

# Le Noël bis des irréductibles chalets blancs

**Fêtes** Des maisonnettes indépendantes de Bô Noël sont placées autour des Portes Saint-François chaque hiver depuis 2009.



Les écaillères-comédiennes de Food Fiction, Jocelyne Page, Sarah Anthony et Aurore Jeker, côtoient le stand de raclette et vin chaud de Rolf Meyer, figure incontournable du petit marché.

Image: Patrick Martin

S'il fallait les placer sur une carte, on les dessinerait comme le petit village gaulois sous la loupe au début des BD d'Astérix. Car les petits chalets blancs qui animent les Portes Saint-François depuis 2009 sont farouchement indépendants du grand Marché de Noël lausannois. D'ailleurs, même avec une loupe, on ne les trouvera pas sur le plan de Bô Noël. «On est le marché fantôme!» ironise Pierre-André Braillard. L'ancien policier tient le Chalet du Foie Gras avec sa femme, Béatrice, depuis cinq ans.

Cet état de fait, même s'il est source de raillerie, est aujourd'hui revendiqué par la plupart des tenanciers des 17 maisonnettes blanches (4 en haut, 3 dedans, 10 en bas). Pourquoi blanches? «Au début, j'avais demandé au Marché de Noël d'installer deux de leurs chalets en haut devant UBS, mais ils n'avaient pas le temps. Il fallait donc qu'on se différencie», se souvient Christian Jean, de la Boîte d'Events, mandataire des Portes Saint-François pour l'animation et la décoration du centre et de ses alentours. Rolf Meyer, figure incontournable de ce Marché de Noël bis, tient deux chalets du bas. L'ingénieur à la retraite y sert vin chaud et froid, raclette et petite restauration. Il est un transfuge du marché officiel. Ancien membre des Chalets d'Ouchy, il a vu la manifestation hivernale monter à Pépinet puis s'installer à Saint-François. Une bisbille avec l'organisateur l'a fait rejoindre les rares chalets blancs qui animaient déjà les lieux.

## Pas d'uniformisation

«Rolf Meyer a servi de «booster» au projet, indique Christian Jean. Je n'avais pas l'ambition de faire trop grand.» De fil en aiguille, le petit marché du bas s'est donc étoffé, passant d'un à trois chalets, puis cinq, puis huit, pour arriver à dix aujourd'hui. «Ce serait difficile de grandir encore.» Ce n'est d'ailleurs le but de personne. «Ici, on a créé un marché très complémentaire où personne ne se fait

Par Cécile Collet 19.12.2017

## Articles en relation

### Un Bô Noël enchanteur, sauf à la place Chauderon

**Lausanne** Les chalets du marché ont attiré la foule cette année. Mais la formule n'a pas pris partout. [Plus...](#)

Par Alain Détraz 23.12.2016

### Giboulées de nouveautés sur le Bô Noël

**Lausanne** Le coup d'envoi d'un mois de festivités sera donné ce jeudi 24 novembre dès 18h, sur cinq marchés à thème. [Plus...](#)

Par Laurent Antonoff 22.11.2016

### Un marché de Noël tout nouveau, tout bô

**Lausanne** Les organisateurs du Bô Noël ont imaginé un marché contemporain qui se veut plus attractif. [Plus...](#)

Par Marie Nicollier 12.11.2015

concurrence», vante Rolf Meyer. Les demandes qui fleurissent chaque année sont traitées selon les propositions. «La raclette, les crêpes, le vin chaud, on a déjà, explique Christian Jean. L'idée est de ne pas se cannibaliser.»

Et le concept va dans le détail. Ainsi, le vin chaud du bas, à base de vin rouge, ne fait pas concurrence à celui du haut, composé de vin blanc. Chacun revendique sa recette. «Les clients se plaignent qu'à côté, c'est partout pareil», explique Gaëlle. Elle concocte celui de La Tartiflette, qui a pignon sur Saint-François et le grand couvert officiel. Le refus d'uniformisation est partagé par les 17 enseignes. «Nous sommes tous des entrepreneurs indépendants», insiste Béatrice Brillard. Chacun a d'ailleurs négocié le prix de son chalet. «Les Bonnes Sœurs qui proposent des icônes paient moins cher que ceux qui vendent des boissons», illustre Christian Jean. Un modèle un peu différent de celui de Bô Noël, où, à la location fixée d'avance, s'ajoute une commission de 16 à 24% pour les points de restauration. Et si les deux marchés partagent leurs horaires, les chalets blancs fermeront avant, le 24 décembre. Une tentative de prolonger jusqu'à Nouvel-An les avait convaincus que cela ne valait pas la peine.

Jusque-là, ils soigneront l'ambiance familiale et solidaire qui règne. «Chaque dimanche, l'un de nous fait à manger et on partage ce repas ici, juste avant l'ouverture des chalets», raconte tout sourire Pierre-André Brillard. Dimanche passé, c'était le tour de Food Fiction, association de comédiens qui tient L'Écaillère depuis neuf ans et anime ponctuellement la place. Tous se sont retrouvés devant une marmite de moules, à l'image du festin qui clôt chaque BD d'Astérix. (24 heures)

Créé: 19.12.2017, 20h40

## Votre avis

Avez-vous apprécié cet article?

Oui

Non