

Restauration



Sur le bar du toit, Julien Krauss, le chef exécutif, Marc Haerberlin, le patron trois-étoiles, et Alain Kropf, le directeur. MARIUS AFFOLTER

La Brasserie du Royal s'offre un chef trois-étoiles

Le Restaurant du Royal Savoy sera placé sous le chef alsacien Marc Haerberlin. Qui promet une cuisine chic mais accessible

David Moginier

Dans les couloirs du futur hôtel, les ouvriers en plein travail croisent les employés en formation. Si l'ouverture est promise pour l'automne (*lire ci-contre*), cela fait des mois que le trois-étoiles alsacien Marc Haerberlin et son chef exécutif, Julien Krauss, préparent la carte de ce qui sera la Brasserie du Royal. «Nous avons voulu rendre le restaurant aux Lausannois», promet Alain Kropf, directeur de l'hôtel, heureux d'annoncer ce partenariat de renom.

Plus d'un siècle de cuisine Marc Haerberlin est un chef discret, qui «préfère être dans ma cuisine qu'à la télévision». Cela fait pourtant quarante-huit ans que l'Auberge de l'Ill, à Illhäusern, porte fièrement ses trois étoiles. Un record partagé avec le grand ami de son père et de son oncle,

Paul Bocuse. «Monsieur Paul dit toujours que la meilleure publicité est dans l'assiette et dans le bouche-à-oreille du client satisfait.» Si l'auberge franchise trois restaurants au Japon, la quatrième génération des Haerberlin possède aussi une brasserie à Strasbourg, Les Haras, dirigée par le beau-fils de Marc. «Nous y servons 300 couverts chaque jour. Et c'est plus cet état d'esprit que nous allons développer ici», explique le chef. «Nous ne voulions pas faire une course aux étoiles», renchérit Alain Kropf. «Vous avez

déjà tellement de chefs de talent ici, poursuit Marc Haerberlin, dont Benoît Violier, qui est pour moi un des meilleurs du monde.»

L'hôtel rénové ne comptera donc qu'un restaurant, au rez, qui offre 120 places et une terrasse de 40. On y accèdera par le «Couloir des sens», une succession de frigos vitrés où l'on retrouvera des bouteilles des huit AOC vaudoises, des charcuteries et des fromages locaux, de la viande en train de rassir: «Les 80% des produits de la carte viennent de la région», assure le chef alsacien, qui a pu

compter sur Julien Krauss pour dénicher des fournisseurs. Ce dernier, passé à l'Ill, travaillait déjà à Genève avant de devenir le chef exécutif de l'hôtel, qui comprendra également un service banquet et un bar sur le toit, où sera proposée une carte simple.

Des prix attractifs

«Nous nous réjouissons de travailler la fêra, l'omble ou l'écrevisse du lac, la perche du Löttschberg, les escargots de Vallorbe, les poissons fumés de l'Armoire à Brume, à Servion», promettent les deux chefs. On les retrouvera sur une carte aux prix accessibles, où les escargots en cassiolette s'accompagneront de champignons des bois, où la mousseline d'écrevisse rendra hommage à Paul Haerberlin, le père décédé, et où son fils réinterprète le papet... au raifort.

Des plats du jour à midi, un menu du jour «entre 40 fr. et 50 fr. sans doute» compléteront une offre pour séduire la clientèle locale. «Nous avons une cuisine basée sur les produits, pas sur les chichis inutiles. Surtout, compte tenu de la taille des salles, nous voulons pouvoir servir les gens rapidement», conclut Marc Haerberlin. Julien Krauss dirigera une brigade d'une quinzaine de personnes pour y arriver.

L'ouverture est reportée

● Les Lausannois devront encore s'armer d'un peu de patience pour découvrir le nouveau Royal Savoy, rénové à hauteur de 100 millions de francs par ses propriétaires qatariens, et goûter aux mets de sa Brasserie. Prévus initialement en août, son ouverture est en effet reportée au mois de septembre. «Les propriétaires sont très exigeants et ils recherchent la perfection», explique Alexandre Prior, chargé de communication

du cinq-étoiles. Rien ne sera entrepris à la va-vite.» L'exemple des moulures dans les 100 chambres du bâtiment historique est à ce titre parlant. Devaient-elles être les mêmes dans toutes les pièces ou différentes dans les suites?

