Le coup de fourchette

La Lucha Libre fait voyager les papilles au son du Buena Vista Social Club

C'est l'histoire de trois garçons qui voulaient dîner à Lausanne comme on le fait à Buenos Aires, à São Paolo, à Mexico ou à Lima. De la nostalgie de leurs voyages vient de naître la Lucha Libre, référence à la lutte libre, genre de catch mexicain dont les stars portent des masques colorés. Avec ce nom, le ton est donné. «Nous voulions recréer des saveurs, des couleurs et le plaisir de partager des tapas autour d'une table, quelque chose qu'on ne trouvait pas en ville jusqu'ici. L'Amérique latine, c'est une atmosphère, mais aussi une foule de possibilités gastronomiques», raconte Mike Chavanne, jeune trentenaire qui tient la barre de l'établissement avec son cousin Nicolas Moeschler et Samuel Bretton, rencontré sur les bancs de l'École hôtelière.

Une chose est sûre, le trio a su planter un décor unique en son genre et l'adresse vaut le détour rien que pour les yeux. Pour cela, quatre artistes de la région ont été mis à contribution, dont Albin Christen qui signe une fresque colorée dans la première salle du rez-de-chaussée, où se côtoient un bar et quelques tables de restaurant. Autre atmosphère dans une deuxième pièce en enfilade, où l'on peut s'asseoir dans des fauteuils chinés et admirer une autre fresque, végétale celle-ci, faite de mousse naturelle. Aussi rafraîchissant qu'original, ce clin d'œil à la jungle amazonienne est l'œuvre d'une fleuriste du quartier. À ce stade, on pourrait croire que c'est un mouchoir de poche, mais une troisième pièce ornée de peintures accueille la plupart des tables du restaurant.

Force est de constater qu'un mois après l'ouverture, en décembre, elles sont toutes occupées, même un soir de semaine. Le cadre, les rythmes surannés du Buena Vista Social Club, mais aussi la cuisine n'y sont pas pour rien. À lui seul, le menu des entrées zigzague aux quatre coins du continent, avec une mention spéciale pour les quesadillas au fromage et piment habaneros (9 fr.), les *tostones*, des toasts de bananes plantain au fromage parfumés de coriandre (8 fr.), et la sauce à l'encre de seiche qui accompagne les beignets de morue (10 fr.). La carte des mets propose les incontournables de la cuisine sud-américaine, dont le churrasco sauce chimichurri (28 fr.) et le ceviche (23 fr.), bien préparé et très rafraîchissant, que l'on peut accompagner de frites au manioc. Mais il y a aussi des plats inédits, sous la mention «de la casa», comme la *hallaca*, une papillote de maïs farcie à la viande typiquement vénézuélienne (22 fr.).

L'invitation au voyage continue avec les desserts, qui comprennent une très bonne panna cotta à la noix de coco (8 fr.) et un gâteau au chocolat où le piment n'est pas là pour faire de la figuration (9 fr.). Finalement, comme la Lucha Libre se veut un bar autant qu'un restaurant, la carte des boissons vaut également le détour, avec des margaritas, des cocktails à la tequila, au mezcal et au pisco, ainsi que des bières et même des vins latinos. Avec des plats qui ne sont pas toujours tout en légèreté, la Lucha Libre joue la carte du «sans façons» et, à vrai dire, c'est plutôt réussi.

L'adresse

Lucha Libre
Place de l'Ours 1, 1005 Lausanne.
Tél. 076 438 08 34.
www.luchalibre.ch
Ouvert tous les jours jusqu'à minuit et au-delà.

Cuisine variée, généreuse et colorée. Très dépaysante.

De 50 à 60 **fr. par personne avec les boissons.**

Belle carte de cocktails, bières et vins du Sud.

Retrouvez nos dernières adresses sur: *cdf.24heures.ch*