

Olivia Grebler, chimiste

Elle va faire rimer bistrot avec écolo

Gilles Simond Texte
Vanessa Cardoso Photo

La recherche de l'équilibre. C'est peut-être ainsi que l'on peut définir les choix de vie, le travail et les ambitions d'Olivia Grebler. Equilibre entre ses doubles racines, suisses et espagnoles. Entre son pragmatisme de cheffe d'entreprise et sa sensibilité à fleur de peau. Entre sa conscience des grands enjeux planétaires et sa recherche de solutions locales. Sa créativité et sa rationalité de scientifique accomplie. Son approche de l'écologie et son goût pour les fruits exotiques.

La jeune femme a eu une intuition, une idée à la fois assez géniale et toute simple. Constatant que le secteur de l'alimentation, particulièrement énergivore, contribue au bouleversement climatique de la planète, elle a imaginé un programme permettant à la fois de diminuer l'empreinte écologique des restaurants tout en leur permettant de diminuer les coûts. «Ils ont tout à gagner, en faisant des économies d'énergie de l'ordre de 20 à 60%, en consommant moins d'eau, en produisant moins de déchets et en augmentant leur responsabilité sociale.»

Ce sont au total 150 à 200 actions, faciles à mettre en œuvre, à effectuer tous les jours, qui figurent dans son programme. «Il ne s'agit pas de tout changer, il faut que ça reste faisable.» Le concept, baptisé Ecocook, a séduit GastroVaud. Après l'avoir testé avec succès à La Pinte Vaudoise de Pully, le café-restaurant où elle dispense un programme de formation, l'Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers entend recommander le programme à ses 1600 membres.

Hé! hé! c'est que la cuisine, ça compte dans la vie d'Olivia Grebler. Ne vous fiez pas à la silhouette longiligne de cette

blonde sylphide! Même si, guettée par une maladie de peau, elle est très attentive à avoir une alimentation et un mode de vie sains, évite les produits laitiers et le gluten. «La cuisine, c'est une tradition familiale. Mes aïeux maternels tenaient un restaurant à Barcelone. La légende voudrait que Picasso le fréquentait. A la maison régnait une passion pour la table.»

La petite Olivia, benjamine de deux frères plus âgés de 5 et 7 ans, s'ennuyait à jouer toute seule. Elle préférait traîner à la cuisine et observer sa mère en train de préparer de bons petits plats. «Tout était très sain. On se rend compte et on valorise plus tard la chance d'avoir eu un menu complet midi et soir. Je nous vois à table. Personne n'avait de problème à

«On valorise plus tard la chance d'avoir eu un menu complet midi et soir à la maison»

finir la soupe aux épinards. Mon plat préféré était l'arroz a la cubana, le riz à la cubaine, sauté avec des œufs, des saucisses, une banane frite et de la sauce tomate maison, de ma mère ou de ma grand-mère. Oh là là! C'était tellement délicieux qu'évoquer les spécialités de sa mère, oui, humidifie littéralement les jolis yeux bruns d'Olivia Grebler. Madeleine de Proust? Ce n'est pas qu'une façon de parler. «Des madeleines, vers 11-12 ans, j'en préparais presque tous les jours pour mes frères à partir de pâte pour bizcocho. D'ailleurs, je vais en préparer pour deux copines qui arrivent de Boston!»

Une carrière dans la gastronomie l'a tentée. Pas longtemps: «Une amie est partie étudier l'écologie aux Etats-Unis. Je ne



Carte d'identité

Née le 17 mars 1981 à Barcelone.

Cinq dates importantes

2001 Quitte l'Espagne pour étudier aux Etats-Unis. Y décroche deux masters, en chimie et en sciences environnementales.

2005 Vient à l'EPFL pour y étudier l'ingénierie environnementale.

2013 Crée sa start-up, Biolia, orientée dans la recherche de solutions durables pour la restauration.

2014 Premier contrat avec la chaîne de restauration rapide Gilles Desplanches.

2015 Partenariat avec GastroVaud, premier restaurant certifié, La Pinte Vaudoise de Pully.

savais même pas que ça s'enseignait! J'étais soulagée, je me suis dit voilà, c'est ça.» Bac du Lycée français de Barcelone en poche, la petite dernière d'une famille très internationale, largement encouragée par son père, prend elle aussi le chemin des Etats-Unis. La chimie sera sa cuisine: elle cumule un master dans la spécialité et un autre en sciences de l'environnement. «A Boston, en cinq ans, j'ai appris énormément, que ce soit le pragmatisme américain, la rencontre de toutes les cultures ou le choc des extrêmes. D'un côté, l'obésité, l'option de tout ce qui n'est pas très sain côté alimentaire, de l'autre, le goût d'une vie saine, la passion des smoothies, des jus de fruits personnalisés, quinze ans avant leur arrivée en Europe.»

La jeune femme enchaîne avec l'ingénierie environnementale à l'EPFL, «afin d'acquérir des compétences dans les cycles de vie». Quelques expériences dans des multinationales lui permettent enfin de cerner son projet professionnel: la certification, le développement durable, le tout dans le monde de la cuisine. Sa start-up, Biolia, voit le jour en 2013. «A travers elle, nous souhaitons avoir un véritable impact sur la société, sur la santé des personnes comme des écosystèmes.»

