

HITTL

since 1898

«Nous ne tuerons jamais d'animaux pour nos restaurants»

Manger végétarien sauvera-t-il le monde? Ce n'est pas si simple, tempère **Rolf Hittl**. Dans cette interview, le pionnier zurichois du végétarisme évoque le plaisir sain, les avocats et le gaspillage alimentaire. Il défend le pragmatisme plutôt que le dogme.

Texte: Gaston Haas
Photos: Pablo Tys



Parcours

Rolf Hittl est l'arrière-petit-fils d'Ambrosius Hittl, fondateur de la maison Haus Hittl en 1898. En 1993, Rolf Hittl rejoint l'entreprise de son père, puis reprend entièrement l'établissement de restauration en 1998, en quatrième génération. Aujourd'hui, il est propriétaire et président du conseil d'administration de Hittl AG, ainsi que cofondateur, membre du conseil d'administration et associé à 50% de Tibits SA.

«Hiltl a survécu à deux guerres mondiales, notamment parce que nous ne proposons pas de viande»

Rolf Hiltl, vous êtes le pionnier de la cuisine végétarienne en Suisse. Le végétarisme a longtemps eu l'image d'une secte, de mangeurs d'herbe et d'abstinents – autant de qualificatifs peu plaisants. Que faites-vous différemment des générations précédentes?

Mon arrière-grand-père est passé au régime végétarien pour des raisons de santé. Il est venu de Bavière à Zurich en tant que compagnon tailleur, au tournant du 20e siècle, avant de tomber malade de la goutte. Je suppose qu'il avait consommé au quotidien trop de viande, de jarret de porc et de bière (rires). Un médecin lui a conseillé de changer d'alimentation. Il allait donc régulièrement manger à l'ancien «foyer végétarien et café d'abstinence», communément appelé «Wurzelbunker» (bunker des racines). On y entra par l'arrière, la tête basse. Après trois mois sans viande, la goutte avait disparu. Il est donc devenu végétarien.

Il a abandonné sa profession de tailleur?

Mon arrière-grand-mère, Martha Gneupel, était cheffe de cuisine au foyer. C'est ainsi qu'ils se sont rapprochés. Pas étonnant vu qu'il était presque le seul client (rires). Ensemble, ils ont posé la première pierre de notre établissement actuel.

A la base, vous êtes cuisinier et avez fait votre apprentissage au Dolder Grand, suivi d'une formation à l'EHL. La cuisine végétarienne était-elle alors un sujet?

A l'époque, nous étions presque les seuls. Quand j'avais environ huit ans, dans les années 1970, mon père a effectué des travaux. Je me souviens que nous étions les seuls à avoir un régime systématiquement végétarien. A l'école, mes camarades se moquaient de moi: «Toi et ta gargote végétarienne», me disait-on. Cela m'a motivé à montrer que cette cuisine peut être vraiment savoureuse.

Les choses ont complètement changé depuis. Totalement. Les jeunes sont aujourd'hui très friands de plats végétariens et véganes. C'est une question de génération.

La durabilité est perçue par beaucoup comme un renoncement. Quel degré de renoncement une société d'abondance accepte-t-elle?

Bonne question. Le renoncement ne doit pas forcément être négatif. Il s'agit de mouvements ondulatoires: le monde change et, avec lui, l'alimentation. Nous avons connu un pic avec les «Fridays for Future». Après cela, il était évident que les personnes qui participaient à la manifestation n'iraient pas ensuite chez McDonald's. Les jeunes sont venus chez nous.

Il s'agissait plutôt de groupes isolés.

Le mouvement était plus important. La société a changé. Nous étions les seuls autrefois. Il y a quelques années, les restaurants véganes ont poussé comme des champignons. Beaucoup d'autres ont fermé leurs portes. «Not Guilty», par exemple, n'existe plus. Nous participons à ces vagues depuis plus de 125 ans. Nous maintenons notre ligne, c'est aussi cela la durabilité. Nous ne sommes pas de ceux qui ouvrent et disparaissent aussitôt: nous sommes le roc dans la tempête. Nous n'avons jamais fait de prosélytisme ni cherché à convertir les gens. Notre devise est «Le plaisir sain».

