

## Gastronomie

Lausanne

Avec **ALIGRO**  
bienvenue à tous les gourmands

Yannick Passas, Elâ Borschberg et Guillaume Luyet bouillonnent d'idées pour leur futur bar à vin. DR

## Trois amis et 800 copains pour lancer un bar à vin

**Une opération de crowdfunding veut ouvrir Ta Cave au printemps prochain. Les financiers auront droit à l'apéro à vie**

David Moginier

La devanture existe déjà, à la rue du Simplon 35, à Lausanne, et elle porte les mots «participe au financement du bistrot communautaire». Ta Cave est bien le premier bistrot vaudois à miser sur le *crowdfunding* (financement communautaire) pour se lancer. L'idée d'un bar à vin Sous-Gare a germé dans la tête de deux amis, après une fin de soirée où ils cherchaient à boire un verre. Ancien de l'Ecole hôtelière de Lausanne, Guillaume Luyet tient avec sa famille l'Auberge du Sanetsch (VS), a lancé le pain La Meule ou les pass de ski Snow Republic. L'œno-

logue français Yannick Passas, lui, cherche à faire de beaux vins naturels à la Maison du Moulin, à Reverolle.

Quand ils ont trouvé le local de la rue du Simplon, ils en sont tombés tout de suite amoureux, avec ses plafonds à moulures et sa cave. Mais il manquait une fille dans l'histoire, et ce sera Elâ Borschberg, elle aussi sortie de l'Ecole hôtelière, qui a travaillé au marketing de Solar Impulse que son père pilote.

## Une histoire simple

Les trois amis ont alors réfléchi au financement. «On n'avait pas envie d'aller présenter des plans aux banques ou de chercher des investisseurs, explique celle qui est désormais présidente de Ta Cave. Et on a vu cette histoire d'un bar aux Etats-Unis qui était en train de couler mais qui a été sauvé par la solidarité de toute une équipe de proches du patron.» Ce sera donc un bistrot à financement communautaire. «On s'est dit qu'il fallait récompenser ceux qui nous

aident», poursuit Guillaume Luyet. Les 800 coopérateurs (250 fr. chacun) auront donc droit à l'apéro à vie avec un copain, en fait à un verre de vin chacun quand ils arrivent.

«Cela va avec l'esprit qu'on veut donner à ce lieu, affirme

Guillaume. Un lieu convivial, où tu te sens presque comme à la maison.» - «Avec de grandes tables pour partager des moments, même avec des gens qu'on ne connaît pas», continue Elâ.

Le concept des trois copains se veut authentique avant tout. «On

## D'autres projets

● Il existe déjà plein de projets de financement participatif dans beaucoup de domaines. Si, à notre connaissance, c'est le premier bar à vin suisse à vouloir se créer sur ce principe, la France a vu naître Fundovino, un site où chacun peut participer avec ses moyens au projet d'un vigneron inscrit. Antoine Mantzer veut produire un court-métrage sur le cépage zinnkoeplé, Frédéric Savart rêve de fabriquer des fûts avec du bois de la forêt de Reims,

Hugues Delayat souhaite acquérir des charrues écologiques: les envies - encore peu nombreuses - sont diverses ([www.fundovino.com/fr](http://www.fundovino.com/fr)).

Aux Etats-Unis, le géant Kickstarter.com développe divers projets, dont toute une section réservée à la nourriture. Mais, en France, Foodraising.com s'est lancée en 2014 sur le seul créneau de la création de restaurants par le *crowdfunding*. Le nombre de candidats est encore assez faible.

va privilégier des vins qui ont du caractère, authentiques, explique Yannick Passas. En faisant des semaines à thème, sur un cépage, une région. On a envie de donner aux Suisses de la curiosité pour découvrir des choses originales.»

## Qu'est-ce qu'on mange?

Un même souci de terroir guidera le choix du solide. «Tout le monde fait des tapas, avance Guillaume. Nous, on aura des pains, des charcuteries, des fromages dénichés directement chez les producteurs. Tu as faim? Tu viens prendre une saucisse et tu la coupes directement à table. Pas besoin d'attendre le service.» Et, à midi, mijote l'idée de servir des plats en cocotte, des mijotés, «mais rien que ça, hein!»

Les inscriptions des coopérateurs commencent aujourd'hui sur le site Internet. Ces microentrepreneurs et futurs copains seront remboursés si le projet ne se fait pas.

