



Présentation d'un membre « société », le café-restaurant du Vieil Ouchy, Interview de la gérante Carine Duca

Le café du Vieil Ouchy est chargé d'histoire. Depuis quand le gérez-vous ?

J'ai cette belle opportunité de gérer le restaurant depuis 2014. La Ville de Lausanne m'a fait confiance pour sa reprise lors de son appel d'offres. Auparavant, j'étais à la tête du Lausanne-Moudon. Je suis venue faire bouger un peu les choses à Ouchy ! Cela n'allait pas de soi, car la plupart des restaurateurs se transmettent leur établissement de génération en génération. Je suis la petite dernière ! J'ai réussi à faire ma place et aujourd'hui, je suis bien intégrée ici. Cet établissement a une âme : mes clients s'y sentent bien. Dès qu'on passe le pas de la porte, on sent que c'est chargé d'histoire. J'ai changé la décoration du lieu et les banquettes d'origine qui faisaient un peu « cantine », sans dénaturer les lieux, toutefois : tables séparées et chaises en bois, tapisseries, photos rétro qui donnent un air vintage plutôt sympa.

À ce propos, qui sont les personnes qui fleurissent vos murs ?

De fidèles clients que j'ai moi-même photographiés et des stars. J'ai beaucoup de célébrités qui viennent ici : elles adorent la simplicité et le côté « familial » du lieu. On les traite comme tout le monde. Ça les change de leur hôtel « bling bling » ! (Rires). Ils viennent ici pour la cuisine locale également. Luc Ferry, Jane Birkin, Michel Piccoli, Enrico Macias, les DJs Timmy Trumpette et Igor Blaska viennent assez régulièrement chez moi, pour n'en citer que quelques-uns.

Quels mets et produits proposez-vous à la clientèle ?

Étant donné que c'est un établissement qui appartient à la Ville – et de facto une institution ! –, mon bail stipule l'obligation de proposer la fondue et les röstis. J'ai mis plus de trois mois pour créer notre mélange de fondue exclusif « Vieil Ouchy » composé de trois vachetins et trois gruyères dont un gruyère caramélisé (18 mois d'âge). Je collabore avec un fromager de Châtel-Saint-Denis, parti à la retraite. J'ai élaboré aussi une carte qui s'inspire des produits du terroir comme nos fameux cordons bleus, des mets de brasserie comme la saucisse à rôtir... On est passés au label « fait maison », sauf pour le pain. Nous n'avons aucun congélateur. Nous travaillons exclusivement avec des produits frais locaux, entreposés dans quatre frigos. Pour moi, c'est important. Je suis une passionnée de cuisine. J'y pense jour et nuit !

Cependant, est-ce que vous intégrez d'autres produits du sud de l'Europe ?

Oui, bien sûr. Je ne peux pas renier mes origines italiennes. (Rires !) Parce que la cuisine méditerranéenne, c'est la cuisine saine à l'huile d'olive. Ma famille produit du reste l'huile

d'olive elle-même dans les Pouilles : ramassage des olives bios pressées à froid. J'ai donc aussi élaboré une carte qui s'étend un peu vers le sud...

Pandémie Covid-19 : comment avez-vous géré son impact dans votre activité ? Les difficultés majeures ?

A contrario, les heureuses surprises ?
La fermeture de mon restaurant m'a sauvé la vie : j'étais addict au travail, dix-huit heures par jour, sans jour de congé, sans vacances. Donc, au début, j'ai pu prendre soin de moi à la maison et prendre conscience que j'avais une vie en dehors du travail. Mais cette pandémie a duré trop longtemps. La joie du début s'est muée en anxiété par la suite... Heureusement, je suis bonne gestionnaire. Je calcule jour et nuit.

Comme avec la nourriture ?

(Rires) Oui, oui. Sans arrêt. Je fais tout dans ce restaurant : je suis multicasquettées, relations publiques incluses. Je suis fière d'avoir tenu le coup.

J'ai observé l'hiver dernier la possibilité de rester en terrasse avec des peaux de bêtes...

Alors ça, je le fais chaque hiver. Comme on ne peut pas mettre de véranda à Ouchy, j'ai imaginé des canapés, fauteuils pour donner une atmosphère un peu lounge. Ouchy n'est pas le Flon. Il faut savoir attirer le monde ici aussi en hiver.

Qu'est-ce qui vous différencie en tant que café historique par rapport à la brasserie La Riviera ?

Pour moi, le Vieil Ouchy est un café historique, que j'aie la plaquette ou pas. Je ne vois pas de différence spécifique par rapport à la brasserie.

Sur votre site web, on peut lire « Premier Afterwork, le 28 avril 2022 ».