Il est toujours prévu d'ouvrir le nouveau bâtiment construit en contrebas, avec ses cinq étages, ses 95 chambres au total, son spa et son penthouse de 348 m² dans un deuxième temps. **L.A.**

Lausanne Réaliser un court-métrage sur la violence

L'association Base-Court et le Musée de la main organisent de lundi à vendredi prochain deux ateliers de réalisation de courts-métrages dans le cadre de l'exposition «Violences». Le programme: mise en place d'une histoire sur le thème de la violence, création de costumes et de décors, tournage de séquences et montage. Les films réalisés seront ensuite projetés lors de la Nuit des musées et au Musée de la main. Inscription requise jusqu'à demain à info@clos-william.ch (six participants par atelier, gratuit). **G.S.**

Le chiffre

303

C'est le nombre de personnes âgées de 6 à 78 ans qui ont suivi les cours gratuits de français Vidy-Plage depuis le 13 juillet. Elles représentent 57 nationalités. Ils étaient jusqu'à 89 participants par cours. Si les Espagnols et les Sud-Américains étaient largement représentés, de même que les Erythréens, cette édition se démarque par le nombre important de nouvelles nationalités: 17. Afrique du Sud, Roumanie, Tunisie, Turquie, Indonésie, Irlande ou encore Cambodge et Ghana figuraient parmi les origines nouvellement présentes à Vidy. **L.A.**

Penthalaz Venoge Festival cherche bénévoles

Les organisateurs du Venoge Festival, manifestation dont la 21e édition se tiendra à la fin de la semaine prochaine à Penthalaz, sont à la recherche de bénévoles. Quelques postes sont à pourvoir pour la sécurité le jeudi soir, mais aussi en cuisine, aux bars et à la caisse les trois soirs, ainsi que pour la gestion des parkings et les rangements. Possibilité de travailler quelques heures, récompensées selon l'engagement (bons repas, entrées gratuites). Inscriptions sur www.venogefestival.ch ou au 079 382 31 35. **S.M.R.**

Fêter la mi-août

Lausanne Animation musicale, forains, bar et stands de nourriture. C'est ce qui attend le public pour trois jours à la place de la Navigation, à Ouchy, pour la Fête de la mi-août. Demain de 14 h à 1 h, samedi de 10 h à 2 h et dimanche de 10 h à 22 h 30. Entrée gratuite. **G.S.**

Un concert de fou

Lausanne L'église du Sacré-Coeur, à Lausanne, accueille demain soir *La nef de la folie*, un spectacle mêlant musique et lecture de textes d'Erasme de Rotterdam. Organisé par l'association Ad'Opéra, composée de passionnés de théâtre musical, le concert, gratuit, débute à 20 h 30. Infos: adopera.ch et 078 646 09 65 **C.B.A.**

Un mât de 135 m pour figurer les éoliennes

Pendant une année, des mesures vont être menées au Chalet-à-Gobet pour vérifier la vitesse du vent à l'altitude des futures turbines

Dès aujourd'hui, un hélicoptère va être utilisé au Chalet-à-Gobet pour empiler les unes sur les autres des sections de 5 mètres. Au final, la construction atteindra 135 mètres de hauteur, altitude à laquelle sera placé un instrument de mesure du vent. L'installation est réalisée dans le cadre du projet lausannois Eoljorat Sud, qui prévoit l'implantation de huit éoliennes dans ce secteur. Ce mât restera un an à l'ouest de la plaine de Mauvernay, sur le site même de l'une des éoliennes prévues. Les mesures de vent serviront à choisir quel type de turbine sera retenu avant de passer à la procédure du permis de construire. Deux modèles ont été choisis par la Ville, qui prévoit d'invertir dans ce parc éolien au travers de sa société anonyme

SIREN. L'un aurait une puissance de 7,5 mégawatts, l'autre de 3 mégawatts seulement. «Pour faire démarrer la plus puissante, il faut une vitesse de vent légèrement supérieure», explique Nicolas Waelti, secrétaire général des Services industriels de Lausanne. En tout, le projet Eoljorat Sud promet une production d'électricité équivalant à la consommation de quelque 22 000 ménages.

