



## Tibits déroule son buffet végétarien à Lausanne

Après trois ans de travaux et de gros investissements, la dixième adresse du groupe familial est fidèle à son propos. Veggie, fraîcheur, fusion, éthique, ultra contemporain.

Végétarien et épicurien, éthique et néanmoins gourmand. Traditionnel et innovant. Ainsi sera le dixième Tibits de Suisse, surgi en lieu et place du mythique Buffet de la gare lausannois. Ainsi l'ont dévoilé le 5 décembre dernier ses concepteurs, trois des quatre frères Frei et Rolf Hiltl, héritier de la dynastie du même nom.

L'affaire avait fait toussoter une poignée de réactionnaires vaudois – inquiets de la double offense au patrimoine historique bâti et à celui, culinaire, du papet vaudois et de la saucisse aux choux... Ils seront doublement rassurés. L'indispensable restauration du bâtiment propriété des CFF et de ses imposantes fresques murales a été menée avec le plus grand soin et l'expertise des services vaudois du patrimoine. Quant à l'offre de restauration, elle aura pour fournisseurs quelques-uns des meilleurs artisans de la région, que l'on songe aux vigneron (domaines Dutruy, la Colombe, Cruchon notamment), aux brasseries (Docteur Gab's, les Trois Dames), aux pains de La Branche Dakoté, à Mollie-Mar-

got, aux légumes locaux – entièrement bios pour ce qui est des laitages et des produits boulangers, aussi souvent que possible pour les autres ingrédients –, ou encore au tempeh fourni par un artisan de Champvent.

### *Papet et saucisse 100% végétale*

Ce n'est pas tout. «Nous avons mis au point notre propre recette de papet et saucisse 100% végétale et franchement, elle tient la route», promet notamment Rolf Hiltl, qui se dit lui-même flexitarien. La clientèle devrait du reste être composée d'une nette majorité d'omnivores, si l'on en juge par la fréquentation des établissements du groupe. Parmi les autres propositions furieusement locales, des malakoffs et de délicieuses tartellettes à la raisinée. L'équipe de 40 collaborateurs a de même été recrutée localement, avec un réel souci de parité; la moyenne d'âge est de 35 ans.

Pour revenir à la vue d'ensemble du projet, il aura nécessité trois ans de réflexion et de chantier, ainsi qu'un investissement de deux à trois millions, uniquement pour le restaurant – chiffre restant à affiner, selon Daniel Frei; la partie historique du bâtiment classé, datant de 1916, ayant été prise en charge par les CFF, propriétaires du site.

### **A Lausanne, l'offre de restauration a pour fournisseurs**

### **quelques-uns des meilleurs artisans de la région.**

L'aménagement a été confié au bureau d'architectes genevois YKRA, avec pour mandat de faire «dialoguer les éléments historiques avec une vision plus contemporaine». Le résultat est plus que convaincant, lumineux, respirant avec son immense dégagement vers le ciel, les luminaires sobres, quelques zones bleu pétrole en contrepoint aux boiseries et des zones aux atmosphères diverses, correspondant aux différents moments de la journée. S'y ajoute «La sonate du traclet», l'étagère cinétique conçue par l'artiste Fred Berhold, afin de faire basculer le décor du matin dans sa dimension vespérale et apéritive. Un clin d'œil à l'univers des trains et de la mécanique. Un mandat a aussi été confié à l'Ecole romande d'arts et de communication (Eracom) pour concevoir les serviettes du restaurant.

Le service traiteur sera fonctionnel dès le printemps; de même, à l'heure de l'inauguration, la restauration finale de la fameuse salle des Vignerons, au premier étage, n'était pas entièrement achevée. Elle permettra de proposer à la location un espace modulable de 210 mètres carrés pour des conférences, congrès et autres fêtes. Une prestation qui s'ajoutera à l'offre de quelque 150 couverts à l'intérieur, au Kids Lounge et à la centaine de places amé-

# HÔTELLERIE<sup>et</sup> GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo  
6002 Luzern  
021/ 616 27 12  
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 3'506  
Erscheinungsweise: 33x jährlich



Seite: 4  
Fläche: 60'040 mm²

**HITTL**  
seit 1898  
tibits

Auftrag: 1089931  
Themen-Nr.: 571.100

Referenz: 71987794  
Ausschnitt Seite: 2/2

nagées à l'extérieur. Le tout est pensé, imaginé et agendé autour du fameux buffet qui fait les beaux jours des Tibits depuis une vingtaine d'années. Les prix, enfin. Les plats sont facturés en fonction du poids : il faut compter entre 15 et 18 francs par personne, pour une addition moyenne à midi, estime Daniel Frei.

