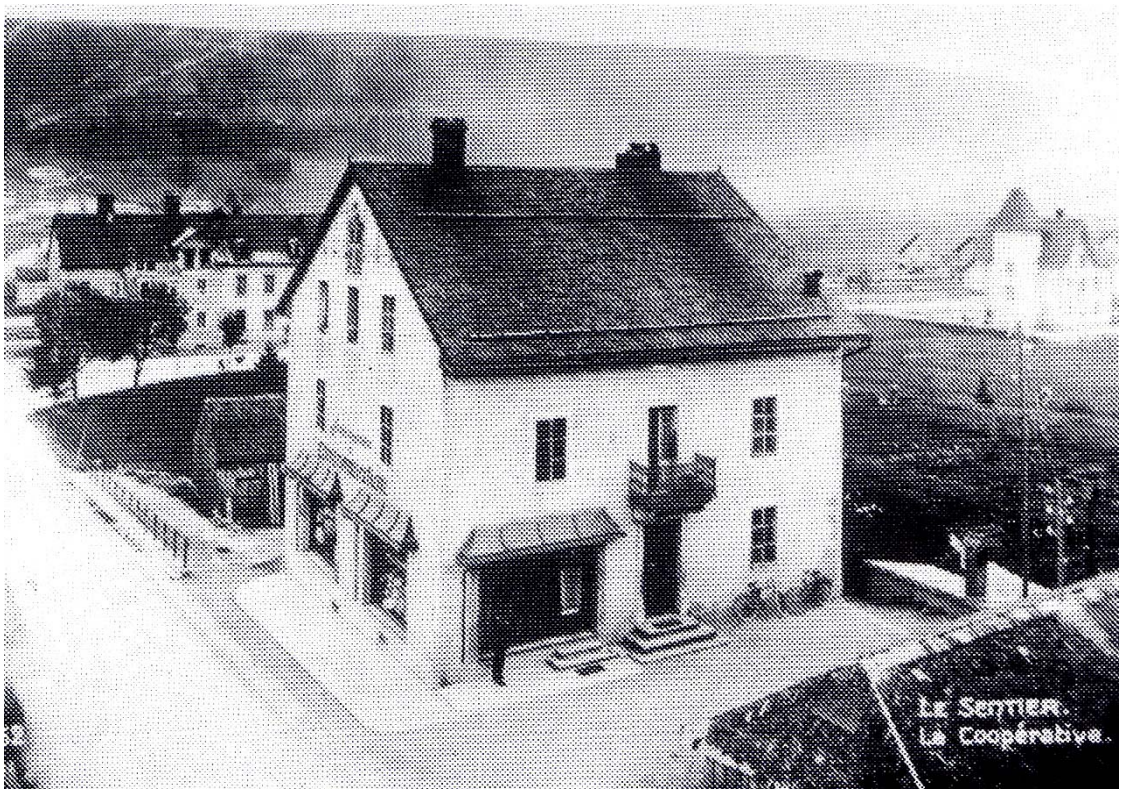
Le Café de la Gare au Sentier

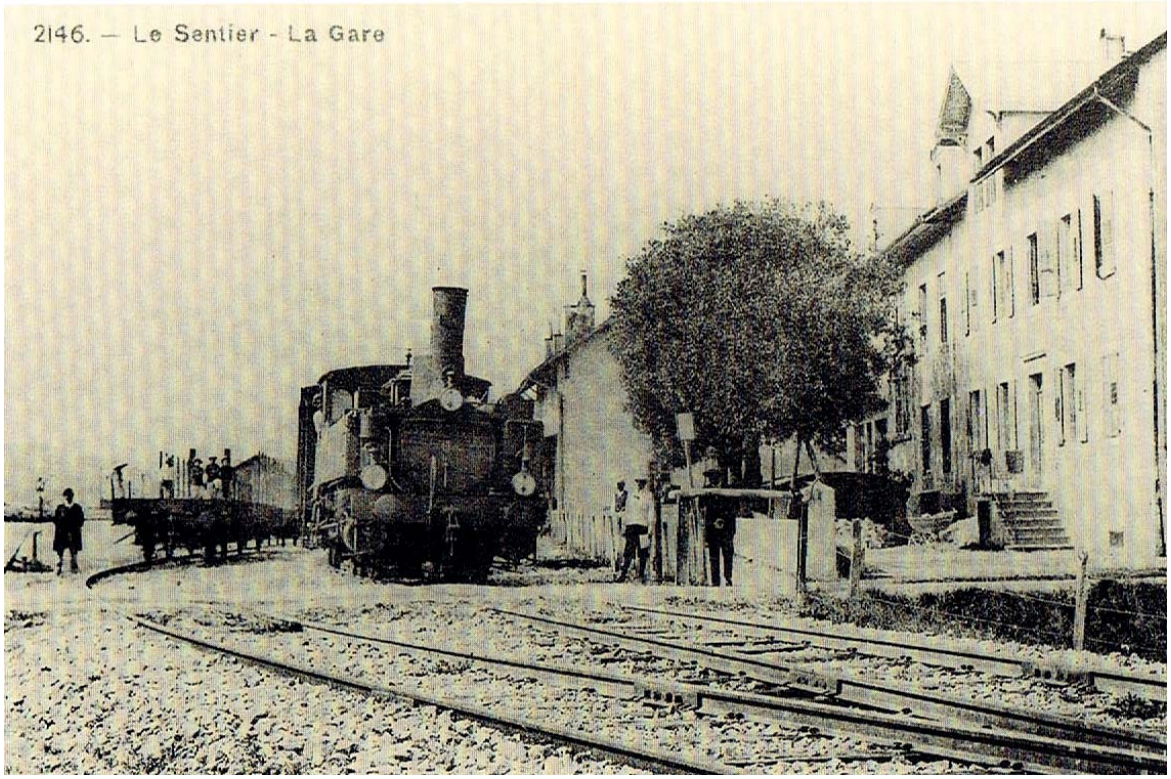
Il ne peut naturellement pas avoir existé avant l'arrivée du chemin de fer inauguré en 1899. Avec ci-dessous une photo de sa construction entre la Golisse et la gare du Sentier.