Les produits à base de plantes et les substituts de viande sont en vogue. Pourquoi une personne qui ne veut pas manger de viande mangerait-elle quelque chose qui ressemble à une saucisse ou à un steak?

La question est la suivante: pourquoi adopter alimentation végétarienne? Mon arrière-grand-père l'a fait pour des raisons de santé. Le foyer végétarien

était aussi un café d'abstinence, l'alcool était tabou. J'ai changé cela dans les années 1990, au grand dam de ma grand-mère. Elle ne m'a plus parlé pendant trois semaines et était dépitée par ma décision. Cela montre comment les convictions évoluent. L'une de mes filles étudie à l'Ecole hôtelière de Lucerne. Elle aime les substituts de viande, parce qu'elle en aime le goût. C'est un aspect.

Et l'autre?

Les traditions culinaires se transmettent. Si l'arrière-grand-père aimait les saucisses de porc, il y a de fortes chances que les arrière-petits-enfants en apprécient également le goût. L'impact peut se poursuivre jusqu'à sept générations. Et quand la fille dit: «Je ne veux pas manger d'animaux», nous proposons justement des produits qui offrent ce même goût, sans tuer d'animaux.

Cela vous convient-il?

Bien sûr. Nous ne tuons jamais d'animaux pour nos restaurants. L'un de nos best-sellers du menu à la carte du restaurant Haus Hiltl est l'«émincé à la zurichoise» accompagné de röstis. Au lieu de la viande de veau, nous utilisons du seitan, c'est-à-dire du gluten de blé et des champignons. Pour moi, nous ne remplaçons pas la viande: nous cuisinons des plats connus avec d'autres ingrédients. Au final, c'est une question d'éthique et d'écologie.

Pouvez-vous nous préciser?

Ethique: faut-il tuer un animal pour notre plaisir? Les jeunes répondent de plus en plus souvent: non. D'un point de vue écologique, l'élevage intensif n'est pas acceptable. C'est une aberration. Et c'est d'autant plus absurde quand on abat des forêts tropicales pour y élever des bovins!

Avocats, soja, lait d'amande: les modes véganes ne font-elles pas partie du problème de la durabilité? Avec les monocultures, les pesticides, les sols contaminés et les longs transports?

Il ne faut pas généraliser. Le lait d'amande est problématique, le lait d'avoine non. Il faut y regarder de plus près.

Les avocats?

Bon exemple. Nous avons été au cœur d'une campagne de dénigrement à ce sujet en 2019. Nous avons réagi en élaborant un guacamole à base de petits pois suisses. Nous sommes revenus dessus il y a quelques mois.

Pourquoi?

Notre slogan est «Le plaisir sain». Nous voulons enthousiasmer nos hôtes. Nous sommes une entreprise de restauration, le prosélytisme n'est pas notre truc. En Suisse, nous sommes aujourd'hui au sommet de la pyramide de Maslow.

Maslow?

La pyramide des besoins. Tout en haut se trouve l'épanouissement personnel. Nous en sommes là. La base incarne la survie, les besoins physiologiques. Il y a des régions où la question du lait



«Nous n'avons jamais fait de prosélytisme ni cherché à convertir les gens, souligne Rolf Hiltl. Notre devise est le plaisir sain.»

d'amande ou d'avoine ne se pose pas, car le simple fait d'avoir à manger est déjà une victoire.

Y a-t-il des produits qui ne figurent jamais sur votre carte, malgré la demande, parce qu'ils sont à proscrire du point de vue de la durabilité?

La viande! (rires) Sérieusement: quand on me parle de durabilité, c'est mon argument principal. Nous n'utilisons pas d'animaux depuis 1898. Et nous ne le ferons pas non plus à l'avenir.

Outre le renoncement à la viande, que faites-vous pour la durabilité?

Beaucoup. Mais nous devons faire attention à ne pas exagérer. Nous sommes des entrepreneurs de la restauration et voulons également avoir un succès économique durable. C'est génial quand les jeunes mettent les vieux au défi. Mais soyons honnêtes: tout ce qui est neuf n'est pas forcément bon, tout ce qui est ancien n'est pas forcément mauvais. L'innovation est aussi importante que la tradition à nos yeux. Nous travaillons avec le meilleur d'hier et d'aujourd'hui. C'est pourquoi il est si crucial de connaître ses origines.

