

Une seconde vie pour Le Pointu

SITUÉ NON LOIN DE LA PLACE DE LA RIPONNE, LE RESTAURANT LAUSANNOIS, GÉRÉ PAR SIX ANCIENS ÉLÈVES DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE, NE DÉSEMPLE PAS DEPUIS SON OUVERTURE EN SEPTEMBRE. PORTRAIT.

Conçu en 1875, le bâtiment qui abrite depuis le mois de septembre le restaurant Le Pointu est l'un de premiers exemples d'une implantation en carrefour à angle aigu à Lausanne. C'est suite à une rénovation complète de l'édifice que l'espace, qui accueillait depuis 1902 la brasserie Le Lavaux, a été libéré et remis en gérance. Parmi les différentes conditions de reprise imposée par la Ville de Lausanne, propriétaire des lieux,

figurait notamment l'impératif d'y proposer une petite restauration (la cuisine fait à peine une dizaine de mètres carrés, pour environ 60 places assises).

Tous issus de l'École hôtelière de Lausanne (EHL), les six nouveaux tenanciers ont présenté un concept de restauration basé sur des tranches (tartines cuisinées évoluant au gré des saisons) et des brunchs concoctés par la blogueuse Sofia Clara. Cette dernière a également conçu la décoration très cosy du restaurant, aux côtés de l'architecte zurichois Dimitri Kaden.

«Le fait que nous sommes issus de l'École hôtelière et ne faisons pas partie d'un grand groupe de restauration a certainement joué en notre faveur, souligne Sofia Clara. Cela apporte une vraie connexion locale.» Le restaurant propose plusieurs produits régionaux, à l'image de la bière lausannoise



Construit en 1875, le bâtiment qui abrite le restaurant Le Pointu est l'un de premiers exemples d'une implantation en carrefour à angle aigu à Lausanne.

La Nébuleuse. Le pain et les fromages proviennent d'une boulangerie et d'une fromagerie situés à quelques pas de là.

Parcours variés

Agés entre 26 et 30 ans, les fondateurs, qui lancent pour la première fois leur propre restaurant, disposent de parcours variés. Certains ont exercé quelques années dans le secteur bancaire, notamment Mathias Faigaux qui a participé au financement de plusieurs projets d'hôtels et de restaurants. Pour sa part, Arthur Prost s'est spécialisé dans le e-marketing chez la Fourchette, filiale du groupe TripAdvisor. De son côté, outre son blog dédié à la cuisine, Sofia Clara est détentrice d'une patente et a travaillé dans de nombreux bars et restaurants de la région. Afin de mettre en valeur l'expertise acquise durant leurs études à l'EHL, les trois amis ont également lancé RestHo Conseil, une agence de conseil destinée aux responsables de restaurants, d'hôtels ou d'auberges.

«Les brunchs du weekend marchent très bien, se réjouit Sofia Clara. Depuis notre ouverture, nous affichons complet à raison de 80 couverts entre 11h et 13h. En semaine, il y a du monde de 9 heures du matin à minuit, ce qui est aussi une excellente surprise.» Au total, l'investissement s'est élevé à 200 000 francs pour l'aménagement du bar, de la cuisine et la décoration. On notera que le restaurant, situé non loin de la place de la Riponne, a repris le nom historique du bâtiment, l'un des premiers édifices haussmanniens de Lausanne.

William Türler

Les tenanciers proposent un concept de restauration basé sur des tartines cuisinées et des brunchs le weekend.





Les six associés du Pointu (de g. à dr. : Cédric Maiorana, Vincent Baeriswyl, Sofia Clara, Arthur Prost, Mathias Faigaux et Steve Richard).

Le restaurant peut accueillir jusqu'à 60 places assises. Au mur, un rappel de la brasserie Le Lavaux, qui occupait les lieux depuis 1902.



© Philippe Khodara