[www.ta-cave.ch](http://www.ta-cave.ch)

## Du vin vendu au décilitre

**Une start-up genevoise lance les pipettes de vins suisses à utiliser en toutes circonstances**

Autour de Johann Barbey, l'idée est née d'un soir sur une terrasse genevoise où le serveur ne proposait au verre que des crus étrangers. Pour promouvoir les vins suisses, Diwinea a eu l'idée de les conditionner en flacon de 1 dl. L'idéal pour disposer de plus de choix à la maison, pour emporter un vin en balade ou déguster de manière mesurée. Johann Barbey et son équipe ont donc approché de bons producteurs pour les convaincre et proposent déjà aujourd'hui six vins blancs et rouges provenant de chez Henri Cruchoy ou Marc-Henri Leyvraz, par exemple. Ils ont également concocté quelques coffrets qui marient leurs échantillons autour de thématiques. **D.MOG.**

[www.diwinea.ch](http://www.diwinea.ch)

Des flacons de 1 dl pour déguster avec modération. DR

## Encaveurs indépendants en salon

**L'Association suisse des vignerons-encaveurs indépendants propose son Vinumrarum à Berne**

C'est le premier salon organisé par cette association qui regroupe près de 600 membres dans toute la Suisse. Septante-neuf d'entre eux seront présents au premier Vinumrarum, avec près de 800 échantillons à faire déguster. Cela se passe au Kursaal de Berne aujourd'hui et demain. **D.MOG.**

Vendredi 28, de 15 h à 21 h, samedi 29 nov., de 11 h à 20 h. Entrée 15 fr.

## Le coup de fourchette

## Une promenade dans le terroir régional au menu du Café Vaudois

La petite pinte vaudoise à l'entrée de Rolle vient de changer de mains. Cela dit, elle reste l'un des endroits immanquables pour se faire plaisir autour d'une table dans cette commune. Depuis quelques semaines, Nicole Anjema Robin et Eddy Robin ont mis en gérance le Relais de l'Aérodrome de Prangins pour reprendre le Café Vaudois. C'est sans surprise qu'ils ont mis en pratique la recette de ce qui a fait leur succès par le passé: une cuisine du terroir gourmande et un accueil aux petits soins. Dans le cadre charmant de cet antre exigu et chaleureux, le couple joue une partition qui colle parfaitement à l'endroit.

En entrée, nous avons apprécié le chèvre chaud du pays (15 fr.)

pour la qualité du fromage fondant. La salade qui l'accompagnait était servie avec une excellente vinaigrette, un peu sucrée et parfaitement relevée. La gratinée à l'oignon (10 fr.) tenait aussi ses promesses. Forte en goût, quoique peut-être un peu salée, cette soupe offrait un juste réconfort aux testeurs venus lors d'une soirée froide et pluvieuse.

Dans un même élan, le saucisson vaudois et sa sauce vigneronne (25 fr.) ont rendu un bel hommage au terroir cantonal. Servi avec des pommes de terre tendres et grillées avec justesse, le plat ne manquait pas de saveur. Mais d'un peu de légèreté après la soupe à l'oignon qui jouait sur la même gamme de goûts. Par con-



Eddy Robin et sa femme, Nicole Anjema Robin, avec leur associé, le chef Nicolas Roger. CHRISTIAN BRUN

tre, la tagliata de saumon au basilic (30 fr.) était plus aérienne. Les fines tranches à peine gratinées sont une réussite, tout comme l'écrasée de pommes de terre qui l'accompagne. Le pinot noir Châteauneuf Saint-Vincent de Gilly (37 fr. la bouteille), vignoble voisin de Rolle, a pleinement convenu au menu.

Pour terminer, les desserts tout en finesse nous ont comblés. La tarte maison du jour aux pommes alsaciennes (8 fr.) nous a «dégustés en bien» comme on dit ici. La saveur du fruit y était sublimée. L'étonnante déclinaison de la crème brûlée au safran de Talloire (9 fr.) a apporté une touche exotique dont on peut louer la maîtrise. Une grande réussite.

## L'adresse

**Café Vaudois**  
Grand-Rue 106, 1180 Rolle.  
021 825 11 25.  
[www.cafevaudoisrolle.ch](http://www.cafevaudoisrolle.ch)  
Fermé samedi et dimanche.



Petite carte du terroir et mets méditerranéens.



De 60 à 90 fr. par personne avec boisson.



Petite sélection régionale et étrangère.

Nos adresses sur le guide et sur mobile: [www.24heures.ch/cdf](http://www.24heures.ch/cdf)