



Le buffet de la gare renaît, végétarien



Au cœur du restaurant trône le buffet avec ses quelque 40 plats végétariens et véganes. -TIBITS/RWA

LAUSANNE Tibits, géant Suisse de la gastronomie végétarienne, donne un souffle nouveau à l'établissement historique.

La venue de Tibits à Lausanne avait fait s'élever de nombreuses voix. En cause: la «mort» de la forme traditionnelle du buffet de la gare de Lausanne et sa cuisine à l'ancienne. Mais, aujourd'hui, deux années plus tard, à l'heure de l'ouverture du restaurant végétarien venu d'outre-Sarine, les protestataires se sont bien calmés.

A l'intérieur, la décoration des lieux a un peu évolué. La modernité a fait son chemin, mais la nature du restaurant est restée. Les peintures sont toujours là et on y sent bien le poids historique de l'établisse-

ment. Les tables sont nombreuses, les espaces variés et le tout est bien «connecté» électriquement. Un détail qui compte, surtout aujourd'hui.

Au centre de la salle trône le cœur de Tibits: le buffet. Oui, désormais, il y en a véritablement un au buffet de la gare... Tout le restaurant tourne, d'ailleurs, autour de lui. C'est là qu'on trouvera, tous les jours, jusqu'à 40 plats végétariens et végétaliens, à manger sur place ou à emporter chez soi et dans le train.

Parce que l'on est en Suisse romande, le restaurant s'est aussi doté d'un bar, dont l'ambiance change même à l'heure de l'apéro, grâce à une machinerie ingénieuse.

Dans chaque plat, on trouve des produits locaux ou suisses et, si possible, bios. Et Tibits travaille non pas avec de gros

distributeurs, mais avec des artisans, que ce soit pour le pain, le vin, les bières ou le tempeh. -ROMAIN WANNER



Tibits: un véritable esprit de famille

Derrière la marque, installée de Londres à Zurich, on trouve les trois frères Frei et Rolf Hiltl (à g.), patron de Hiltl, plus vieux restaurant végane du monde. Ils ont lancé le premier Tibits en 2000, à Zurich, fruit d'un concours de bu-

siness plans. Depuis lors, toutes les principales villes alémaniques comptent au moins une adresse. La chaîne s'est même exportée à Londres. Tibits se profile comme un self-service mais qui ne sert pas n'importe quoi.



Hauptausgabe

20 minutes Lausanne
1001 Lausanne
021/ 621 87 87
www.20min.ch/ro

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 105'600
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich



Seite: 22
Fläche: 41'577 mm²



Auftrag: 1089931 Referenz: 71849817
Themen-Nr.: 571.100 Ausschnitt Seite: 2/2

Une carte de mets «bien de chez nous»



Pour célébrer sa venue à Lausanne, la chaîne a développé deux plats bien vaudois. Les malakoffs sont hypergourmands, moelleux et fondants au possible, avec juste ce qu'il faut de croquant. Un vrai délice de fromage en boule, très bien revisité. L'autre nouveauté n'est autre qu'un papet vaudois et son «saucisson» végane, à base de tofu, seitan et aubergines. C'est un plat qui est très bon, clin d'œil à la tradition vaudoise, mais qui n'a de «saucisson» que le nom. Il ne faut pas s'attendre à manger un semblant de viande. Mais on déguste quand même volontiers cette préparation végétale plutôt tendre, légère et savoureuse.