Les bistrot vaudois ne sont pas les seuls à s'intéresser au concept d'Olivia Grebler: après l'Ecole hôtelière de Genève, Harvard voudrait également qu'elle aille y faire une présentation.

www.biolia.ch

Histoire

Ce jour-là

Tiré de la *Feuille d'Avis de Lausanne* du 21 janvier 1961

La Côte Les fils de Batista

L'ex-dictateur Batista, jeté à la porte par Fidel Castro, a envoyé ses deux fils, âgés respectivement de 12 et 14 ans, dans un institut renommé pour sa tranquillité et sa discrétion. Venus du Portugal, où Batista vit en exil, les deux adolescents sont arrivés près de Saint-Prex, accompagnés de leur mère. Ils ont bientôt fait connaissance avec la neige et s'adonnent actuellement au plaisir du ski, au Sépey, où s'est déplacé l'institut.

Gabon Joyeux anniversaire, Monsieur Schweitzer

A Lambaré, le Dr Schweitzer vient de fêter ses 86 ans. A cette occasion, il a reçu des mains du premier ministre du Gabon, M. Léon M'Ba, la plus haute distinction que ce pays peut conférer: l'étoile d'or. L'homme d'Etat n'a pas manqué de le remercier pour son inlassable dévouement.

387 Le nombre de communes que compte le canton de Vaud, après la fusion des villages

de Bussy (115 habitants) et de Chardonnay (60). Nombre qui pourrait passer à 386, si la fusion se réalise à Montreux [avec Le Châtelard et Les Planches].

Autriche Chasse aux SS

La police autrichienne a arrêté à Vienne Franz Novak, 47 ans, recherché en tant que complice du criminel de guerre Adolf Eichmann. L'ancien SS Franz Novak avait fait l'objet d'un mandat d'arrêt lancé par le procureur général de Francfort, qui a confirmé vendredi soir que le criminel de guerre nazi se trouvait entre les mains de la police autrichienne. Novak se voit reprocher d'avoir aidé Eichmann dans ses activités dirigées contre les juifs d'Europe centrale. Il s'est caché pendant de longues années sous de faux noms à Langenzersdorf, en Basse-Autriche. Il a été arrêté à son lieu de travail, une imprimerie.

584 Le nombre d'exécutions depuis le début du régime révolutionnaires à Cuba [en 1959], avec les deux personnes fusillées vendredi à La Havane.

Il fait l'actualité le 21 janvier... 1961

JFK est devenu le 35^e président des Etats-Unis

Le nouveau chef d'Etat de 43 ans a prononcé un discours qui fera date

«Devant les postes de télévision et de radio, des dizaines de millions d'Américains avaient attendu cet instant qui, dans leur esprit, doit marquer - qu'ils soient pour ou contre - un changement», écrit Rutherford Poafs, correspondant de l'agence américaine UPI, dans la *Feuille d'Avis de Lausanne*, ce samedi 21 janvier 1961. L'événement en question était, le jour précédent, le serment prêté sur la Bible par John Fitzgerald Kennedy, 43 ans, de «préservé, protéger et défendre» la Constitution des Etats-Unis d'Amérique.

«En cet instant solennel, le plus jeune et le 35^e président des Etats-Unis prenait place parmi les plus grands chefs d'Etat du monde», poursuit Poafs. Qui relève: «Les premières phrases du discours inaugural du nouveau président confirmaient cette attente. Discours viril et presque révolutionnaire pour les oreilles américaines, mais d'une haute tenue spirituelle et morale, et qui fera date



dans l'histoire des Etats-Unis et du monde.» La *Feuille* donne un extrait du speech inaugural: «Faisons savoir au monde, dès cet instant et en ce lieu, à l'ami comme à l'ennemi, que le flambeau est passé à une nouvelle génération d'Américains dans ce siècle, trempés par la guerre, disciplinés par une paix froide et amère.»

D'autres passages du discours sont encore dans toutes les mé-

moires: «Ainsi, mes chers compatriotes américains: ne demandez pas ce que votre pays peut faire pour vous, mais bien ce que vous pouvez faire pour votre pays. Mes chers concitoyens du monde: ne demandez pas ce que l'Amérique peut faire pour vous, mais ce qu'ensemble nous pouvons faire pour la liberté de l'homme.»

Un discours «chaleureusement accueilli par les alliés euro-

péens de l'Amérique», affirme la *Feuille*.

Mais aussi par Moscou, dont la radio «s'est fait l'écho de l'opinion des observateurs occidentaux, qui, a-t-elle précisé, «ont noté que le discours du nouveau président diffère dans sa substance, son ton et son langage des récentes interventions d'Eisenhower et de Nixon». (...) Il n'existe pas pour l'humanité d'autre issue en dehors d'une politique de coopération. Toute autre alternative ne pourra mener à la longue qu'à un holocauste. L'inauguration du nouveau mandat présidentiel apporte de nombreux espoirs. En votant pour M. Kennedy, des millions d'Américains ont donné leur voix pour une nouvelle politique dans les relations internationales.»

Porteur de beaucoup d'espoirs, John Fitzgerald Kennedy sera assassiné le 22 novembre 1963, à 46 ans. Il demeure le seul président américain de confession catholique. **G.SD**

Article paru le 21 janvier 1961 dans la *Feuille d'Avis de Lausanne*. **Archives consultables** sur scriptorium.bcu-lausanne.ch