

# Yves Zahno, rockeur torrificateur

Le Lausannois voue la même passion à ses guitares qu'à ses grains de café, qu'il trie avec soin avant de les faire rôtir chez lui avec amour et précision

Thérèse Courvoisier Texte  
Philippe Maeder Photos

«C'est quand même fou le nombre de gens par ici qui partent du principe que le café est quelque chose de dégueu, qui ne peut être avalé qu'avec du sucre et de la crème!» Même accompagné d'un sourire, le coup de gueule d'Yves Zahno vient du cœur. Animateur et producteur radio à la RTS, musicien - après de nombreux groupes et collaborations il écrit, compose et interprète enfin sous son propre nom, Yves Ali Zahno -, le quadra a cédé aux effluves caféïnés sur le tard. «Jeune, je n'étais pas un buveur de café. Comme tout le monde, j'avais une tasse de Nespresso crème avec beaucoup de sucre parce que je suis un bec à bons-bons, le dimanche chez mes parents.» Puis viennent de nombreuses vacances en Italie, et sans doute un mélange de far niente, de nostalgie et de savorir lui donne envie de retrouver le goût délicieux du petit expresso avalé d'un trait sur le zinc de ces bars à café, où tout le monde se côtoie dans un joyeux brouhaha...

**Entre passion et obsession**  
«À mon retour, je ressentais presque de la colère au moment de porter ma tasse à mes lèvres dans les bistros, avoue-t-il en riant. Il suffit pourtant de pas grand-chose pour faire un bon café! Et quand on connaît son histoire, l'esclavage, les colonies, il faudrait montrer un peu de respect pour ce produit, non?» Aujourd'hui, c'est bien plus que du simple respect que l'Irano-Fribourgeois a pour le café, ses sentiments oscillant depuis quatre ans environ entre passion et obsession.

Il commence par devenir membre de la Speciality Coffee Association qui regroupe aussi bien des amateurs de café que des producteurs ou baristas et qui organise de nombreux cours de spécialisation. En 2014, il part pour Trieste où il passe une semaine à étudier le café, à le déguster dans des bars anciens, à chiner des tasses minuscules et magnifiques chez les brocanteurs. L'année suivante, c'est du côté de l'Artisanal School of Coffee de Londres qu'il va enrichir encore son savoir et affiner ses goûts.

De retour à la maison, il choisit sur catalogue et après avoir goûté à de nombreux

échantillons deux cafés verts, un brésilien pour l'expresso, un ougandais pour le café filtre. «Je vends des cafés de spécialité (ndlr: qui exigent un contrôle qualité précis à la fin de la torrification), ce qui est équivalent aux grands crus dans le monde du vin. Les cerises de café sont cueillies à la main et dans le cas des miens séchées au soleil avec la pulpe, ce qui leur donne des arômes de chocolat, d'amande, de caramel et de noisette. Je ne voulais pas proposer à des novices des cafés trop amers ou trop acides, mais des saveurs rondes qui me plaisent.»

### Un geek fan de vintage

Il se montre amateur d'improvisation aussi bien en musique qu'en torrification. «J'aime ces petites incertitudes qui persistent, qui obligent à trouver une solution ou à emprunter un autre chemin.» Le Lausannois d'adoption peut aussi montrer très geek. «C'est pareil dans mes deux mondes: il y a une vraie part d'artisanat, où on joue avec des grains ou des sons avec les mains, puis tout finit par passer par un ordinateur avec un logiciel ultraprécis.» En effet, sa machine à torrifier danoise ressemble à une petite locomotive à vapeur. En bois et en fonte, elle a un look très roots, jusqu'au moment où elle... se met à parler! C'est là qu'on aperçoit les fils électriques, la tablette et l'affichage digital. «Cette précision est nécessaire si on veut obtenir un produit homogène de qualité, explique celui qui a poussé son amour du vintage jusqu'à ses cartes de visite imprimées sur un lot de billets de train anciens en carton. Mais ça ne m'empêche pas de tout noter sur un petit carnet. Je ne torrifie que depuis octobre...»

