

## Commerce

Avec **ALIGRO**  
bienvenue à tous les gourmands

# La vente de viande sur internet débarque

**Happy Meat livre dans la région lausannoise toute une gamme de viandes suisses**

David Moginier

Ils ont fait cette semaine l'état des lieux de leurs nouveaux locaux, à Renens, après avoir passé six mois à tester leur formule sans gros frais: Kim Chiquet et Kansu Cokatak ont créé au mois d'août Happy Meat, un site de commande de viandes suisses à prix réduit et, vu les premiers résultats, ils passent à la vitesse supérieure avec cette installation physique.

Les deux jeunes hommes sont tombés dans la boucherie «par hasard» et n'ont aucune formation dans le domaine. Ils étaient amis d'enfance à La Chaux-de-Fonds. Le premier avait fait carrière dans l'informatique et le développement de sites web, le second comme ingénieur en gestion dans la logistique d'une chaîne pharmaceutique. Mais ils ont toujours eu le rêve de se mettre à leur compte et de lancer leur entreprise. «Nous sommes de gros carnivores, explique Kim Chiquet. Et on s'est dit que la boucherie était un secteur où l'offre de service aux clients était très limitée et où les prix étaient assez élevés pour qu'on puisse y trouver notre place.»

## Production locale

Les deux jeunes développent donc leur projet avec des moyens réduits. «Comme nous voulons offrir des prix cassés, nous avons limité tout ce qui engendre des frais.» Au départ, ils ont créé un site internet de commande, ainsi que sa version mobile. Le client y choisit ses morceaux de bœuf, d'agneau, de porc ou de poulet. «De la viande exclusivement suisse, avec le label «Schweizer Fleisch». Nous voulons travailler dans le local», promettent-ils. C'est le petit réseau de producteurs sélectionnés qui s'occupent de la découpe et de l'emballage sous vide des pièces. «Nous avons dû les convaincre, mais ils ont vite compris l'intérêt.» Les gar-



Kim Chiquet (à g.) et Kansu Cokatak assurent eux-mêmes les livraisons aux clients. PHILIPPE MAEDER

## L'avis des professionnels

«Vous m'avez pris au dépourvu en me posant la question et je me suis renseigné auprès de mes collègues, mais personne dans l'association ne connaissait ce site, explique le président des bouchers vaudois. J'y ai passé un moment, mais il n'y a aucune information sur leur site qui explique d'où vient la viande ni où elle est préparée, et par qui. Dans ces conditions, nous ne pouvons pas nous prononcer sur la qualité de cette entreprise. Nous n'avons pas grand-chose à dire.»

Pour les bouchers contactés, cette nouvelle entreprise entre dans la gamme de la vente directe faite par les producteurs.



José Naef, président de l'Association vaudoise des maîtres bouchers-charcutiers

Mais ces derniers n'ont l'autorisation de le faire qu'avec leur propre production, rappelle José Naef. «Et le Service vétérinaire est de plus en plus strict avec les petits abattoirs, qui sont toujours moins nombreux.» Plusieurs bouchers avancent que leurs clients veulent de la traçabilité quand ils achètent de la viande.

cons s'occupent eux-mêmes des livraisons à domicile. Et ils couvrent une région du Grand-Lausanne, qui va de Cossonay à Lutry. Le client, suivant son domicile, paiera entre 4 fr. 90 et 12 fr. 90 de frais. Côté prix, le kilo de filet de bœuf était cette semaine à 68 fr. 60, celui de filet mignon de porc à 37 fr. 90.

«On a une clientèle très diversifiée, de tous les âges, de toutes les nationalités, affirme Kim Chiquet. Mais on ne fait pas vraiment concurrence aux bouchers eux-mêmes, on est tout petits.» Ce qui ne les empêche pas de passer la vitesse supérieure. A Renens, il y aura un tout petit stock, et les gens pourront venir chercher directement leur commande, sans frais. Enfin, un boucher viendra découper à la demande.

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

## Relais & Châteaux organise des dîners à quatre mains

**Pour son 60<sup>e</sup> anniversaire, la chaîne organise un Gourmet Festival, des repas à quatre mains, dans tout le pays**

Il y a soixante ans que l'association hôtelière haut de gamme Relais & Châteaux existe. Partie de France, la chaîne fait - forcément - la part belle à la gastronomie, et beaucoup de restaurants renommés en font également partie. Histoire de célébrer cet anniversaire, sa section suisse - 30 établissements - organise tout au long de l'année des soirées à quatre mains chez l'un ou l'autre de ses membres. A cette occasion, le chef recevant accueille un de ses confrères de la chaîne pour un (ou plusieurs) repas à quatre mains original.

Cela commencera au Chalet d'Adrien, à Verbier, où le local Mito Marchesi recevra le 23 janvier Patrick Bertron, qui a repris le Relais Bernard Loiseau, à Saulieu (F). Le chef de Verbier enchaînera avec le Marocain Kenza Samih, du Riad Fès, pendant toute une semaine (du 29 janvier au 2 février).



