

# «Il est temps d'ouvrir un Tibits à Lausanne ou à Genève»

## GASTRONOMIE VÉGÉTARIENNE

Rolf Hiltl représente la quatrième génération à la tête du restaurant familial zurichois spécialisé. Face à une demande qui explose, il accepte de grandir, mais tient à rester au volant de sa société.

Anne Gaudard

anne.gaudard@lematindimanche.ch

**Vous grandissez avec Hiltl à Zurich, vous étendez avec Tibits à Lucerne, à Londres. Et la Suisse romande?**

Oui, cette absence est d'autant plus étrange que je suis diplômé de l'École hôtelière de Lausanne. En fait, il y a longtemps eu une sorte de Röstigraben en matière de restauration végétarienne. Mais aujourd'hui les choses ont changé. Il est temps qu'on arrive. Depuis trois ans, nous prospectons à Lausanne et surtout à Genève. Nous cherchons des lieux avec beaucoup de passage, comme les gares, pour y implanter un Tibits, l'enseigne que nous avons créée avec les frères Frei.

**Vous ne donnez pas de chiffres sur vos affaires. Mais comment qualifiez-vous leur évolution?**

La courbe est extrême dans tous nos points de vente grâce à un changement de mentalité, de génération. Les jeunes hommes peuvent être virils et végétariens, voire véganes. Ce n'était pas le cas il y a encore dix ans. C'est une vraie vague de fond, pas une mode.

**Qu'est-ce qui fait encore votre spécificité alors que presque tous les restos proposent du végétarien?**

Notre spécificité, c'est notre histoire, notre innovation permanente et notre diversité. Plus de 115 ans de restauration végétarienne. Mon arrière-grand-père s'est lancé dans ce créneau suite à des ennuis de santé. Il a réussi. Les gens aiment les histoires vraies, pas les inventions marketing. Par ailleurs, tout le monde ne cuisine pas avec autant d'amour et de savoir-faire que nous. C'est pourquoi nous donnons des cours professionnels, comme nous le faisons avec les cuisiniers de SV Group. Nous les motivons à proposer de bons plats végétariens



Rolf Hiltl est «végétarien à temps partiel, comme beaucoup de Suisses».

René Ruis

dans leurs cantines. Ce pourrait être considéré comme de la concurrence, mais non, l'important est de faire passer le message du plaisir dans l'assiette.

**Hiltl s'est modernisé, a changé, il y a quand même un aspect marketing dans vos restaurants...**

Je suis cuisinier, et un cuisinier doit aussi savoir communiquer, vendre ses plats. Depuis des années, nous sommes très actifs dans les médias sociaux.

J'aime parler de ce qu'on apporte à nos clients, du fait que l'on peut avoir du plaisir à table sans tuer des animaux.

**Vous devenez toujours plus végane?**

La tendance végane gagne en sérieux, en importance. Nous offrons des plats véganes et donnons des cours. En automne, nous allons aussi publier le livre de recettes véganes conjoint entre Hiltl et Tibits, «Vegan Love Story». Pour nous la gastronomie, c'est avant tout un plaisir. Nous ne sommes pas là

«La tendance végétarienne actuelle est une vraie vague de fond, pas une mode»

pour dire aux gens ce qu'ils doivent faire. Seulement pour leur donner du plaisir.

**Vous en mangez, vous, de la viande?**

Oui, de temps en temps, car je suis végétarien à temps partiel, comme beaucoup de Suisses.

**Il n'y a pas d'idéologie dans votre démarche?**

Notre restaurant sert des repas depuis plus de cent ans sans tuer un animal. Je trouve cela tout simplement génial. Et j'adore la cuisine végétarienne.

**Tibits, Hiltl, catering, take-away, club, boucherie végétarienne, etc. Vous vous diversifiez, grandissez. Certains vous appellent le «pape vegi»...**

Mon activité principale en ce moment, c'est Hiltl et son développement, qui se fait surtout à Zurich. Nous échangeons beaucoup avec Tibits, dont je possède la moitié du capital. Globalement, il est vrai que nos produits sont très tendance, nous recevons beaucoup de demandes. Nous pouvons encore grandir. Je n'ai pas peur des échecs, mais je n'ai pas peur non plus du succès.

**Quels pôles de croissance avez-vous identifiés?**

Beaucoup! Nous menons une expérience avec notre boucherie végétarienne à Zurich. La vente au détail de nos produits est éventuellement une voie à explorer. De grandes chaînes de distribution viennent nous consulter. Mais nous voulons garder, comme pour tout ce que nous faisons, notre indépendance. Grandir, oui, mais en restant bien solidement au volant de l'entreprise. Les take-aways sont un autre pôle de croissance. Comme les ateliers de cuisine, etc.

**Manger végétarien ou végane doit forcément être plus cher?**

Absolument pas. Mais la qualité, la diversité et les plats faits maison ont leur prix. C'est en ce sens d'ailleurs que nous avons répondu favorablement à la demande de coopération d'Ikea. Nous ne voulons pas être que haut de gamme. Et, comme nos buffets sont facturés au poids, ce n'est pas forcément cher. Nous grandissons aussi pour montrer que tout le monde peut bien manger, quels que soient les budgets.

**On verra des Tibits ou Hiltl avec des mets à emporter à 10 fr. ou moins?**

Je ne le sais pas. C'est peut-être un vœu pieux. Nous ne faisons pas des produits chers, mais les rendre très bon marché n'est pas évident. Notre cuisine demande de bons produits et beaucoup de main-d'œuvre. Reste que nous n'avons, par exemple, pas augmenté les prix du take-away depuis plus de cinq ans afin qu'ils restent abordables.