Pour le moment, on retrouve les deux cafés Zahno directement sur son site internet (le Brésil Eagle Mogiana à 16 fr. les 250 g et l'Ouganda Buruma à 19 fr.) et dans deux adresses lausannoises, à l'épicerie Au Sacc à la rue du Simplon et chez Cut Pizza, en face de la piscine Mon-Repos, où trône aussi la magnifique machine à café vintage achetée par Yves Zahno en attendant qu'elle trouve sa place dans son futur bar. «J'adorerais faire du café et de la musique et en parler à longueur de journée à des clients qui auraient tout à découvrir. J'adorerais aussi passer mes vacances sur les plantations du monde entier avec ma famille. Un jour peut-être...»

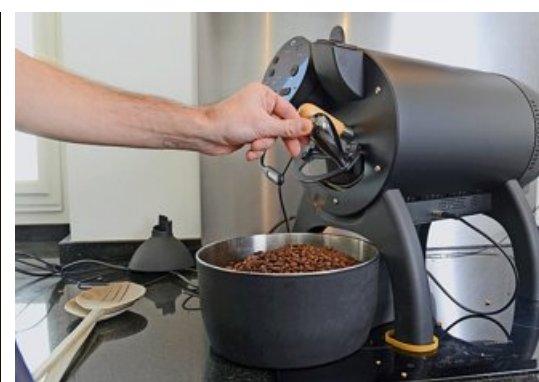
[www.yvesalihazno.com](http://www.yvesalihazno.com)



**Notes**  
Les parallèles entre la musique et le café sont nombreux. Yves Zahno aime parler de notes, également gustatives, et affectionne aussi bien les tasses anciennes que les guitares de collection.



Yves Zahno hume l'odeur des grains. Ils sentent d'abord le pain grillé, puis le café.



La torrification moyen-foncée prend environ 17 minutes et se fait sous étroite surveillance.



La phase de refroidissement est très importante. La température monte jusqu'à 223 degrés.



Une jolie tasse d'Eagle Mogiana du Brésil aux arômes de chocolat, d'amande et de noisette.

## Moins 5

### La moutarde lui monte aux ouïes

C'est l'histoire d'un cabillaud, ce poisson trop commun, qui en a marre qu'on le méprise, que tous ces snobs de saint-pierre, de rouget ou de sole le prennent de haut sous prétexte qu'ils seraient plus fins et plus goûteux. Le cabillaud, cette morue, s'énervait de sa chair blanche un peu grossière. Et comme chacun d'entre nous qui s'énervait, la moutarde lui monte aux ouïes. Et ce condiment lui convient fort bien, comme en témoigne cette recette toute simple et goûteuse. **Dave**

**Ingrédients** pour quatre: 4 darnes de cabillaud, 125 g de moutarde gros grains, 1 citron vert non traité, dix brins de ciboulette et dix brins d'estragon, 3 cs de cognac, huile de tournesol, sel et poivre.



#### Préparation

- Prélevez le zeste du citron vert et hachez-le. Pressez le jus du fruit. Réservez.
- Mélangez la moutarde et le zeste râpé. Arrosez du jus. Ciselez les herbes et ajoutez-les. Mélangez l'ensemble.
- Salez et poivrez les darnes de cabillaud. Roulez-les dans le mélange à la moutarde pour bien les enrober.
- Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle antiadhésive. Faites-y cuire les darnes quatre minutes de chaque côté.
- Quand le poisson est cuit, arrosez de cognac en secouant la poêle pour bien mélanger.
- Servez avec la sauce à la moutarde et au cognac.

