

Sauvée de la « modernité »
LA PINTE BESSON



Au tournant de la rue de l'Ale, jadis appelée de la Halle, ou de l'Aile quand elle avait des pauvres pour riverains, la Pintte Besson est le plus ancien bistrot de la capitale. Elle est placée en dixième position par ordre d'ancienneté dans le *Guide des cafés historiques et patrimoniaux*, et c'est le seul établissement vaudois de ce type dont le bâtiment a été mis à l'inventaire du patrimoine. Ce qui la préserve un peu des exigences, souvent trop drastiques, des nouvelles normes de sécurité ou d'hygiène qui sont imposées aux vieux cafés qui voudraient se transformer, remettre ou maintenir un état d'esprit ancien, ou se moderniser «la moindre». Ouverte en

PINTES VAUDOISES, UN PATRIMOINE EN PÉRIL

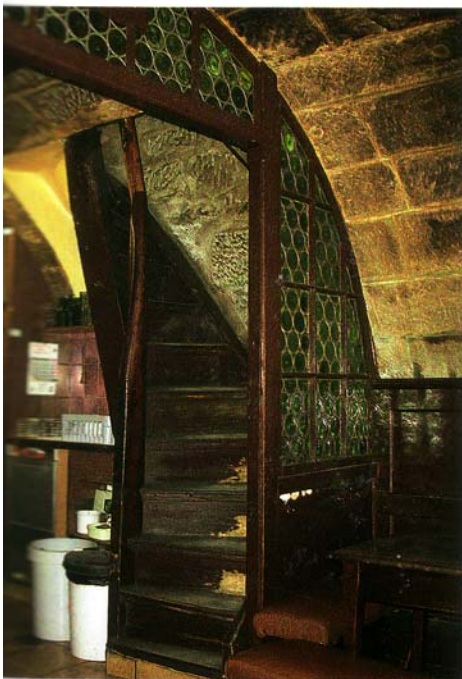


1780 par un commerçant local de vins (Lausanne était alors viscéralement viticole et possédait des vignes à profusion) qui venait d'obtenir l'autorisation de vendre sa production, elle fut appelée ainsi parce que la pinte était alors une mesure de débit: 93 centilitres de vin. Chez Besson, le premier patron, ainsi que dans une trentaine d'autres buvettes de ce genre, les Lausannois venaient seulement boire: pas de restauration, pas de chambres à louer, comme en bien d'autres auberges de la ville.

Durant deux siècles, les propriétaires de la Pinte Besson se succédèrent sans presque rien changer à sa fonction, ni à son décor. On y est toujours appelé, passée la rue marchande de l'Ale, par une petite façade mignonnette avatagée de panneaux en verre illuminé de lettres dorées qui rappellent l'origine

PINTES ET BRASSERIES LAUSANNOISES

des vins servis, les spécialités culinaires, l'année de la fondation de la Pinte Besson. À côté de l'entrée, on reconnaît la silhouette de la cathédrale dans un vitrail qui s'illumine une fois la porte franchie. L'intérieur rayonne d'une obscurité qui rassérène. On y respire du bois vieux, le bon vin vaudois, les viandes campagnardes, le fromage de qualité et, surtout, un esprit de famille qui s'était maintenu miraculeusement de génération



en génération, même s'il a failli s'effondrer dans la trappe de la modernité. Il en a miraculeusement rejaili.

«Miraculeusement» n'est pas un vain mot: il a été question, dès l'an 2000, que ce lieu tout à fait exceptionnel, même mis à l'inventaire, change de destinée et subisse des transformations criminelles au plan du décor. Tout le quartier de l'Ale, toute la ville de Lausanne – avec l'appoint d'innombrables clients accourus d'autres régions – s'en sont émus si fortement que même le Grand Conseil vaudois a été interpellé, pour en préserver l'«ambiance». La clientèle variée, nombreuse et houleuse signa des pétitions, alerta mille et une fois la presse locale. Cela fait, la plus haute autorité de l'État fit semblant d'accorder à l'affaire de l'attention, puis s'en désintéressa: on est certes en devoir de protéger un monument historique,

PINTES VAUDOISES, UN PATRIMOINE EN PÉRIL

mais garantir la pérennité du génie d'un lieu, même inscrit à l'inventaire, échappe constitutionnellement au pouvoir politique. Les états d'âme glissent généralement des doigts du législateur. Une loi se doit d'être sèche, de n'être pas un gosier. Une convention non officielle a fini par éclore. Un compromis à la vaudoise: un nouveau patron de la Pinte Besson a été désigné. Un jeune homme convaincu de l'importance de la préservation du joyau dont il a hérité. Il s'en porte garant avec une sincérité 18 carats. Ce monsieur s'appelle Carlos Beiro; c'est un Galicien qui connaît l'Helvétie et les Helvètes romands depuis longtemps, pour avoir travaillé dans la capitale vaudoise notamment au Buffet de la Gare 1^{ère} classe, au Chat Noir, vers la place Georgette, au Fellini, galeries Saint-François. En ces endroits il s'est forgé un caractère à la fois trempé, preste et affable, il a pris le temps d'examiner la physionomie de toutes les clientèles possibles, et de philosopher. La meilleure leçon qu'il en a tirée est la fidélité: fidélité *du* client, fidélité *au* client. Les anciennes habitudes de l'heure apéritive sont respectées. Dans un espace récemment rajouté au fond du boyau, où les exigences patrimoniales ont été observées, il y a une très belle table ronde marquetée, et un comptoir où l'on trinque debout et on se tutoie. Le samedi matin, jour de marché par excellence, ce petit coin se fait rebaptiser le Poulailier; car si ça boit, ça caquette aussi et ça cancanne.

Pendant ce temps, autour des autres tables et sur la petite terrasse, des maraîchers venus de la campagne mangent le pot-au-feu avec leur famille, des touristes découvrent la «meilleure fondue de Lausanne», des étudiants redécouvrent la cuisine de leur grand-maman, car à la Pinte Besson, les plats sont toujours de saison.

– Mais n'est-ce point frustrant, pour un nouveau et jeune patron, de ne pas imposer des idées nouvelles, une cuisine différente, un décor adapté aux modes de sa génération?

– Bien au contraire. Je suis charmé et honoré de reprendre une pinte ancienne, en respectant des valeurs qui ont des siècles, répond Carlos Beiro, le Galicien. C'est ma clientèle et ses goûts,

PINTES ET BRASSERIES LAUSANNOISES



ses habitudes qui seuls comptent. Les anciens de la Pinte me dirigent avec intelligence dans mon travail. J'y éprouve non seulement un sentiment de dignité, mais du plaisir.»

Et tous les vieux piliers de l'apprécier, de le recommander, bravant des réticences ataviques envers les personnes portant un patronyme à consonance étrangère. Au milieu de purs Vaudois, monsieur Carlos a le vent en poupe. Il rayonne, il est aimé. Grâce à sa ferveur humble, la pinte est sauvée. Elle durera.

*La Pinte Besson, rue de l'Ale 4, 1003 Lausanne,
tél. 021 312 59 69. Fermé le dimanche.*