**D'où proviennent vos produits?**

Ils proviennent selon la saison de Suisse, pour environ un tiers, et aussi d'Europe. Nous nous assurons de leur provenance, mais ce qui compte encore plus, c'est de respecter leur saisonnalité. Ils sont souvent bio, mais pas obligatoirement, car parfois mieux vaut acheter une carotte suisse qu'une carotte bio de l'autre bout de la planète. Les produits laitiers et les œufs sont, eux, bio, afin de nous assurer que les animaux qui les produisent bénéficient d'une vie agréable. Le tofu vient, lui, d'une société de l'Oberland zurichois qui s'approvisionne en soja en Suisse.

**Vous proposez de l'alcool. N'est-ce pas contraire au principe fondateur?**

C'est vrai que mon arrière-grand-père avait lancé un lieu abstinent. Mais, en 1993, nous nous sommes décidés à proposer de l'alcool. Notamment parce qu'un bon repas s'accompagne souvent d'un bon verre et que c'était un passage presque obligé pour attirer la clientèle masculine. Nous avons d'ailleurs eu de la peine à l'époque à obtenir notre licence de vente, car pour les autorités on ne vendait pas d'alcool dans un restaurant végétarien. Cela dit, ma grand-mère était fâchée, elle ne comprenait pas. ●

## Outrage à magistrat pour l'Argentine

**TENSIONS** Le juge américain qui gère l'épineux dossier de la dette argentine menace de poursuivre pour «outrage» le pays sud-américain s'il continue à diffuser des informations «fausses et trompeuses». Buenos Aires a mis en doute l'indépendance de la justice américaine dans le litige qui l'oppose à deux fonds «vautours» depuis que le juge Thomas Griesa a suspendu tout remboursement de sa dette souveraine tant que le pays ne paie pas 1,3 milliard de dollars à ces fonds, en vertu d'un jugement de la justice américaine. Un jugement qui a poussé les agences de notation à déclarer l'Argentine en «défaut de paiement partiel». En réaction, Buenos Aires a diffusé jeudi dans la presse américaine des «avis légaux» pour défendre sa position. Le gouvernement conseillait notamment à ses créanciers d'envisager «les actions pertinentes pour faire valoir leur droit, tant que seront retenus de manière indue les fonds qui leur appartiennent». **AFP**

## Non aux géants dans le bassin de Saint-Marc!



Une image du passé?

Reuters/Stefani Rellandini

**CROISIÈRE** C'est le président de la Vénétie, Luca Zaia, qui l'a tweeté vendredi: le comité interministériel pour la sauvegarde de Venise a unanimement dit non aux grands bateaux de croisières dans le bassin de Saint-Marc. Les plus de 40 000 tonnes pourraient à l'avenir emprunter un nouveau canal dont la faisabilité doit être étudiée. **LMD**

## Le fonds souverain norvégien activiste

**ACTIONNAIRES** Il pèse 870 milliards de dollars. C'est le fonds souverain le plus important du monde. Il a été créé avec les revenus des hydrocarbures norvégiens. Selon le *Financial Times*, les dirigeants de cet important investisseur mondial s'appêtent à déclarer publiquement à l'avance ce qu'ils vont voter aux assemblées générales. «Cela va contribuer à rendre plus transparente la manière dont on gère les fonds et dont on évalue les sujets soumis au vote», ont-ils déclaré au journal qui parle de «pas important dans l'histoire européenne de l'activisme actionnarial». Aujourd'hui, le fonds norvégien ne s'exprime qu'après les AG. Il détient en moyenne, rappelle le *FT*, 2,5% des sociétés européennes cotées et a des intérêts dans plus de 8000 entreprises. **LMD**

## Un marché du travail presque comme avant

**ÉTATS-UNIS** C'est la Maison-Blanche qui le dit: le marché du travail américain a retrouvé à 80% ses niveaux d'avant la crise, rapporte le *Wall Street Journal*. Cette semaine, le nombre d'inscriptions hebdomadaires au chômage a reculé à la surprise des observateurs. Le Département du travail a annoncé 289 000 demandes pour la semaine du 2 août en données corrigées des variations saisonnières. Contre 308 000 demandes attendues. Le taux de chômage dans le pays est de 6,2%. Reste un gros problème: la qualité de l'emploi. Notamment des bas salaires. Mais pas seulement. «Nous avons encore un gros défi: le chômage de longue durée. Mais nous ne sommes pas dans une situation de type européen», a encore confié au journal Jason Furman, président du Comité des conseillers économiques de la Maison-Blanche. Pour rappel, l'économie américaine a progressé de 4% au deuxième trimestre en rythme annuel. **LMD**

## Rectificatif

Dans notre édition du dimanche 3 août, un article était consacré à la levée de fonds de l'ONU pour la rénovation du Palais des Nations. Des phrases ont été incorrectement attribuées à M. Michael Møller, directeur général par intérim de l'institution, en particulier les commentaires concernant la place financière genevoise.

## Encore des rappels de modèles pour GM

**VOITURE** General Motors (GM) rappelle plus de 300 000 véhicules supplémentaires dans le monde, essentiellement en raison d'un problème de commutateur d'allumage. La plupart des rappels concernent cependant prioritairement les Etats-Unis. GM est englué depuis février dans un scandale de rappels tardifs de 2,6 millions de véhicules associés à la mort de treize personnes. **AFP**