Est-ce un événement récurrent ?
Alors, je l'ai fait quand j'ai ouvert le restaurant... J'ai droit à trois événements par année avec le type de licence que j'ai. J'ai organisé cet événement à cause des deux ans de pandémie où Carine Duca est passée un peu aux oubliettes... Je me suis dit qu'il fallait créer le buzz sur les réseaux sociaux. Si on ne se met pas en avant, les gens nous oublient. Pour moi, c'était important de se rappeler au bon souvenir des clients pour qu'on redevienne leur endroit fétiche. Prochainement, je vais organiser un dîner-spectacle avec une personne qui est drag queen qui chante du Brassens pour la rentrée cet automne.

En quoi selon vous, Ouchy est-elle « the place to be » ?

Le lac, la plage, c'est l'air des vacances, les balades. Les gens qui ne peuvent pas partir en

vacances à la mer viennent ici ! Ils vont au parc Bourget se faire des grillades... On a les énergies du lac avec la détente. C'est the place to be l'été, mais pas the place to be l'hiver ! (Rires)

Que pourrait-on améliorer pour qu'Ouchy soit vivante également l'hiver et drainer le monde engouffré au Flon ?

Le marché de Noël ! C'est dommage qu'on n'ait rien de comparable ici. Cela mettrait un peu d'animation. Nous pourrions, nous les restaurateurs, louer des chalets. (L'appel est lancé à notre ancien président par intérim de la SDIO, Giorgio Restelli !)

Que souhaiteriez-vous développer via la SDIO en termes de synergies ?

Je me suis mise au comité de la SDIO il y a quelques années pour faire bouger les choses ! Nous avons le projet d'une patinoire avec Christophe. Il y en a une au Flon, pourquoi pas ici, place de la Navigation. Il faudrait que la Ville nous aide un peu...

Vos nouveautés 2022 ?

Les horaires d'ouverture ! La cuisine est ouverte de 11 h 30 jusqu'à 23 h non-stop tous les jours. Le label « fait maison » continue sur sa lancée. Faire venir plus de monde et avoir plus de succès, m'améliorer sur tous les fronts. Que je cartonne ! Que mes clients soient contents de ce que je propose.

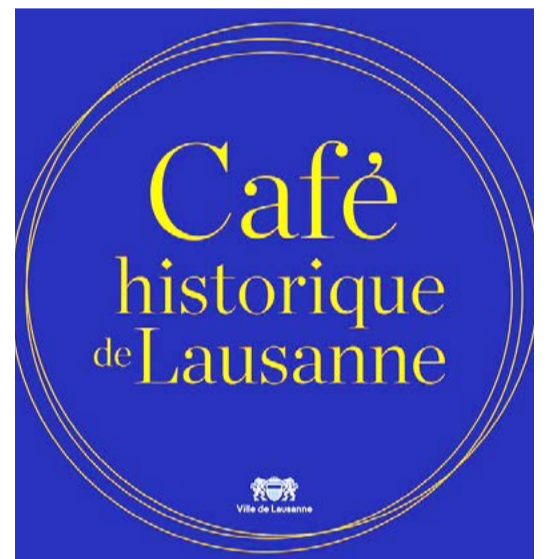
Qu'est-ce qui pourrait être amélioré en termes d'infrastructures à Ouchy, notamment via notre association ?

Il faudrait apporter un plus l'hiver, organiser plus de choses... Par exemple, organiser des brocantes, marchés aux puces, plus d'animations.

Le deck « Coco beach » à Ouchy. « En maillot de bain, ce n'est pas top de devoir se rhabiller, traverser la rue et devoir s'attabler dans un restaurant. » N'y aurait-il pas moyen de louer un foodtruck estampillé « Ouchy forever » ? Vous pourriez organiser un tournoi chaque quinzaine, vous les restaurateurs oscherins, et proposer vos spécialités, boissons...

Alors, je trouve cette idée absolument géniale. Nous pourrions nous relayer effectivement et cela permettrait de faire connaître nos produits, comme pour le « kit fondue » lancé en pleine pandémie que les gens peuvent venir chercher et manger tranquillement au bord du lac.

Propos recueillis par Deborah Kunz



Café du Vieil Ouchy
Place du Port 3, 1006 Lausanne
Tél. +41 21 616 21 94
Site web : vieilouchy.ch
E-mail : info@vieilouchy.ch

Le Vieil Ouchy

RESTAURANT AU BORD DU LAC LÉMAN

CUISINE CHAUDE · 11H30-23H00 · TOUS LES JOURS

PL. DU PORT 3, 1006 LAUSANNE · INFO@VIEILOUCHY.CH · +41 21 616 21 94 · @VIEILOUCHY

