



dave blogue

...parce que dave cuisine,
...parce que dave mange,
...parce que dave va au resto,
...parce que dave est bavard

l'indécis

indecis.vpweb.ch/



nouveau café @ bar restaurant Av. de la Gare 10 Lausanne

Rechercher

À propos

Les index

- > Recettes d'entrées
- > Recettes de viande et de volaille
- > Recettes de poissons et de fruits de mer
- > Recettes végétariennes
- > Recettes exotiques
- > Recettes de desserts
- > Visites de restaurants
- > Les vins commentés

RSS VALIDATED

ATOM 1.0

Tags populaires

- > vaud
- > rouge
- > blanc
- > vin
- > la côte
- > livre
- > restaurant
- > recette
- > lavaux
- > cuisine

Catégories

- > Agenda
- > Concours
- > Divers
- > Euro
- > Fin Bec
- > Livre
- > Portrait
- > Produits
- > Fromage
- > Fruit
- > Légume
- > Questions de goût

« Des vins commentés en vidéo | Page d'accueil | Le cognac est une histoire d'héritage »

18/06/2010

Comment les bobos ont su redynamiser le bistrot

A Lausanne, en maximisant l'offre, les restaurants multifonctions pour trentenaires aisés et branchés cartonnent. Une nouvelle adresse vient s'ajouter à la déjà longue liste.



Au fond du restaurant, quelques fauteuils un peu avachis entourent un baby-foot de brocante: c'est le coin *lounge* du Café des Avenues, au bord du plus célèbre double rond-point de Lausanne, à Montchoisi. Et c'est le dernier-né de cette nouvelle génération de restaurants qui cartonnent dans la capitale vaudoise: les bistrot bobos (*lire ci-après*), qui s'adressent à une clientèle trentenaire et aisée à qui ils ne proposent pas que des boissons et des repas.

Car ceux-ci essaient depuis une dizaine d'années. Il y a la tribu Wegmüller, du Bleu Léopard et de toute sa descendance: le Java, la Factoria, etc. Il y a eu le clan Bernadette Rochat, qui a relancé le Café de Montelly et le BarTabac, avant de se recentrer sur son café-théâtre, le Bourg. Du Montelly, Christophe Dubois, serveur, est monté à la Pontaise relancer les Alliés. A la Palud, Marie Amicucci et Vanessa Desponds ont gardé le Café de l'Hôtel-de-Ville malgré la fermeture du caveau artistique. Sous-gare, Anne Pittet et Christophe Roduit ont fait du Café de Grancy un rendez-vous incontournable, avant de réitérer l'expérience au Saint-Pierre. Et c'est du Grancy que sont partis Katia et Javier Fernandez pour ouvrir leur nouveau Café des Avenues.

«En démontant l'ancien resto, on a trouvé de très beaux murs. Et, comme on est fans de brocante, on a voulu faire une ambiance brasserie des années 1950», explique le jeune chef (25 ans). «Mais c'est vrai que c'est un peu dans la même famille que le Grancy, le Java ou le Bleu», admet Katia, qui a travaillé dans les deux premiers.

Les ingrédients sont là: petite carte qui change chaque semaine avec des produits frais et des fournisseurs proches, limonades et sirops artisanaux, coin canapé, brunch du dimanche. Et ce petit côté éthique et responsable. «Je n'aime pas le terme bio, je préfère *fait maison*, explique Javier.

Son ancien patron du Grancy, Christophe Roduit, rigole: «Bobos? Je préfère qu'on nous dise ça plutôt qu'on nous traite de fachos. Et, si bobo désigne un trentenaire qui a un peu d'argent et qui aime l'art, alors oui, notre clientèle est bobo.»

Pas de temps mort

Entre milieu associatif et monde de la musique (comme les Wegmüller ou Bernadette Rochat), Anne Pittet et Christophe Roduit expliquent leur succès par l'élargissement de l'offre par rapport à un bistrot traditionnel: «Nous

Newsletter

M'inscrire

Se désinscrire

Commentaires récents

- > nicolas Isoz sur Le snobisme antichasselas a fait une nouvelle...
- > Jus pitrr sur Les adresses du chef: André Minder, de la Châ,...
- > Daveave sur Ladurée fait dans la guimauve
- > Zehar sur Ladurée fait dans la guimauve
- > fredy sur Le snobisme antichasselas a fait une nouvelle...
- > Vin sur Un vin au nom de chocolat
- > Coraline sur Le snobisme antichasselas a fait une nouvelle...
- > Fabbi sur Le snobisme antichasselas a fait une nouvelle...
- > Vogel sur Le snobisme antichasselas a fait une nouvelle...
- > Pierre-Alain sur Le snobisme antichasselas a fait une nouvelle...