Tibits propose du fast-food de qualité végétarienne depuis 25 ans. Le fast-food est synonyme d'emballage excessif, le buffet de gaspillage. Comment voyez-vous cela?

Chez Tibits comme chez Hiltl, nous utilisons des récipients réutilisables. En ce qui concerne le buffet, nous réduisons l'offre en soirée pour qu'il en reste le moins possible. Nous collaborons également avec «Too Good To Go».

Aux côtés de Reto et Daniel Frei, fondateurs de Tibits, vous pilotez un réseau de 13 restaurants en Suisse et une adresse en Allemagne. Comment fonctionne le service de vente à emporter ouvert l'année dernière à Aarau et Zoug?

Nous avons quitté l'Allemagne, car la situation du marché est très difficile. Nous nous concentrons donc à nouveau pleinement sur la Suisse. Aarau fonctionne très bien. A Zoug, il faut encore un peu plus de travail de développement.

Pourquoi?

Nous avons nos quartiers dans l'ancien «Bären», un bistrot très traditionnel. La protection des monuments historiques et le manque d'espace extérieur nous compliquent la tâche.

Qu'est-ce qui différencie Hiltl de Tibits, hormis le fait qu'Hiltl reste fidèle à Zurich?

Il y a plus de 25 ans, j'ai lu un article dans le Tages-Anzeiger sur les frères Reto et Daniel Frei, qui étaient à l'époque des habitués de notre établissement. Ils n'avaient pas d'expérience en restauration et cherchaient un partenaire. Je leur ai envoyé un e-mail et c'est ainsi que tout a commencé. Le premier établissement baptisé «Tibits by Hiltl» a ouvert à Seefeld, à côté de la NZZ. Dès le départ, nous avons organisé Tibits de manière à pouvoir travailler au niveau national.

Anzeige



Contribuez à façonner l'avenir de l'hôtellerie et de la restauration et répondez au sondage.





Pionnier du végétarisme

Fondé en 1898, Hiltl est, selon le Guinness World Records, le plus ancien restaurant végétarien du monde. Aujourd'hui, l'entreprise zurichoise emploie quelque 250 collaborateurs de plus de 80 nationalités. Elle est pilotée par Rolf Hiltl, propriétaire, Patrick Jungi, directeur. Elle défend une cuisine saine, guidée par la passion gastronomique et un profond sens des responsabilités envers l'humain, les animaux et la nature. La maison mère de la Sihlstrasse abrite un restaurant à la carte avec service, buffet, bistrot, cour intérieure, service à emporter et salles de séminaire. C'est aussi ici que se trouve la Hiltl Akademie, lieu événementiel et centre de compétences pour les plaisirs végétariens et véganes. Parmi ses autres adresses, citons le rooftop Hiltl de la Bahnhofstrasse, le Hiltl Sihlpost de l'Europaplatz près de la gare et, en été, la plage Mythenquai au bord du lac de Zurich.

Entre nous

Sur ma table de chevet, il y a :
... très profane: mon téléphone portable, qui est aussi mon réveil.

Si j'avais une machine à remonter le temps, je voyagerais...
au 18^e siècle. Je marcherais alors de Zurich à Baden en longeant la Limmat. Cela devait être merveilleux avant que le fleuve ne soit dévié.

Un bon repas du soir doit impérativement...
s'accompagner d'une bonne bouteille de vin.

Je ne peux pas vivre sans cet ustensile de cuisine:
je suis cuisinier, un bon couteau est forcément indispensable.

Mon premier souvenir de la Haus Hiltl:
notre cuisine. Enfant, j'aidais souvent à préparer les légumes et j'observais. C'est là qu'est né mon désir de devenir cuisinier.

Si je pouvais, j'aimerais souper avec:
Jésus! J'aimerais bien faire personnellement sa connaissance en mangeant (réfléchit brièvement). Cela donnerait lieu à de sacrées discussions. (rires). Ou Elon Musk. Nous serions souvent en désaccord, mais c'est justement ce qui serait intéressant.