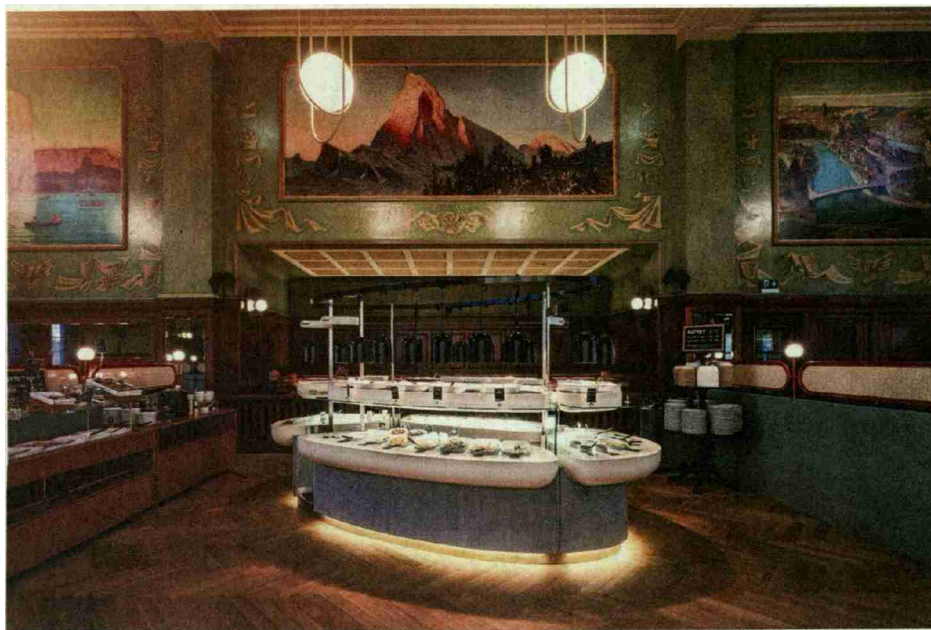
### De délicieuses bouchées

Pour rappel, le projet est né de l'imagination d'une fratrie végétarienne, les Zurichois Daniel, Reto et Christian Frei – rejoints plus récemment par leur cadet Andreas – dans le cadre d'un concours de l'EPFZ destiné aux start-up, Swiss Venture, primé à deux reprises, en 1998. «Nous étions très motivés à le réaliser, mais sans expérience du monde de la restauration, a rappelé Daniel Frei, raison pour laquelle nous avons approché Rolf Hiltl.» L'héritier du plus ancien restaurant végétarien d'Europe s'est associé à la petite entreprise naissante, dont il détient 50% des parts, un partenariat à l'origine d'une véritable Success Story. Depuis la première enseigne zurichoise, Tibits a essaimé à Berne, Bâle, Lucerne, Winterthour et St-Gall, avant de réussir son implantation à Londres, où elle gère désormais deux adresses.

Le nom de Tibits est inspiré de Tit-Bits, autrement dit, délicieuses bouchées. Même si le

groupe familial fait désormais bien mieux que mettre bout à bout d'exquis petits encas, avec ses 500 collaborateurs pour 9000 clients quotidiens. A Lausanne, la dixième adresse du groupe familial aura en outre suscité de nombreuses demandes: «Nous avons eu pas mal de propositions, notamment à Genève», confirme Rolf Hiltl, soulignant que la priorité va à lancer le projet lausannois et en faire un succès avant de partir à la conquête d'autres villes romandes.

VÉRONIQUE ZBINDEN



L'indispensable restauration du bâtiment propriété des CFF a été menée avec le plus grand soin.

DR