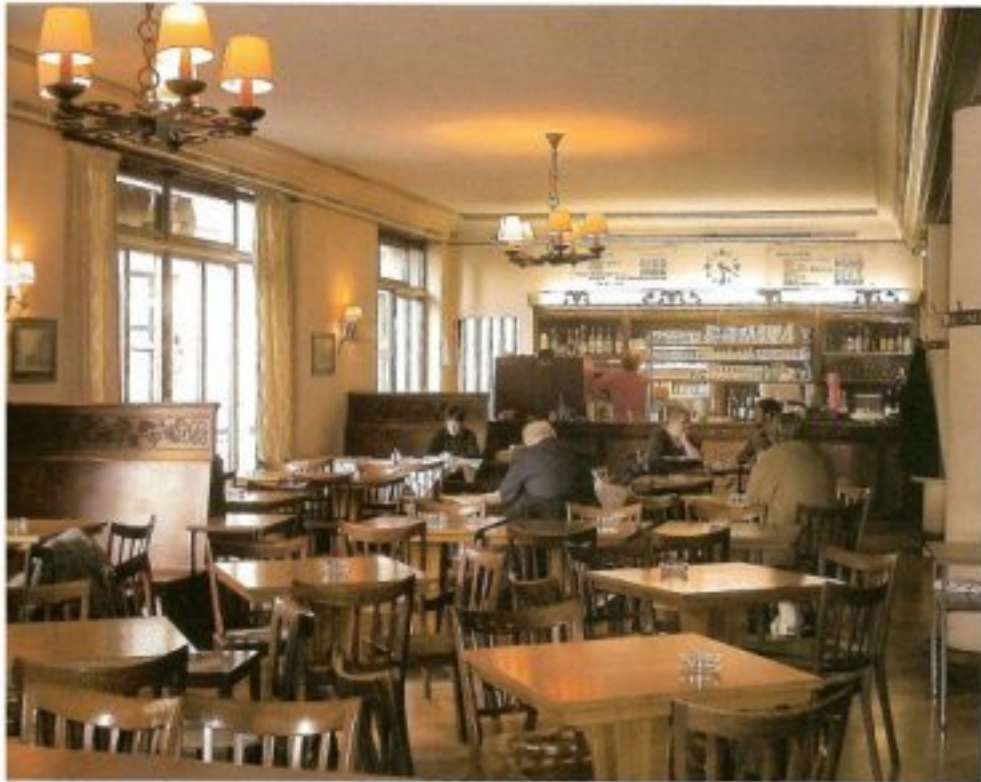


# LE CAFÉ ROMAND



## une lanterne bleue et or

Seul héritier de l'âge d'or des grandes brasseries lausannoises que nous avons narré plus haut, et qui ont toutes disparu – les bombardements de la RAF ou de la Luftwaffe n'y sont cette fois pour rien... – le Café Romand est un des lieux les plus prisés, les plus admirés de la Suisse francophone, et il est le seul à s'appeler comme ça. Il est chéri non seulement par les Lausannois de souche, qu'ils soient marchands de vin, banquiers, artistes, étudiants, gendarmes retraités, journalistes, petits commerçants, mais aussi par les agriculteurs du Jorat ou

## PINTES VAUDOISES, UN PATRIMOINE EN PÉRIL

du Gros-de-Vaud (vers la fin de ces mercredis et samedis matins où le marché bat son plein entre Riponne et le haut de la rue Saint-François, en passant par celle du Pont).

Également par des gens venus tout exprès de Genève ou de Zurich. Voire de Paris, de Lyon; que sais-je? de Bruxelles, de Londres, de Boston et New York. Car le Café Romand est un des seuls établissements suisses de réputation universelle: dès le mitan des années quatre-vingt, des revues et des guides parisiens ont signalé son existence et son charme singulier, la comparant parfois à celle de la Kronenhalle de Zurich. Il se trouve en excellente situation dans le fameux guide de Gallimard, réédité en 2005, sur Lausanne et le Léman, dans la collection des Encyclopédies du voyage.

Le bouche à oreille a fait le reste. Des escouades de Japonais, des hordes de Pékinois y débarquent maintenant, réservant des tables alignées et si longues que cela désorganise parfois l'agencement habituel de cet endroit dont la magie simple est de n'exprimer que le génie du lieu. La patronne Christiane Péclat, qui y règne en impératrice débonnaire et souriante, a le bon goût, le talent surtout, de ne pas se prendre pour Cléopâtre. Un peu comme si elle était inquiète de l'excédent de succès.

Fondé en 1951 par son père, Louis Péclat (un fringant personnage de petite taille, toujours en costard cravate, mais qui savait dévisager des gens plus grands que lui avec une espèce de hauteur naturelle), le Café Romand a supplanté une autre brasserie lausannoise, où allaient prendre de la joie quotidienne, bruegelienne et conviviale, nos arrière-grands-parents. Cela s'appelait alors la Munichoise. Un établissement encore plus grand, à tables nappées de vert, et où le client pouvait se déplacer à volonté par étages et par couloirs. Un labyrinthe pour poivrots et gentilshommes, où l'on respirait des alcools anciens.

