



# Papet vaudois végétarien au menu



Le nouveau restaurant végétarien prévu à la gare de Lausanne promet une cuisine bio avec des produits suisses. (LDD)

## EN CHIFFRES

**400** personnes de **70** nationalités sont employées par l'entreprise, qui publie également un livre de recettes.

**9** restaurants à Zurich, Lucerne, Berne, Bâle, Londres.

**2018** Date de l'ouverture à Lausanne.

4,20 francs les 100 grammes, c'est le prix des mets au poids.

**RESTAURATION** La célèbre enseigne zurichoise Tibits s'installera à Lausanne, à la place de l'ancien Buffet de la gare. La nouvelle soulève l'émoi dans la capitale vaudoise et réjouit les végétariens en mal d'offre gastronomique

CÉLINE ZÜND

@celinezund

La nouvelle ne laisse pas les Lausannois indifférents: le Buffet de la gare, institution née en 1916 dans la capitale vaudoise, fermée l'an dernier, sera remplacé par ce que l'on peut considérer comme son antithèse: le Tibits. Une

chaîne de fast-food végétarien, quintessence de la «boboïtude» zurichoise: branché, moderne et sain.

L'arrivée de ce nom zurichois en Suisse romande était pressentie depuis plusieurs années. Ses propriétaires ont pris leur temps pour tâter le terrain romand. Car la vague végétarienne n'a pas encore submergé Lausanne. Elle suscite même encore un certain scepticisme, au vu des commentaires qui déferlent sur les réseaux sociaux depuis jeudi et qui peuvent se résumer par le «tout fout le camp» lâché par le député vaudois au Conseil national Michaël Buffat sur sa

page Facebook. L'idée de perdre leur «Buffet» et ses mets du Pays de Vaud, ce café intemporel où l'on «pedze», taraude les Lausannois.

Pas tous. Les végétariens en mal d'adresses se réjouissent: «C'est une excellente nouvelle! Même si Lausanne a évolué, l'offre gastronomique sans viande manque encore», estime Andonia Dimitrijevic, directrice de la maison d'édition L'Age d'homme et végane, qui n'entend «que des réactions enthousiastes» dans son entourage. D'autres se réjouissent de la nouveauté et ne regretteront pas l'ancienne enseigne qui,



dit-on, avait déjà perdu depuis longtemps son attrait gastronomique.

Le patron de GastroVaud, Gilles Meystre, admet lui aussi ressentir «une forme de nostalgie» à voir un «haut lieu du patrimoine vaudois» remplacé par une chaîne zurichoise. Mais cette dernière, dit-il, «correspond à une tendance». Et après tout, «c'est une aubaine pour les autres pintes vaudoises, encore nombreuses dans la capitale, qui voient leur clientèle s'éroder ces dernières années». Les CFF, de leur côté, estiment avoir choisi le candidat qui correspondait «le plus clairement à la demande et aux critères»: solidité financière, et capacité à ouvrir du matin tôt jusqu'à minuit.

A l'origine de cette enseigne zurichoise conquérante, trois frères de Rheineck, à l'ouest de la Suisse, aux origines italiennes: Reto, Daniel et Christian Frei. Le premier a l'idée d'un fast-food végétarien à la fin des années 1990 alors qu'il étudie à l'EPFZ. Il s'associe à ses deux frères, rejoints plus tard par le seul mangeur de viande occasionnel de la fratrie: l'aîné, Andreas. «En 1998, c'était encore très difficile de trouver un menu sans viande au restaurant», raconte Daniel Frei. La première enseigne est née en 2000 à Zurich. Depuis, huit autres ont suivi. Une nouvelle adresse ouvrira ses portes à Saint-Gall l'an prochain. L'enseigne se soucie d'utiliser «une majorité d'aliments produits en Suisse, bio quand l'offre le permet» et d'inscrire à la carte vins et bières locaux.

#### «Réinventer le Buffet»

Pour tenter de séduire les incrédules

romands, les nouveaux tenanciers comptent ajouter à leur menu un papet vaudois végétarien et des vins du terroir. «Nous n'oublierons pas le ballon de gamay et le gratin de pommes de terre au gruyère», assure Daniel Frei, conscient d'arriver en terrain sensible. «Nous respectons le Buffet de la gare et comptons prendre son histoire avec nous. Il ne disparaîtra pas, nous allons le réinventer», ajoute-t-il.

L'espace central du restaurant et ses grandes fresques, ainsi que les étages supérieurs, inscrits au Patrimoine, seront rénovés. Les CFF l'avaient annoncé fin 2015: ils financeront les travaux à hauteur de 20 millions de francs. Les salles de réception pourront comme avant être louées par des entreprises, partis politiques ou particuliers.

Chaque restaurant Tibits voit défiler quotidiennement un millier d'adeptes, prêts à payer 4,20 francs les 100 grammes de légumes, quinoa, tofu, pommes de terre ou lentilles. «Parmi nos clients, la majorité sont des femmes et 80% ne sont pas strictement végétariens», souligne Daniel Frei.

La fratrie d'entrepreneurs s'est associée à Rolf Hittl, héritier du restaurant zurichois du même nom, qui détient actuellement 50% des parts de Tibits. Cette enseigne, devenue le temple de la nourriture sans viande à Zurich, figure au Guinness World Record comme premier restaurant entièrement végétarien au monde. Il a été ouvert en 1893, soit 48 ans avant que le Buffet de la gare lausannoise ne voie le jour. C'est donc une institution qui en remplace une autre. ■