Jacques Chibois viendra au Grand Hôtel du Lac, à Vevey. DR

En Suisse romande, ce sera ensuite Thomas Neeser, du Grand Hôtel du Lac, à Vevey, qui accueillera deux soirs Jacques Chibois, de la Bastide Saint-Antoine, à Grasse (F), les 28 et 29 mars. Et, le 10 avril, au Pont de Brent, Stéphane Décotterd recevra Jean-André Chariol, chef de l'Oustau de Baumanière, aux Baux de Provence (F). **D.MOG.**

[www.relaischateaux.com/fr](http://www.relaischateaux.com/fr)

## A Neuchâtel, la tradition des non-filtrés malgré la grêle

**Malgré le lourd tribut payé aux orages de 2013, une trentaine d'encaveurs ont quand même sorti leur chasselas primeur**

C'est toujours le troisième mercredi de janvier que les non-filtrés sont présentés sous le péristyle de l'Hôtel de Ville de Neuchâtel, avant une réplique le lendemain à La Chaux-de-Fonds. Et cela a été le cas cette semaine, malgré la grêle qui a fortement frappé les vignobles du canton et qui a réduit les quantités vendangées d'une bonne moitié.

Mais le non-filtré est une bonne occasion de faire parler des vins neuchâtelois. Et il ne représente que 8% environ des chasselas cantonaux, le solde étant vinifié plus classiquement. L'Office des vins et produits de terroir (OVPT) estime qu'il en sera vendu environ 110 000 litres cette année. Selon ceux qui l'ont dégusté,



Neuchâtel poursuit sa tradition de chasselas primeur. OVPT

le millésime 2013 présente moins d'acidité et d'arômes exotiques que d'habitude. Mais il garde ces parfums de levures et de lies toujours en suspension. Et on peut en boire tout au long de l'année, le vin tient le coup. **D.MOG.**

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

## Le coup de fourchette

### Dans le Lausanne populaire, un Café des Tramways nommé plaisir

Voilà un restaurant qui donne le sourire. D'abord, dans ce quartier populaire en pleine mutation, les adresses gourmandes manquent cruellement. Reprendre ainsi un café classé historique, celui des Tramways, pour en faire une vraie brasserie aux plats canailles, il fallait oser! Et Guillaume Maurin, chef français qui a notamment passé par le merveilleux American Colony de Jérusalem et la Brasserie du Grand-Chêne, l'a fait. Ne manque donc que le retour du tram à la rue de Genève pour parachever l'œuvre.

Boiseries, nappes à carreaux, ardoises humoristiques et reliques aux murs - dont le drapeau de la fanfare du personnel des TL -, l'endroit, entièrement ripoliné, est

chaleureux. La cuisine ne l'est pas moins. Le tartare Périgord noir (19 fr. en entrée) est tendre et délicat (bolets, roquette, huile de truffe et fromage râpé). Le foie gras (19 fr.), un chouia trop rôti, se marie parfaitement avec une belle et dense purée de marrons. La poêlée du pays gascon (bolets rôtis, gésiers, magret fumé, gros lardons goûtés, pommes de terre et croûtons) est riche et généreuse (18 fr.).

La dorade entière (30 fr.) a été saisie en aller-retour avant de passer au four. Elle est découpée, à l'ancienne, à même la table. Au goût, tout ça est très (trop?) nature et un soupçon trop cuit. Les abats gold (32 fr.) sont un vrai délice pour les amateurs. Noix, ris et rognons de veau sont saisis à part



Guillaume Maurin dans sa jolie brasserie. PHILIPPE MAEDER

puis proposés dans une sauce crémée «à la zurichoise». Avec des légumes entre deux paillassons de pommes de terre.

Les desserts sont tous à 5 francs. La nage d'ananas, tout en fraîcheur avec un jus très aromatisé, était plus réussie que le tiramisù «de la patronne», trop porté sur la chantilly. La carte de vins est courte, mais très bien pensée entre la France et la Suisse. Avec quelques vedettes (le bourguignon Denis Mortet, les vaudois Vincent et Henri Chollet, les valaisans Denis Mercier et Christophe Abbet) et des prix à la bouteille qui oscillent entre 40 et 80 fr. La plupart des crus sont également proposés au verre. L'addition, du reste, est follement raisonnable.

## L'adresse

**Café des Tramways**  
Av. de Morges 141  
1004 Lausanne (021 624 11 77)  
[www.cafe-des-tramways.ch](http://www.cafe-des-tramways.ch)  
Fermé le di et le lu soir



Carte brasserie française aux plats canailles



De 50 à 80 fr. par personne, avec boisson



Petit choix suisse et français pertinent

Notre nouveau guide sur papier et mobile: [www.24heures.ch/cdf](http://www.24heures.ch/cdf)