



# Chez les pionniers du végétarien

L'annonce de la reprise du **Buffet de la Gare de Lausanne** par le groupe familial Tibits a fait l'effet d'un tsunami. Une société zurichoise et des plats végétariens dans un buffet historique au pays de la saucisse aux choux: tout fout le camp! Vraiment?

*Photos SALVATORE VINCI/13PHOTO - Texte KNUT SCHWANDER*





MENUS  
4.20 2.90  
3.40  
11.30 Uhr 3.40 2.90  
4.20 3.70  
auf Bestellung am 10er / 20er Rezepten  
mit Gabeln & Löffeln an der Bar anbieten

**BUFFET CENTRAL**  
Une quarantaine de plats végétariens garnissent le buffet, ici dans le restaurant de la Falkenstrasse à Zurich. Il est constamment réalimenté et nettoyé, depuis le petit-déjeuner jusqu'au dernier verre. A gauche, Daniel Frei, l'un des trois frères qui ont fondé Tibits, est un épicurien végétarien et gourmand, sportif et attaché à l'harmonie des lieux.

DÉCOUVERTE  
CHEZ TIBITS



**LE + RÉCENT**

Le Teff Burger est la dernière création du groupe: un pain bio noirci au surprenant charbon de légumes. Ce plat végétane et savoureux est agrémenté de salade, d'herbettes et d'une sauce cocktail.



**LE + DEMANDÉ**

C'est la déclinaison de quiches qui bat tous les records de ventes. Du traditionnel gâteau au fromage aux versions agrémentées de poireau ou de courge, cultivés par un maraîcher spécialement pour les frères Frei.

# Risottos, quiches, pain noirci, kébab au seitan... Pe



**LE + PUNCHY**

Le punch citron-gingembre est un best-seller de l'hiver. Sorte de «NeoCitran maison», il réconforte les jours de grand froid. Il complète une gamme de jus de fruits frais, de bières artisanales, de cocktails et de vins locaux.



**LE + LONDONIEN**

C'est le chef du restaurant de Londres qui a créé ce London Cheesecake, qui s'est rapidement profilé comme dessert incontournable. Doux mais pas doucereux, il est fait à base de yogourt bifidus et de séré maigre.



#### LE + POPULAIRE

Lorsque ce plat a été servi pour la première fois à Zurich, le quinoa était encore totalement méconnu: cette version aigre-douce a fait sensation et se maintient dans le peloton de tête des meilleures ventes.



#### LE + JAPONISANT

Sain et fabriqué à base d'épeautre, le seitan est aussi appelé «nourriture de Bouddha». Ici, il est accommodé en version «bourguignonne» avec une voluptueuse sauce à base de champignons et d'oignons au vin rouge.

## tite sélection **goûteuse** des plats proposés



#### LE + PRATIQUE

A l'emporter, ce kebab fait un carton. C'est une création d'Özgur Özbey, cuisinier d'origine turque à la filiale de Bâle. Il y a concentré les saveurs de chez lui, la viande étant remplacée par du seitan agrémenté de sauce, de salade et d'oignon.



#### LE PRÉFÉRÉ DE DANIEL FREI

Gourmand et coloré, ce risotto de petit épeautre à la tomate est idéal pour les sportifs. Il contient six fois plus de fibres et le double de protéines que le riz blanc. Daniel Frei, qui court tous les matins, l'adore.

Texte KNUT SCHWANDER

**A** 7 ans, le petit Reto est devenu végétarien. Une idée saugrenue aux yeux de sa mère, Italienne, qui adore cuisiner viandes et poulets. Mais un jour, il y a eu le poulet de trop. Benjamin d'une fratrie de quatre garçons qui se disputaient les cuisses de la bête, Reto s'est soudain figuré l'animal vivant. Dès lors, il s'est passé de viande. *Mamma mia!*

Deux de ses frères, Christian et Daniel, ont suivi son exemple. Gourmands tous les trois, ils ont rapidement compris que le resto, quand on est jeune et végétarien, ce n'est pas la fête. C'est ainsi qu'a germé le projet V. V pour végétarien. Un concept de fast-food gourmand, sans viande ni poisson, primé dans le cadre d'un concours organisé par l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich et par McKinsey, célèbre cabinet américain de conseil aux entreprises.

## Neuf restaurants, dont un à Londres

Encouragés par cette reconnaissance, les trois frères foncent. En 2000, ils fondent Tibits: «La contraction de *tit bits* («gourmandises» en anglais), rappelle que les saveurs nous tiennent à cœur», explique Daniel Frei, barbe de trois jours et cheveux courts. Avec l'expérience de Rolf Hiltl (héritier de l'enseigne végétarienne zurichoise centenaire) qui possède 50% de la société, leur projet s'est rapidement étoffé. «Au début, ça a été terrible! Nous nous sommes laissés déborder. Il a fallu refermer le premier restaurant zurichois pour faire le point et réengager du monde!» se souviennent les associés.