Bien avant la mort de Louis Péclat, en 1998, sa fille Christiane était timonière du grand vaisseau. Elle a repris le flambeau en 1972. Un flambeau-brûlot, car gérer une telle affaire réclame beaucoup de force tranquille, beaucoup de patience, mais surtout de l'attention à ce qui change, à l'évolution des goûts, des pensées. En moins de 20 ans, sa clientèle a beaucoup rajeuni. C'est un bon point, quand bien même on peut regretter la quasi-disparition de vieux fidèles, soit parce que justement ils sont devenus trop vieux pour se déplacer au centre ville, soit parce que les habitudes et la façon de converser des nouvelles générations les troublent.



## PINTES ET BRASSERIES LAUSANNOISES

Je fréquente le Café Romand depuis mes dix ans, donc depuis quatre décennies. Au début, c'était pour savourer un lait-grenadine en compagnie d'ainés qui eux buvaient plus honorablement du vin blanc ouvert – du vinzel, du villette, du calamin, du fendant, mais jusqu'à une certaine époque aussi du mâcon, donc du français... Puis vint l'ère estudiantine où des clients de tout âge, de toutes catégories sociales,



s'asseyaient autour d'une même table, partageaient une même boisson suivie souvent d'une fondue commune, ou d'une saucisse aux choux, d'une tête de veau, d'une salade de pissenlits ou d'une simple et bonne salade de pommes de terre accompagnées de saucisses de Vienne. La chose qui s'y partageait le mieux était l'esprit et la raillerie. La patronne et son père y apportaient volontiers leur sel, car chez les Péclat on a toujours apprécié les tours d'esprit, l'ironie affective.

D'une table voisine nous parvenaient des bribes d'un dialogue drolatique:



- Dis voir Samy, s'il te fallait choisir entre la maladie de parkinson et celle d'alzheimer, à tout prendre, que choisirais-tu ?
- À tout prendre, comme tu dis mon Miquet, je choisirais alzheimer, car mieux vaut oublier de payer son verre que le renverser...

Autour de la vaste table ronde en chêne de la famille Péclat, il y avait jusqu'à peu une clientèle contrastée d'avocats distingués et à bretelles, d'enseignants-poètes qui écrivaient comme Aragon mais conservaient un rude accent du terroir, de jeunettes à chevelure fluo qui ne juraient que par Pipilotti Rist et le design scandinave, plus trois poivrots au regard délavé et au rire sonore. Ces gens fraternisaient parce qu'ils se rencontraient par hasard au bon moment et au bon endroit. Et c'est le grand art de vrais brasseurs d'avoir su concocter, avec les ans, avec une passion naturelle et modeste pour le genre humain, cette espèce de hasard envoûtant qui est, hélas, en voie d'extinction. On ne veut plus se mélanger, c'est dommage.

Parce que, même au Café Romand, les gens viennent de moins en moins pour boire et échanger des points de vue que pour manger à midi ou le soir. Toutes les tables sont réservées déjà une heure avant midi. Très consciente de la gravité de ce phénomène nouveau, Christiane Péclat invoque la métamorphose radicale des habitudes. «Jadis, on venait au Café Romand pour boire du vin blanc, rien que du vin blanc.»

«À son ouverture en 1951, mon père Louis Péclat fit installer dans ses caves des cuves recouvertes de mosaïques turquoise où le vin était stocké pour être servi directement aux clients. Vingt ans après, quand j'ai repris le bistrot, cette pratique s'est déjà révélée trop onéreuse, le vin à la pompe devenant de moins en moins apprécié. Autrefois, il y avait plus de gens qui vivaient en ville et en chambre; au café, ils pouvaient manger sans dépenser trop, car mon père avait lancé l'"assiette express" à bon marché, qui devint vite populaire. Avec les ans, c'est la restauration qui a pris l'avantage.»



Il y a partout de la couleur bleue chez les Péclat du Romand: de l'enseigne lumineuse qui surmonte la porte d'entrée aux stries brodées des nappes blanches, en passant par les eaux lémaniques du grand tableau accroché plein sud, signé Henri Gillard (un ancien client paysagiste), ces mosaïques invisibles des cuves des caves, et les prunelles tendres et malicieuses de la clémentine impératrice. Mais, dans ce mobilier très représentatif des années cinquante, où le bois de chêne ou de sapin le dispute à des lustres et appliques jaune paille, la lumière vire à l'or en toute saison, surtout quand le soir va tomber. On se croirait alors à l'intérieur d'une lanterne magique ou du fanal d'un phare maritime.

*Le Café Romand, place Saint-François 2, 1003 Lausanne, tél. 021 312 63 75. Fermé le dimanche et les jours fériés.*