



YAN LUONG, FONDATEUR DU RESTAURANT ÉPHÉMÈRE « LA CANTINE ».

**Évangéliste digital, communicant, formateur: Yan Luong aime multiplier les casquettes. Il apprécie aussi d'enfiler une toque de chef quand l'occasion se présente.**

Propos recueillis par Erik Freudenreich

Pionnier de la communication digitale en Suisse romande, Yan Luong a eu l'occasion de travailler autant pour la radio Couleur 3 que pour des institutions ou des multinationales installées en terre vaudoise. Il s'investit en parallèle dans le domaine culinaire, notamment via l'organisation de repas événementiels. Il vient de rentrer du Vietnam, la tête pleine de nouvelles recettes.

**Il y a 3 ans, vous avez lancé le restaurant éphémère La Cantine. Pouvez-vous raconter sa genèse?**

**Yan Luong:** L'histoire de ce projet est liée à un événement organisé par l'association Lausanne à Table: le Restaurant Day, qui permet aux habitants de jouer aux aubergistes le

temps d'une journée. En 2015, un de mes amis m'a proposé d'y participer, sachant que j'habite un immeuble avec une grande terrasse, idéale pour accueillir du monde. Pour la petite histoire, il a plu ce jour-là, et nous avons dû vider à toute vitesse mon salon pour accueillir les convives. C'est là que j'ai vraiment attrapé le virus. Nous avons ensuite commencé à contacter des restaurateurs pour leur proposer de venir cuisiner chez eux un soir, lors de leur fermeture hebdomadaire. J'ai continué en solo et, il y a une année, j'ai organisé la saison des brunchs du Zinéma.

**Vous êtes depuis parti au Vietnam participer à l'ouverture d'un restaurant?**

Oui, un ami d'enfance qui venait d'ouvrir un nouvel établissement à Saïgon m'a contacté l'an dernier. Ma mission: mettre en place une offre gastronomique dans une boîte de nuit plutôt pointue, située au dixième étage d'un bâtiment au centre-ville. Je me suis aussi

occupé de la communication et des partenariats et ai participé à la mise en place d'une solution de gestion du lieu. Après analyse, nous avons organisé un programme de restauration événementielle, un dimanche par mois. Le concept: une gamme de produits orientée « street food », en essayant d'avoir à chaque fois un restaurateur fan du DJ invité. Une expérience géniale, qui m'a beaucoup appris sur la gestion d'un lieu de grande taille.

**Un plat vietnamien que tout le monde devrait goûter?**

Quand on fouille la carte des restaurants vietnamiens lausannois, on trouve facilement des Bánh xèo. Il s'agit d'une sorte de crêpe frite, à base de farine de riz et de lait de coco, fourrée à la viande et aux crevettes. C'est un plat très croustillant, excellent gustativement. Les gens qui n'ont pas voyagé n'ont pas forcément le réflexe d'en manger. Je ne peux que le recommander.

**Est-ce que cette expérience vous a inspiré pour de nouvelles aventures culinaires à Lausanne ?**

Clairement. Je suis en train de planifier la saison, et peux déjà annoncer une première date : le 15 juin à Lausanne, dont les détails sont disponibles sur [www.facebook.com/lacantinepopup](http://www.facebook.com/lacantinepopup). Au Vietnam, j'ai eu l'occasion de visiter la campagne, d'aller à la rencontre de pêcheurs. Je suis reparti avec plein de nouvelles idées. J'aime bien enrichir des recettes traditionnelles avec des ingrédients locaux et issus de culture durable. Par exemple un sandwich Bánh mì réalisé avec des légumes de saison.

**La différence la plus frappante entre le Vietnam et Lausanne ?**

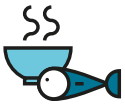
Saïgon est une ville qui bouge à 200 km à l'heure, où la notion de pollution sonore est toute relative. Il y a un bourdonnement permanent de scooters et de klaxons. On y trouve aussi beaucoup de haut-parleurs qui crachent de la musique sur le trottoir. Venant de la petite Suisse silencieuse, c'est assez marquant.

**Et vos premiers souvenirs marquants associés à Lausanne ?**

Ils sont liés à la musique et à la scène rock. Adolescent, je venais assister à des concerts,

notamment à la Dolce Vita, et me retrouvais souvent à devoir attendre le premier train pour rentrer. Par la suite, j'ai eu l'occasion de jouer dans plusieurs bals de gymnase avec différents groupes. Je suis ensuite venu faire mes études avant de m'y installer pour de bon. Aujourd'hui, Lausanne, c'est chez moi. C'est une ville qui dispose d'une vraie richesse culturelle, qu'elle soit contemporaine, alternative ou classique. De plus, Lavaux, ma région préférée au monde, est accessible à seulement 15 minutes à vélo, un vrai luxe !

**SES ADRESSES**



**MY SANDWICHES**

Rue Saint-Martin 9,  
Lausanne  
☎ +41 21 312 02 32

« On y trouve des spécialités vietnamiennes comme les Bánh mì, des soupes et des plats à base de riz préparés de façon traditionnelle avec des produits frais. »



**L'ATELIER**

Avenue de France 39,  
Lausanne  
☎ +41 21 624 16 37

« C'est un café sympa où l'on croise à la fois les grand-mères du quartier et les étudiants de l'ECAL. Des vernissages y sont organisés régulièrement. Petite restauration faite de planchettes, de tartines, de soupes à base d'ingrédients locaux. »



**CAFÉ DES ARTISANS**

Rue Centrale 16,  
Lausanne  
☎ +41 21 311 06 00

« Une nouvelle équipe de cuisine a investi ce restaurant il y a une année. Elle porte une grande attention au produit, tout est préparé sur place, de manière très inventive. »



**ÉLIGO RESTAURANT**

Rue du Flon 8,  
Lausanne  
☎ +41 21 320 00 03

« Montée en gamme avec ce bistrot offrant un service digne de la haute gastronomie, dirigé par l'ancien chef d'Anne-Sophie Pic. »