Aujourd'hui, Christian, Daniel et Reto Frei gèrent neuf restaurants, dont un à Londres. Chaque point de vente accueille 1000 clients par jour. A l'instar de la romancière Donna Leon, une fidèle, 80% des convives ne sont pas végétariens. Ainsi, les tennismans des Swiss Indoors, à Bâle, mangent Tibits via le service traiteur qui les appro-

visionne en crudités. Même les parents de Roger Federer ont apprécié la gastronomie signée Frei dans les *pop-up restaurants*, ces bistrotts éphémères montés en marge du championnat. De Zurich à Berne et de Bâle à Lucerne, Tibits est devenu un must.

En Suisse romande, en revanche, seuls quelques pendulaires connaissent. Du moins jusqu'à la récente annonce de la reprise, en 2017, du Buffet de la Gare de Lausanne par ce champion zurichois de la cuisine végétarienne. La nouvelle a mis le Pays de Vaud en émoi: encore un concept zurichois incompatible avec la sensibilité romande, se désolent les uns. Alors que d'autres crient à la dictature végétarienne. En plein essor dans le monde anglo-saxon et germanique, celle-ci ne fait pas l'unanimité de ce côté-ci de la Sarine. Surtout pas dans un buffet centenaire dont on se souvient encore de la façade régulièrement émaillée de grands panneaux annonçant «La chasse», «Plateaux de fruits de mer», «Choucroute»...

Passer de la brasserie traditionnelle au fast-food végétarien en a donc choqué plus d'un. «Nous nous attendions à des réticences, mais pas de cette ampleur», avoue Daniel Frei, attablé au Tibits de la Falkenstrasse, à Zurich. Il n'en demeure pas moins optimiste. D'abord, Tibits cartonne dans les ex-buffets de Berne et de Lucerne. Puis, ce concept de fast-food ne concerne ni le rythme du repas ni sa préparation: «En revanche, personne ne doit attendre.»

Et, pour cela, tout est mis en œuvre avec une discipline et un cahier des charges très précis. Des locaux d'au moins 250 m<sup>2</sup>, une capacité de 100 à 150 places, des lieux gérables même par grande affluence. Et là, rien n'est laissé au hasard. Ni le délicat parfum de citronnelle des WC. Ni la musique qui meuble les périodes creuses. Ni le décor qui évolue régulièrement grâce à une collaboration avec Designers Guild: «Nous fonctionnons comme des show-rooms, les tissus et les tapisseries sont régulièrement changés», explique le quadragénaire.

## LE NOUVEAU VISAGE DU BUFFET

Protégé, le Buffet de la Gare de Lausanne sera rénové dans les règles de l'art, avec ses fresques et ses boiseries. Cette vue d'artiste n'est qu'une ébauche, le projet d'aménagement définitif sera élaboré dans le courant des prochains mois.



## QUATRE VISIONNAIRES

Christian, Reto et Daniel Frei, les fondateurs de Tibits, se sont associés à Rolf Hiltl (devant à droite), héritier de Hiltl, restaurant végétarien zurichois plus que centenaire.



## «Nous nous attendions à des réticences, mais pas de cette ampleur»


Daniel Frei, l'un des trois frères patrons de Tibits

Derrière lui, dans une atmosphère qui tient à la fois du salon (fauteuils profonds, tapisseries anglaises), du bistrot (chaises et tables de récup en bois patiné) et de la cafétéria proprette, les clients de tout âge – en majorité des femmes – se servent au buffet. Devant chaque plat, une étiquette annonce les produits potentiellement allergènes (noix, cacahuètes, soja) et les spécialités véganes. Le pain, bio, est fabriqué sur mesure. Puis les clients passent au bar pour les boissons: vins et bières sont essentiellement locaux. Ils en profitent pour peser leur assiette et payer (4 fr. 20 les 100 grammes). Même en plein coup de feu, les files ne dépassent jamais trois personnes.

«Nos restaurants sont conçus pour une affluence permanente, du croissant du petit-déjeuner au cocktail de l'apéro, en passant par la pâtisserie de l'après-midi et les repas», explique l'entrepreneur, qui y décèle une grande similitude avec le rythme d'un buffet de gare traditionnel. Aux voyageurs auxquels la climatisation du TGV n'aurait pas convenu, on propose même une version maison et nature du NeoCitran...

Quant à l'essentiel, la cuisine, elle est présentée en buffets, continuellement réalimentés et nettoyés. Les plats, appétissants, sont fabriqués à partir de produits de proximité. «Chez un maraîcher, nous faisons pousser nos propres carottes, nos courges et les pousses d'épeautre qui donnent la couleur vert intense à nos cocktails vitaminés», précise Daniel Frei.

### Recettes voyageuses

Pour ce qui est des recettes, elles sont souvent voyageuses. Ainsi, on passe de Suisse (gâteau au fromage, soupe à l'orge des Grisons) en Italie (lasagnes, tiramisu), en Inde (samosa, dahl), au Pérou, en Thaïlande, en Afrique du Sud... «Nous avons 400 collaborateurs de 70 nationalités différentes: nous leur proposons de nous donner leurs recettes pour les adapter aux palais helvétiques. Les clients aussi nous livrent leurs secrets: ça les amuse de les retrouver dans nos livres de recettes.» Plutôt que celles du boutefas, de la fricassée ou du taillé aux greubons, envoyez-leur celles des malakoffs ou du potage au cerfeuil... 

# ENVIE DE RÉALISER VOS RÊVES?



Votre nouveau joujou

AUTO

SCOUT 24