



L'ÉDITO DE **SIMON KOCH** Rédacteur en chef adjoint



Ode à la pinte

Ah! nos pintes! Nos inimitables pintes. Un thé servi dans une tasse en verre. Des vins d'ici. Un plat du jour avec du gratin de pommes de terre et des haricots en accompagnement. De la salade de dents-de-lion au printemps, du roast-beef en été, de la chasse en automne, des «mets au fromage», comme dit la carte, toute l'année. De la pure poésie.

Pas facile pour nos cafés-restaurants traditionnels de survivre au XXI^e siècle. Chassés des villes par des loyers démentiels, boudés par des consommateurs pressés et sous pression. Les habitudes changent, les mo-

des alimentaires aussi. Face à une concurrence «à l'emporter», les habitués de l'apéro ne pèsent pas très lourd. Avec chaque pinte qui ferme, c'est un peu de patrimoine affectif qui disparaît.

Heureusement, la résistance s'organise. C'est l'opération «Pintes ouvertes». Les 1^{er} et 2 décembre prochain, 80 établissements vaudois proposeront un menu saucisson, fondue, chasselas pour 20 francs. On ne peut que saluer cette initiative de GastroVaud et espérer que la prochaine édition laissera le choix du plat au consommateur. Avec un menu fondue, même à prix

canon, on ne prêche que les convaincus.

Ne laissons pas mourir nos pintes. Les Espagnols ont une jolie expression pour décrire les lieux et capturer le génie de ces lieux: ils parlent de bistrot «de toute la vie». Au final, la bonne recette, comme dans une alimentation équilibrée, c'est la diversité. Il serait dommage que la pinte disparaisse, avant de redevenir à la mode ●

simon.koch@lematin.ch

 @sim_ko