## Tastevin

### La Staatskellerei affiche Compleo

Dans le canton de Zurich, la cave cantonale n'en porte plus que le nom depuis qu'elle est tombée dans le giron de Mövenpick Wein il y a vingt ans. Mais son histoire remonte bien plus loin que ça, et il y a forcément des moines dedans, comme souvent dès qu'il s'agit de vin. En l'occurrence, ceux du couvent de Rheinau, pas très loin des chutes du Rhin. Fondé vers 778, le lieu inséré dans une presqu'île voit s'ériger une basilique au XII<sup>e</sup> siècle, compte jusqu'à 44 moines avant de passer sous la protection de la Confédération. La Réforme atteint Zurich, le couvent est donné au canton et, en 1862, le Grand Conseil vote sa dissolution et sa transformation en hôpital psychiatrique. Gottfried Keller, le poète et secrétaire

d'État zurichois, réunit les caves de Rheinau et celles de l'Hôpital de Zurich la même année. La Staatskellerei doit fournir le vin de table aux hôpitaux et institutions du canton. Aujourd'hui, sous la houlette de Mövenpick, le domaine et sa belle cave voûtée du XVI<sup>e</sup> siècle accueillent la vendange de 90 producteurs du canton, pour produire environ 500 000 bouteilles annuelles, en majorité des rouges bien travaillés. On est davantage sur des vins de marque plutôt que de terroir, comme le blanc et le rouge faisant encore référence à Keller, les Staatschreiber. L'autre gamme vedette est le



Compleo, assemblage choisi en blanc (pinot gris, chardonnay, muscat), en rosé (pinot noir, cabernet jur) et en rouge (pinot noir, gamaret et cornalin). Cette cuvée noire est originale par ses cépages, vinifiés traditionnellement avant un élevage de dix mois en foudre. Au nez, on est sur les fruits rougesjoliment acidulés, avec des touches de cannelle et d'épices. La bouche est ronde, aux notes de prunes, avec un bel équilibre douceur-acidité et des tannins fins. **D.MOG.**

**Compleo 2017**, 75 cl, 19 fr. 80, [www.moenvick-wein.com/fr](http://www.moenvick-wein.com/fr)

## L'Esprit des lieux

### Des pintes d'amour

À la (re)découverte des bistros emblématiques de notre canton



À Bex, Buffet et Café de la Gare sont voisins. Autrefois, clients des CFF et du BVB ne se mélaient pas.

## Le Café de la Gare à Bex, un patrimoine vivant

Lara Gut assure la permanence dans ce troquet construit à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle au départ du train Bex-Villars-Bretaye (BVB). Qu'on ne s'y méprenne pas, même si l'atmosphère fleurie déjà les pistes toutes proches, la skieuse est incarnée ici par une jeune chatte au regard bleu. Postée sur sa chaise, veillée par Largo le chien, elle fait partie des mille détails donnant au Café de la Gare une âme unique où chacun se sent chez soi. Dans cette joyeuse maisonnée, la patronne, Carole Kaeser, tient sans contester le rôle de maman. Derrière son comptoir tous les matins dès 6 heures, elle accueille chaque client par son prénom, livre les consommations sans besoin de commander, charrie les tabliées d'ouvriers et dorlote la grande famille d'habitants qui donnent à cet endroit le privilège envié de ne quasi jamais désemplir. À la lumière des bougies dansant sur les tables, les clients aussi ronronnent. Magali et Dominique Mottet s'installent dans le canapé de la véranda pour le premier petit noir de la journée: «C'est bon de démarrer au milieu de tous ces rires! Ici, personne ne lit son journal dans son coin, même s'il y en a parfois qui tentent de le faire...» Si un noyau d'entrepreneurs du village se réunit chaque matin à la même table pour «faire la revue de presse», il ne s'agit pas uniquement de feuilleter les titres à disposition, entre croissants et sandwichs. «On écoute les ragots et à 7 heures on est déjà à la page», plaisaient les frères François et Marc Bonny. «C'est vraiment une bonne ambiance, tout le monde se parle d'une table à l'autre, acquiescent les compagnons du jour Dominique Echenard, Daniel Chex et Raphaël Tagan. On vient le matin car c'est ouvert de bonne heure. Selon le programme on revient à midi pour l'assiette du jour et le soir pour l'apéro, surtout lété sur la terrasse.» «Si l'on veut être sûr de passer une bonne journée, on fait un saut ici», confirme Pierre-Alain Vermot, figure de l'aérodrome local.