GANZ

- > Recettes
 - > Berne
 - > France
 - > Fribourg
 - > Genève
 - > Italie
 - > Neuchâtel
 - > Valais
 - > Vaud
- > Restaurants
 - > Restaurants classiques
 - > Restaurants exotiques
 - > Restaurants gastronomiques
 - > Restaurants gastronomiques
 - > Restaurants tendance
- > Testé pour vous
 - > Desserts
 - > Entrées
 - > Exotique
 - > Pâtes et pizzas
 - > Plats
 - > Poisson et fruits de mer
 - > Végétarien
 - > Viande
- > Vins

cuisine recette recettes manger
gastronomie restaurant bistro
brasserie fiche bar tapas entrée
plat dessert boeuf canard poulet
agneau porc poisson loup cabillaud
saumon légume carotte courgette
aubergine brocolis critique test
feuilleté soufflé ragout quiche
gâteau tarte Suisse romande
Lausanne Genève Nyon Morges
Montreux Vevey Yverdon Yverdon-
les-Bains Gérard Rabaey Philippe
Rochat Carlo Crisci moléculaire
Denis Martin

nous sommes demandé quelle clientèle nous pouvions attirer à quel moment de la journée, et le résultat est là.» C'est l'avantage de ces nouveaux bistrot: pas de temps mort, pas de personnel qui se tourne les pouces. «Il faut élargir l'offre, poursuit Christophe Roduit, pas juste amener un Coca au client mais lui proposer un vrai service et une ambiance conviviale.» Et le succès de ces nouvelles pintes conviviales est au rendez-vous.

Café des Avenues, av. Jurigoz 20, Lausanne. 021 616 11 11. Fermé lundi.

Comment les reconnaître?

LE DÉCOR ressemble à celui d'un vieux bistrot, avec des tables rafraîchies, quelques objets incongrus, des journaux qui font semblant d'être posés en désordre. On peut y trouver des jeux de société, un canapé avachi ou un baby-foot. Et sans doute une expo photo aux murs, à côté du tableau noir qui annonce les spécialités. Il y a le wi-fi, et plus de Mac que de PC.

LES CLIENTS se donnent une peine folle à tenter d'avoir l'air cool, se retrouvent en groupe pour grignoter trois tapas tout en sirotant une bière (artisanale, idéalement) ou un sirup maison. Ils ont parké à l'entrée (cochez ce qui convient): a) la poussette McLaren, b) l'étui à guitare, c) le rouleau d'architecte.

LA CARTE se la joue soit fusion pas trop évoluée, soit brasserie sophistiquée, soit faussement terroir. La tomme est bio, le tartare «rustique», la mozzarella *di buffala*, l'agneau à l'ail des ours. Elle comporte souvent le nom du fournisseur. Il y a normalement un brunch le dimanche.

L'AMBIANCE est à la fois ouvertement conviviale et discrètement sectaire. Il y a les habitués qui participent aux soirées à thème et les nouveaux qu'on ne regarde même pas. Ce n'est pas grave: les deuxièmes feront tout pour devenir les premiers.

13:27 Publié dans [Restaurants tendance](#), [Vaud](#) | [Lien permanent](#) | [Commentaires \(0\)](#) | Tags : [lausanne](#), [grancy](#), [restaurant](#) | [WIKI](#) | [f](#)
[Facebook](#) | [Imprimer](#) | [Gefällt mir](#)

Écrire un commentaire

Votre nom :

Votre email :

Votre URL :

Votre commentaire :

Retenir mes coordonnées :

S'abonner au fil de discussion :

**NEUES IBIS.
GANZ NEUER
KOMFORT.**

**KLICKEN &
WOHLFÜHLEN**

Notes récentes

- > La boulangerie est reine des marchés
- > Une soupe d'agrumes pour se rafraîchir
- > Le snobisme antichasselas a fait une nouvelle...
- > Le Paradoxe d'un chasselas sans malo
- > "Vino Business" secoue le monde feutré de Bordeaux
- > Lavaux Passion veut fêter sa culture et sa...
- > Avec Adil, on prend la route des épices
- > Ma betterave fait des rosaces
- > Le pinot noir version Pircher
- > Je vais planter des tomates urbaines anciennes

Les blogs amis

- > [RSS](#) Le blog de Benoît Violier
- > [RSS](#) Le blog du spécialiste vin Pierre Thomas
- > [RSS](#) Les recettes de Stéphane Décotterd
- > [RSS](#) Mon blog sur 24 heures
- > [RSS](#) Mon troisième blog
- > [RSS](#) Simon Says
- > Vins confédérés

Archives

- > 2014-03
- > 2014-01
- > 2013-12
- > 2013-11
- > 2013-10
- > 2013-09
- > 2013-08
- > 2013-07
- > 2013-06
- > 2013-05
- > Toutes les archives