Par un dimanche parfait...
d'été, je me baigne dans la Limmat. Un dimanche d'hiver, je fais du ski à Zermatt. C'est l'une des plus belles choses au monde. Je suis aussi moniteur de ski.

J'attends d'une amitié...
de pouvoir mener des discussions honnêtes, approfondies et polémiques.

Si je n'étais pas devenu restaurateur:
je serais aujourd'hui agriculteur. La Terre est très importante pour moi. Le sol, la terre, c'est là que tout commence.

L'enseigne Hiltl n'est active qu'à Zurich.
Exact. Hiltl dispose ici, au siège principal, d'une manufacture centrale qui cuisine pour tous les sites de l'agglomération zurichoise et nous avons un menu à la carte au restaurant Haus Hiltl. Tibits a donc une position décentralisée dans le domaine F&B.

De nombreux hôtes attendent aujourd'hui des produits régionaux et de saison. Quelles sont les limites?
Jusqu'à trois quarts des produits saisonniers proviennent de Suisse. Pour un avocat, la question ne se pose pas: il ne pousse pas ici. La grande cuisinière suisse Vreni Giger m'a dit un jour qu'elle n'utilisait que des tomates suisses. Nous n'allons pas aussi loin. Pour les tomates, nous nous tournons aussi vers l'Europe voisine.

Proposez-vous des fruits exotiques?
Bien sûr. L'ananas ne pousse pas sous nos latitudes. Nous avons longtemps décidé de ne pas l'utiliser, mais il manquait aux hôtes. Là encore: nous sommes des entrepreneurs et voulons faire le bonheur de notre clientèle. Nous ne sommes pas dogmatiques, nous sommes pragmatiques.

Vos buffets sont légendaires, mais considérés comme des sources de gaspillage alimentaire. Comment Hiltl gère ce gaspillage?
Le bon sens est essentiel. Lorsqu'un restaurateur produit beaucoup de déchets en cuisine, il fait inutilement grimper ses coûts. C'est idiot. Si nous avons des restes, nous les donnons à des organisations caritatives après la fermeture. Je trouve le gaspillage alimentaire horrible. Toutefois, les exigences réglementaires nous préoccupent de plus en plus: hygiène contre gaspillage alimentaire. A la maison, je ne jette pas un yogourt périmé: je l'ouvre et si l'odeur est bonne, je le mange. Au restaurant, c'est impossible, au risque d'avoir de sérieux problèmes.

La durabilité est aussi synonyme de transparence. Mentionneriez-vous le bilan climatique de chaque plat sur votre carte?
Le restaurant est un lieu de partage. Manger ensemble rassemble. Je pense que l'Etat ne devrait pas trop intervenir dans ce domaine. Nous essayons de trouver un bon équilibre.

La durabilité commence dans la tête. Que faut-il pour que le mode de vie devienne une véritable prise de conscience? A peine 5% des Suisses se disent végétariens.
Chez les 14-34 ans, ce chiffre monte à près de 10%. Notre clé, c'est le plaisir sain. Si la nourriture plaît, les gens reviennent. Nous publions en outre des livres de cuisine et proposons des cours de cuisine et des formations continues dans notre académie.

Faut-il enseigner la durabilité à l'école, au même titre que les mathématiques et l'histoire?
Nous avons contribué au livre de cuisine Green Topf. La Hiltl Akademie a développé plus de

200 recettes végétariennes et véganes en collaboration avec des élèves, dans un ouvrage paru aux éditions Schulverlag. Nous avons donc apporté notre pierre à l'édifice. Je trouve que la discussion à l'école est importante, mais il y a autre chose qui compte pour moi.

Je vous écoute.
Aujourd'hui, le régime végétarien reste négligé dans l'apprentissage de cuisinier. C'était le cas à mon époque et c'est encore le cas dans de nombreux endroits. Avec notre académie de cuisine, nous essayons d'inverser la tendance. Mais il n'en demeure pas moins que nous sommes un pays de lait, de fromage et de viande. Il faudra des générations pour que cela change.