Photos Eugène Vidoudez. On aperçoit un bâtiment de la Le Coultre à gauche.

Le Sentier a une époque encore champêtre. On aperçoit la gare et le café au loin



La nouvelle coopération du Sentier inaugurée le 1er octobre 1915. Le café de la Gare est visible à gauche de ce bâtiment, partie de droite. Chose à signaler, si les photographes se sont volontiers arrêtés dans la rue principale du Sentier, ils ont allègrement négligé le quartier de la gare.



Le café de la Gare au Sentier, à gauche du bâtiment.

Indicateur vaudois :

1905 : Piguet Alexandre, Café de la Gare
1910 : Baud William, Café de la Gare. Jusqu'en 1945 environ. A mi parcours tenu par sa veuve
1950 : Baud H. Edg. Buffet de la Gare. 1955.
1960 : Viola René, Buffet de la Gare
1965 : Mérinal Gaston, Buffet de la Gare
1970 : Piguet Virgil, Buffet de la Gare
1975 : Nyffenegger Harry, Buffet de la Gare, jusque 1990 et suivant.
1995 : Philippe Igouazi

Réouverture du Buffet de la Gare – article du 5 avril 2012 -

LE SENTIER

Le lundi 2 avril, le Buffet de la Gare du Sentier a officiellement rouvert ses portes. Après une période de fermeture, l'établissement retrouve une seconde jeunesse et son ancien gérant en la personne de Philippe Igouazi, dit Filou. Un retour aux sources pour ce dernier qui tient cependant à réorienter ses activités.

Les habitués se souviennent sans doute du 5 décembre 2009, date à laquelle Philippe Igouazi a marqué d'une pierre blanche les 15 ans déjà passés à la tête de ce que chacun appelle encore et toujours «La Brass».

Haut lieu de débordements divers pour les uns, estaminet chaleureux et cool pour les autres, l'endroit s'était fait au fil des ans une solide réputation. Aux commandes de ce train quelque peu bringuebalant, mais ô combien vivant, l'on retrouvait donc l'ami Filou, un spécialiste des ribouldingues spontanées comme des fiestas organisées que tous les fêtards combiers connaissent de près ou de loin.

Depuis cette époque à bien des égards héroïque, changement de tenancier, errances commerciales et quatre mois de fermeture ont marqué la vie récente de l'établissement.

De l'histoire ancienne cependant pour celui qui regagne aujourd'hui un antre dont il est, soit dit en passant, le propriétaire. Pour schématiser, disons simplement que Philippe Igouazi a tiré les leçons du passé et que c'est avec la ferme intention d'écrire une page différente de son livre d'or qu'il rempile pour un nouveau bail.

Philippe Igouazi et Corinne Scheidegger

En toute logique, ces nobles ambitions se traduisent par des actes bien visibles.

Première chose qui saute véritablement aux yeux, la rénovation des lieux. Plancher poncé avec soin, cuivres et objets de décoration en laiton astiqués, miroirs, zinc et ameublement ripolinés sont autant d'éléments qui font que l'endroit a retrouvé tout son cachet.

A cela s'ajoutent de luxurieuses plantes vertes et une terrasse entièrement remise au goût du jour. En bref, le retour à un bar «à l'ancienne» dans lequel il va vraiment faire bon s'arrêter et déguster d'excellents cafés.

C'est du reste sur ce créneau que Filou compte s'appuyer pour fidéliser sa clientèle. En investissant une somme considérable dans l'acquisition d'une machine dernier cri chère à George Clooney, il propose aux aficionados une riche variété de «Grands crus» et toutes les déclinaisons qui vont avec.

Dans cette débauche de caouas plus ou moins serrés, les inconditionnels des nectars infusés ne sont cependant pas délaissés avec un large choix de thé en branches. Des vins vaudois et quelques cépages valaisans devraient également ravir les amateurs de bons millésimes. Bières de renom à la pression ou en bouteilles ainsi que quelques alcools forts sont aussi à la carte. Sans oublier les incontournables boissons chocolatées et autres limonades.

Du côté de la petite restauration, l'accent est mis sur les classiques, dont quelques offres matinales à l'intention des travailleurs de tous poils (croissants ou sandwichs ronds servis à un prix très compétitif avec café et jus de fruits frais).

Le reste est à découvrir dans une plage horaire allant de 8 à 20 heures, et ce, du lundi au vendredi.

Fini donc les fermetures tardives et bruyantes ou débordements potentiels. Choses qui devraient rassurer le voisinage.

Quant aux habitués et aux gens de passage, ils n'ont plus qu'à profiter du calme et de la convivialité du Buffet de la Gare pour goûter, au bar comme en terrasse, aux joies simples de l'existence.

Que du bonheur en perspective!

Alex Charmey

Le Buffet de la Gare au Sentier, côté occidental et côté chemin de fer.