

La restauration repart à tout petit feu

Il y a un mois, certains lieux de restauration avaient pris la température : encore trop froide pour faire recette. Reste un noyau dur : le fidèle Parmentier, le Sushizen, le Puur et l'épicerie historique, le Négoce.

Ils repartent à petit feu dans ce lent réveil de l'activité sur le campus lausannois. En fonction de l'affluence, du retour éventuel des étudiants sur le campus, les autres rouvriront au gré des températures estivales.

Pour les restaurateurs, la crise du coronavirus a imposé une réorganisation comparable à celle de la sécurité des aéroports après le 11 septembre 2001. Pour l'heure, l'offre est restreinte, la circulation balisée, le paiement par carte ou Camipro, le nombre de places assises limité, les tables désinfectées après chaque client. Des employés gantés, au sourire masqué, derrière une vitre de plexiglas ou une visière, servent les clients invités à garder leurs distances, ne rien toucher et circuler à sens unique.

Mais en dépit de ces embûches sanitaires, l'essentiel demeure : au Parmentier, assises à chacune des extrémités d'une table de six, deux doctorantes dissertent de leur recherche. La vie académique, et sociale, a repris.

Au Parmentier, tout est mis en œuvre pour garantir les normes sanitaires.
© Alain Herzog