Le volontariat suffit-il ou faut-il des lois plus strictes, des contrôles et peut-être des interdictions pour forcer le changement? A Zurich, il est proposé que les cantines, les hôpitaux et les maisons de retraite servent une cuisine végane.
Je suis libéral. La liberté est un aspect essentiel pour moi. L'Etat doit intervenir le moins possible. Mais il faut regarder l'envers des choses: on dit que manger de la viande est le nouveau tabagisme. La ville de Zurich s'est fixé des objectifs écologiques, en accord avec le souhait exprimé par la population. Elle doit donc veiller à ce que cela soit mis en œuvre par des mesures légales. C'est ça, la démocratie.

La pénurie de main-d'œuvre qualifiée est un problème majeur dans la branche de l'hospitalité. Qu'en est-il chez Hiltl?
Après le Covid-19, nous avons eu des problèmes et beaucoup de bonnes personnes ont quitté la gastronomie. La situation s'est depuis améliorée.

Pourquoi?
Nous avons une marque forte. Beaucoup de nos jeunes cuisiniers se sont mis à leur compte, comme Noah Rechsteiner avec son restaurant gastronomique «Anoah» ou Tobias Hösli avec la «Marktküche» du Kreis 4. Notre établissement est le bon endroit pour apprendre la cuisine végétarienne. Cela se sait.

Quel est votre style de direction? Quels principes appliquez-vous?
Ah, les principes... Quand je visite les entreprises, je demande aux gens comment ils vont.

Obtenez-vous des réponses honnêtes?
Je l'espère. Quand je travaillais au niveau opérationnel, je demandais aux collaboratrices et collaborateurs de dire ouvertement ce qu'ils pensaient lors de l'entretien annuel. Autrement l'exercice ne sert à rien.

Un exemple?
Nous avons un club ici, au Haus Hiltl. Un barman y travaillait – de loin le meilleur. Néanmoins, son nom apparaissait souvent dans les rapports: «Ne fait jamais ce qu'on lui dit», pouvait-on y lire régulièrement. Nous avons donc organisé une

réunion avec le chef du club, les RH et moi-même. Je l'ai confronté à ces reproches.

Sa réaction?
Il a dit: «Tu sais, Rolf, quasiment tous les chefs sont des connards.» Devant toute la direction!

Votre réaction?
J'ai éclaté de rire et je lui ai demandé si c'était aussi mon cas. Sa réponse: «Je ne sais pas encore.» Il ne voulait pas être subordonné, mais avait de grandes compétences professionnelles. Le conflit était inévitable, car il faut à mon sens savoir accepter l'autorité, même si l'on dépasse le chef sur le plan professionnel. Cet homme nous a quittés plus tard pour des raisons de santé. Je ne l'aurais pas licencié.

La viande est considérée comme une destructrice du climat. La tendance est au flexitarisme. Vous êtes vous-même flexitarien. Que choisissez-vous quand vous consommez de la viande?
J'aime le gibier de temps en temps. J'ai été à la chasse une fois et j'ai tué un chevreuil. Suspendre, découper, éviscérer: nous avons tout fait nous-mêmes. C'est une consommation consciente de la viande. Si tout le monde devait le faire, il n'y aurait plus beaucoup de mangeurs de viande.

Quelle sera l'évolution prise par la cuisine végétarienne dans les 20 prochaines années, sur le plan culinaire et social?
Elle va s'imposer. Hiltl a survécu à deux guerres mondiales, notamment parce que nous ne proposons pas de viande. En revanche, il y avait encore des pommes de terre.

Si vous pouviez faire un vœu: quelle impulsion donneriez-vous à la politique suisse pour que la durabilité ne soit pas juste un terme à la mode?
Je souhaite la mise en pratique de ce qui est demandé. Et je suis fan du principe «Back to the Roots», du retour à la nature. Nous avons trop exploité la nature pour atteindre nos objectifs. Ce n'est pas bon.

Avez-vous un point faible, un domaine où vous savez que vous pourriez faire mieux en matière de durabilité?
Je pourrais peut-être me passer parfois de voiture. Mais je fais aussi du vélo.

«Nous sommes un pays de lait, de fromage et de viande. Il faudra des générations pour que cela change»