**«C'est comme si l'ambiance du siècle passé perdurait, on dirait que les murs respirent»**

Magali et Dominique Mottet Habitues

ces, s'amuse les frangines. Entre nous ça roule, parce qu'il n'y a pas de donneuse d'ordre. Chacune sait ce qu'elle a à faire, donc pas de disputes.» Aux fourneaux depuis 13 ans, Sandra Rodrigues complète la troupe, plébiscitée pour ses plats mijotés, avec mention pour les endives au jambon et l'osso buco.

Sur cette place de gare, l'endroit est aussi un patrimoine, héritage d'un temps où les passagers des CFF ne se mélaient pas à ceux des petits trains et où deux buffets voisins se côtoyaient - c'est encore le cas.

régulièrement les honneurs de l'élite suisse du ski de fond car il n'est pas rare d'y croiser les fils et neveu de la tenancière, Erwan Kaeser et Jovian Hediger, membres de l'équipe nationale. Leurs fans ont suivi les compétitions olympiques de Pyeong-Chang depuis une tente flaquant le café. Cette affaire de famille ne s'arrête pas là. Deux sœurs de la patronne, Patricia et Sandrine, sont au service. «Cette collaboration est le fruit de concours de circonstan-

Les usagers du BVB se restauraient ici, d'où son surnom de «petit Buffet». Beaucoup restent sensibles à cette histoire: «C'est comme si l'ambiance du siècle passé perdurait, il y a ces inscriptions rétro, on dirait que les murs respirent», remarquent Magali et Dominique Mottet. Une curiosité attire aussi son lot de passants: les quinze aquarelles d'Aimé-Félix Nicollerat (1876-1946), peintes à même les murs. Représentant minarets, palmiers et felouques sur le Nil, elles rappellent la période égyptienne du naturaliste bellerin qui, dit-on, réglait ainsi ses ardoises. «On n'a jamais voulu toucher à ces peintures. Elles ont même été restaurées», se réjouit Patricia. «À chaque rénovation, on a cherché à respecter le cachet d'origine», confirme Carole en désignant les photos anciennes surplombant la machine à café. «Cet endroit est un lieu de vie! Il était dans la famille de mon mari depuis des décennies. Au début, je suis venue pour un dépannage. Ça fait 31 ans que ça dure et je me lève toujours avec le sourire. Les moments qu'on partage tous ici sont un privilège!»

Flavienna Wahli Di Matteo Texte  
Chantal Dervey Photos

**Café de la Gare**  
Avenue de la Gare 64, 1880 Bex  
Tél. 024 463 22 54

## À l'agenda

### Papet en indépendance

Gastrovaud remet ça. Depuis son 125<sup>e</sup> anniversaire en 2017, l'association des restaurateurs distribue des portions de papet pour l'indépendance vaudoise, le jeudi 24 janvier, en association avec la Fédération vaudoise des producteurs de

légumes et charcuterie vaudoise IGP. Un plat national pour fêter ça, avec les couleurs du drapeau, c'est logique. Les 4300 assiettes seront disponibles à Aigle, à Châteaue-d'Éx, à Echallens, à Lausanne, à Montreux, à Morges, à Nyon, à Pully, à Payerne, à Vevey et à Yverdon.



Bellerines pur sucre, trois sœurs règnent sur le Café de la Gare. Carole Kaeser (à droite) en est la patronne et travaille avec ses sœurs, Sandrine Bolli (au milieu) et Patricia Hediger (sur ses genoux, «Lara Gut»). En arrière-fond, en haut des murs, on aperçoit les aquarelles d'Aimé-Félix Nicollerat.