

L'adolescence se passe sous-gare, en une petite école de l'ancienne campagne des Cèdres, près de Primerose. Ecoles à Montriond, Collège scientifique à la Mercerie — sous le règne de Pierre Ches-

aux dias coureurs, y devient chef de section au tirage couleurs jusqu'en 1976.

Dès cette année-là, René Pelet change de profession, devient inspecteur dans les assurances et, durant treize ans,

tuelle de la place de la Riponne. «C'est un vide, entouré de bâtiments historiques.» Seules les trois petites échoppes en appentis, au haut de la rue de la Ma-

Nouveau gérant et ancien accueil à la Pinte Besson

Au bout d'un an, le propriétaire jette l'éponge. Et les habitués de repointer leur nez dans l'historique bistrot.

RUE DE L'ALE Les habitués d'un bistrot sont comme les hirondelles. Une contrariété et voilà qu'ils quittent les lieux. A la Pinte Besson, leur retour annonce un changement de patron, sinon de saison. Et pour cause, après quatre ans de polémique, l'établissement lausannois de la rue de l'Ale, fondé en 1780, vient de changer de gérant.

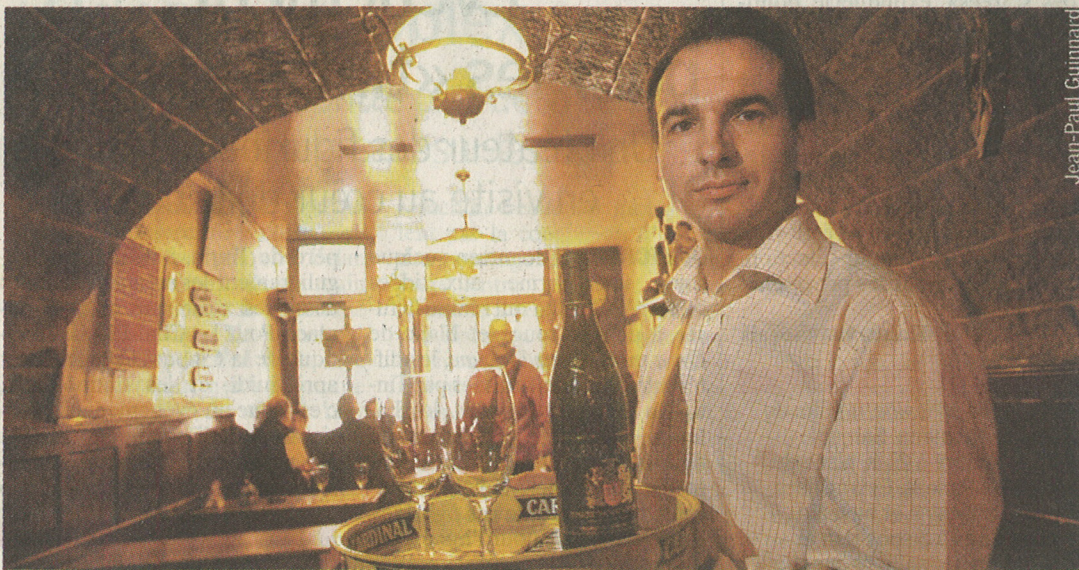
Même le Conseil d'Etat (24 heures du 15 septembre), qui n'y pouvait vraiment rien, avait été sollicité pour sauver l'ambiance. Il s'agit d'un subtil équi-

libre entre personnes âgées du quartier, représentants hors d'âge de la bohème lausannoise, historiques poivrots et autres amateurs de produits du terroir vauvois.

Style et convivialité

Au grand dam de tous ces gens-là, le propriétaire, Nico Palumbo, avait choisi de tenir en famille la Pinte, en salle et en cuisine. Mais cette fondue ne prit pas. Les Palumbo auront tenu un an et laissent maintenant la place à un nouveau gérant, Carlos Beiro.

Pinte du Buffet de la Gare 1re classe, brasserie du Chat Noir, Le Fellini place Saint-François... Ce Galicien de 31 ans a fait ses premières dents dans la restauration lausannoise avant que d'être intronisé dans le local du XVIIIe. Accompagné par le chef, Sylvain Vigon, le nouveau gérant s'interdit de prendre position sur la polémique qui a secoué les vieux murs. Du style et le respect d'une convivialité populaire, c'est son programme. Quant à la carte, les produits du terroir devraient y régner en maîtres. **Alain Walther**



Jean-Paul Guimnard