

«A Londres aussi, Tibits a d'abord eu droit à une levée de boucliers»

Restauration L'arrivée de la chaîne végétarienne alémanique au Buffet de la Gare de Lausanne déchaîne les passions. Le cofondateur de Tibits Daniel Frei tient à rassurer.

Elisabeth Eckert

elisabeth.eckert@lematindimanche.ch

Si les CFF avaient voulu créer le buzz pour la nouvelle gare de Lausanne, ils ne s'y seraient pas pris autrement. Jeudi, et à peine le voile levé sur les futures enseignes qui s'y installeront, la Toile a explosé de commentaires pour le moins critiques – «Le pire est d'imposer une philosophie dans un lieu comme celui-ci» ou «Boboland ne cesse de s'étendre» – voire carrément assassins: «Bonjour à la dictature des végétariens» pour d'autres. Le Saint-Gallois Daniel Frei, l'un des cofondateurs des restaurants végétariens et véganes Tibits, s'attendait-il à une telle polémique où frise même un certain anti-alémanisme primaire, en s'installant l'an prochain dans l'historique Buffet de la Gare de Lausanne? Un brin las d'abord, puis très détendu et plein d'humour à la fin de notre entretien, il répond aux Romands: «Non, nous ne sommes pas là pour convertir qui-conque.»

Tibits compte aujourd'hui neuf restaurants. Avez-vous déjà vécu une telle réaction en chaîne?

Pas vraiment. En tous les cas, pas en Suisse alémanique, même lorsque nous avons ouvert notre première enseigne, en 2000, dans le quartier du Seefeld à Zurich, ou notre dernier restaurant, en juin dernier, à Oerlikon. Ni à Berne ni à Lucerne, où nous sommes également présents dans les gares, ni à Bâle, notre installation n'a suscité de tels débats, si ce n'est un accueil positif.

C'est donc une première pour vous?

Non. Lorsqu'en 2008 Tibits a ouvert une enseigne à Londres, nous avons également eu droit à de nombreuses réactions de rejet de la part des Londoniens, relativement similaires à celles que nous entendons aujourd'hui de Lausanne.

Que disaient les Anglais?

Les propos les plus fréquents étaient de s'interroger sur la nécessité et la nature d'un restaurant végétarien au détriment de la nourriture traditionnelle avec de la viande...

Comme l'absence de la panse de brebis farcie de votre carte?

(Rires.) On peut dire cela. Il faut préciser que notre restaurant prenait également la place d'un lieu historique à Heddon Street, au cœur de Londres, à un jet de pierre d'Oxford Street et de Picadilly Circus. Depuis lors, les critiques ont cessé. Pour preuve, malgré ces débuts difficiles, nous sommes désormais à la recherche d'un nouvel emplacement à la City.

Comment expliquez-vous ces attitudes différentes, pour le coup entre les Romands ou les Britanniques, et les Alémaniques?



Daniel Frei, 47 ans: «Comme partout, nous allons respecter les traditions locales.» Christoph Ruckstuhl/NZZ

C'est, à mon sens, une question culturelle. Autant la nourriture végétarienne voire végane (*aucun aliment ne doit provenir d'un animal, poissons compris, ndlr*) est déjà une chose usuelle en Allemagne, en Autriche ou en Suisse alémanique, autant d'autres régions se montrent encore très méfiantes.

Pourquoi?

Parce que le fait de manger végétarien y est encore associé à l'idée d'une alimentation sans goût et fade. Et que – comme le disent certains des internautes

«Le fait de manger végétarien est encore associé à l'idée d'une alimentation sans goût, triste et fade. Ce qui est faux»

Daniel Frei, cofondateur de la chaîne familiale Tibits

romands que j'ai pu lire – les végétariens ou les véganes seraient des gens tristes, appartenant quasi à une secte à laquelle ils veulent convertir tout le monde.

Tibits, le succès d'une chaîne végétarienne

Histoire Le premier restaurant Tibits a vu le jour en 1998 à Zurich, sous l'impulsion de Daniel, Christian et Reto Frei, frustrés du manque d'établissements de ce type sur les bords de la Limmat. Pour ce faire, ils ont reçu le soutien financier et l'expérience de Rolf et Marielle Hiltl, qui, selon le Guinness Book des records, ont, en 1898, créé à Zurich le premier restaurant végétarien du monde.

En chiffres L'entreprise familiale, qui ne communique pas de

résultats financiers, compte aujourd'hui neuf restaurants. Trois nouveaux établissements vont voir le jour d'ici à 2018: à Lausanne, puis à Saint-Gall et à Bâle. Une nouvelle ouverture à Londres est prévue.

Buffet de la Gare Une partie de la transformation sera prise en charge par les CFF et l'autre par la chaîne. Dans son restaurant ouvert sept jours sur sept et de 6 h à 24 h, Tibits emploiera 40 à 45 personnes, cuisiniers compris.

mais de marrons et de tofu ou de seitan (*un aliment fabriqué à base de protéine de blé, ndlr*).

Sauf que votre frère Reto et vous-mêmes êtes en train de développer une bratwurst de Saint-Gall végane, qui, là-bas aussi, soulève une fronde des experts, arguant que «le bon goût d'une saucisse provient du lard, sinon c'est pas une saucisse»...