Le mât de 135 mètres servira également de gabarit pour le projet. Il culmine en effet à la hauteur de la nacelle des éoliennes. En tenant compte de la taille des pales, elles atteindront 200 mètres.

Les élus lausannois sont en train d'examiner le projet. En attendant, l'association Eole Responsable le conteste. Elle estime notamment que le rendement espéré est trop optimiste. Le municipal des Services industriels, Jean-Yves Pidoux, leur a proposé de choisir le bureau d'études qui collectera les données de vent. De quoi garantir l'indépendance de cette ultime étude. **A.D.Z.**

Joseph Gorgoni et Tex pour fêter la 10^e saison

L'Association pour l'animation de Vuarrens vient de dévoiler les sept dates de sa saison 2015-2016, qui comprendra aussi un concert du chanteur pour enfants Gaëtan

Joseph Gorgoni, Tex, Brigitte Rosset et le chanteur pour enfants Gaëtan seront les têtes d'affiche de la 10e saison de l'Association pour l'animation de Vuarrens (AAV). Une saison comportant sept dates et qui portera donc à 60 le nombre de spectacles présentés depuis 2006 dans la salle du Gros-de-Vaud. Cofondateur de l'association avec son épouse, Tina, Patrick Vallotton s'en étonne encore: «On est vraiment partis de rien. A part ici, personne ne connaissait même l'existence de cette salle», s'amuse l'organisateur.

Le maintien du plaisir des bénévoles et le réinvestissement des bénéfices dans les infrastructures techniques de la salle ont guidé cette aventure. Mais, pour

l'équipe, la plus grande satisfaction est d'avoir obtenu la confiance du milieu du spectacle. «On le constate chaque fois qu'un agent vient découvrir un show chez nous ou qu'un artiste arrive à Vuarrens pour la première fois», apprécie Patrick Vallotton. Certains sont d'ailleurs devenus des habitués, comme les parrains de l'AAV, Jack & Roger, qui y créeront leur nouveau spectacle au printemps avant de le dévoiler en exclusivité le 29 avril 2016.

Six dates précéderont toutefois cette première: Joseph Gorgoni avec *De A à Zouc* (26 septembre), Brigitte Rosset dans *Tiguidou* (4 décembre), la première date de la nouvelle tournée de Gaëtan (12 décembre), la pièce de théâtre tout public *Les aventuriers de la Cité Z* (23 janvier 2016), *L'état des lieux* de Tex (18 mars) et, enfin, la comédie musicale tout public *Kid Manoir 2* (16 avril). **S.M.R.**

Infos et billetterie sur www.aavuarrens.ch ou à l'Office du tourisme Echallens région.

Le chantier de la gare de Renens démarre lundi

Dès le 17 août, les CFF amorcent une première phase de travaux au nord des voies. La circulation sera bousculée à long terme dans cette zone

C'est la première phase d'un lifting très attendu, celui de la gare de Renens. Dès lundi 17 août, les CFF amorceront les travaux préparatoires au niveau de la rue du Terminus pour la construction d'un nouveau passage souterrain.

Cette étape, qui doit durer jusqu'en octobre, verra essentiellement la mise en place d'installations de chantier dans cette zone et n'aura pour l'instant pas d'impact sur les accès à la gare. En revanche, la circulation au nord des voies se verra désormais bouleversée à long terme. En particulier, la rue de Lausanne sera désormais à sens unique - d'ouest en est - et une quinzaine de places de parc vont disparaître. A noter

aussi que les arrêts de bus des lignes 36 et 54 seront déplacés de la rue du Terminus à la rue de Crissier.

C'est au printemps 2016 que commencera la construction proprement dite du nouveau passage sous-voies, plus large que le passage actuel et doté de rampes d'accès aux quais pour les personnes à mobilité réduite. Le chantier - et ses effets secondaires - se prolongera ensuite pour les besoins du tram T1, qui doit relier Renens et Lausanne d'ici à 2020.

Une séance d'information sera organisée par les CFF le 31 août, à 18 h 30, à la salle de spectacles de Renens. Ouverte à tous, elle visera à détailler les prochaines étapes du chantier de la gare et ses divers impacts. **C.B.A.**



Notre dossier spécial
le2030.24heures.ch