(Eclats de rire.) C'est sûr. Etant Saint-Gallois nous-mêmes, on s'attaque là à une institution, à un mythe! Mais à Bâle, par exemple, nous avons développé un kebab végétarien, à base de seitan, avec notre sous-chef turc, qui affirme qu'il n'a jamais mangé un mets aussi bon. Cela prouve bien que la cuisine végétarienne, pratiquée partout dans le monde, est au contraire très variée, goûteuse et raffinée.

Vous étiez trois frères à fonder cette chaîne de restaurants. Vous êtes tous végétariens?

Oui. Mais nous ne le sommes pas devenus en même temps. Le plus jeune de mes frères, Reto, a arrêté de manger de la viande à 7 ou 8 ans, parce qu'il a soudain vu que la cuisse de poulet qu'il allait manger venait d'un animal vivant qui volait peut-être quelques heures auparavant. Mon autre frère Christian avait environ 30 ans quand il s'est engagé dans la protection des animaux et est devenu végétarien. Et moi-même, ce sont des questions éthiques et environnementales qui m'ont, dans les années 90, conduit à me poser moult questions quant à notre modèle de développement économique.

Vos parents devaient être désespérés...

Pas du tout. Ils ont continué à manger de la viande. Même ma femme et mon fils ne sont pas de purs végétariens et consomment de la viande de temps en temps. Je l'admets, davantage au restaurant qu'à la maison. Mais, vous voyez, tout le monde reste libre.

Revenons au Buffet de la Gare de Lausanne. Allez-vous le dénaturer, lui?

Les travaux de rénovation viennent de commencer. Mais ce n'est absolument pas notre souhait. Tout d'abord, les fresques murales (*où l'on y voit aussi bien une peinture grandiose de la rade de Genève et de sa cathédrale que le Cervin, ndlr*) qui en font son charme vont subsister. De plus, nous avons confié l'architecture d'intérieur à l'atelier Oi de La Neuveville, où travaillent plusieurs Vaudois ou d'anciens étudiants à Lausanne qui connaissent fort bien ce qu'était cet établissement. De plus, les salles de réunion qui ont fait les belles heures de la politique locale seront maintenues. Et, enfin, nous songeons très fort à ce que le Buffet de la Gare conserve son nom d'origine: Buffet de la Gare de Lausanne. ●

Avec du fromage, quand même?

Oui, bien sûr. Avec du gruyère acheté dans la région, des salades avec des produits provenant de producteurs locaux et des vins vaudois. Nous comptons même développer une saucisse aux choux, pour accompagner le papet, sauf qu'elle ne sera pas composée de viande de porc

Entrepreneur
mode
d'emploi **Bilan**
Présenté par

DR



Benjamin Luzuy

Dirige un service traiteur et des restaurants, dont Le Chef à Cointrin, travaille à l'ouverture

de bars Bottle Brothers à Lausanne et à Zurich et contribue à l'aventure Eataly en Suisse.

«Il faut savoir se remettre en question»

Quel conseil donneriez-vous à un jeune entrepreneur?

Faire très attention à ses investissements au début. Il vaut mieux commencer plus petit et se faire connaître que de débiter trop gros et se noyer dans les charges.

Que signifie réussir?

La réussite est pour moi le moment où l'on gagne la confiance et la fidélité de sa clientèle et de son staff. C'est à ce moment-là que les deux ingrédients nécessaires à la réussite se rencontrent.

Les clés du succès, c'est quoi?

Savoir se remettre constamment en question et évoluer. Surtout savoir collaborer et bien s'entourer.

La plus grosse difficulté pour un chef d'entreprise?

Savoir importer l'angoisse et exporter l'énergie en continu. Peu importent les problèmes, le chef d'entreprise doit continuer à faire avancer le navire.

Y a-t-il un côté glamour à être patron? Et des contraintes?

Si l'on sait rester juste, il y a la reconnaissance de ses équipes qui est agréable. Une clientèle satisfaite nous apporte aussi beaucoup de bonheur. Les moments plus difficiles sont les moments où l'on doit prendre sur son dos tous les problèmes.

A qui demandez-vous conseil sur la stratégie à prendre?

J'ai plusieurs personnes qui me suivent et me conseillent. Mes parents, mes amis, mes associés. J'aime aussi en discuter avec des gens qui ont plusieurs années d'expérience. Qu'ils soient de l'industrie ou pas, il y aura toujours des parallèles à faire et des conseils à prendre.

L'avantage d'être son propre patron, c'est quoi?

Le réveil fait moins mal quand on se lève pour soi-même. Il y a une vraie récompense personnelle de tous les efforts fournis.

Quelles tâches déléguerez-vous? Auprès de qui? Pour quelles raisons?

La comptabilité surtout, auprès de mon comptable qui gère toutes mes affaires. C'est important d'avoir quelqu'un qui garde une vue d'ensemble. Il me tient au courant de tout mais ça me permet de me concentrer sur l'opérationnel. La gestion de la cuisine de tous les jours aussi. Les chefs qui m'entourent ont pour la plupart plus d'expérience que moi et avec mes différents projets, je ne pourrais pas remplir cette tâche. Je reste par contre dans le développement des plats pour les différentes cartes car j'adore ce processus de création.

Chantal Mathez de Senger