

# Proximité et contact humain

**Fabienne Morand** Pepper Jack, un petit local qui propose des hamburgers maison aux produits à 95% vaudois.

L'envie d'entreprendre, de lancer sa propre affaire, Martin Rex la ressentait depuis l'âge de 15 ans. Cependant, cela n'a pas pu se réaliser tout de suite, car à ce moment-là, il empruntait un autre chemin. Celui des patinoires. Ce natif de Renens, une fois l'école obligatoire terminée, débute une carrière de sportif professionnel. Pendant un peu plus de dix ans, celui qui a aujourd'hui 33 ans, va griffer les patinoires suisses. Formé à Lausanne, il intègre les juniors à Lugano qui le mèneront à la première équipe. Durant sa carrière, il jouera en LNA avec Lugano et Lausanne, mais aussi en LNB avec Viège, La Chaux-de-Fonds et Morges. C'est une blessure au genou qui mettra fin à sa carrière. Ensuite, il travaillera à Weight Watchers en tant que responsable lo-

« J'aime la gestion globale de la société »

gistique, puis se décidera à entreprendre une formation et débute un CFC d'employé de commerce auprès de la ville de Pully. S'ensuivront quatre ans à la ville de Lausanne.

De son côté, Alessandra Luzzu, 32 ans, a grandi à Lausanne. Son école obligatoire terminée, elle entame une formation d'employée de



FABIENNE MORAND

Le couple est tombé sur le petit local de Pepper Jack par un pur hasard.

commerce, spécialisée dans les assurances. Un milieu dans lequel elle travaille plusieurs années, jusqu'à une envie de changement. Durant six ans, elle s'occupe de la réception d'une entreprise basée à Ecublens et spécialisée dans les connecteurs et câbles de précision.

C'était jusqu'en septembre 2014. Puis, alors que Martin Rex planifie son projet d'enseignement dédiée aux burgers artisanaux, la Lausannoise s'essaie à de nombreux emplois. «Je me suis dit que c'était le moment où jamais d'occuper des postes que je n'ai jamais eus», précise-t-elle. C'est ainsi qu'elle effectue des remplacements comme éducatrice de la petite enfance, qu'elle confec-

tionne des paniers garnis vendus à Noël, qu'elle occupe divers postes dans un institut d'amincissement et qu'elle organise des brocantes.

Il y a une année, juste avant l'été, le couple se promenait

« Sans nos parents et nos amis, Pepper Jack n'existerait pas »

en scooter pour afficher de la publicité pour l'une des brocantes. Soudain, le deux-roues rend l'âme au bord du lac à Morges. Décidant de rentrer à pied, ils passent par la Grand-Rue et s'arrêtent devant une enseigne en se disant que le lieu conviendrait parfaitement. Le hasard fait

que le local se libère. Pepper Jack ouvre le 19 octobre 2015.

Martin Rex n'embarque pas seulement sa «petite femme» dans ce nouveau chapitre, mais également leurs deux familles. «Car sans nos parents et des amis, cela n'aurait pas été possible. C'est grâce à leur soutien que Pepper Jack existe», souligne le cuisinier autodidacte, qui a été finaliste 2015 du Championnat romand des cuisiniers amateurs.

C'est ainsi que leurs parents, couturières de métier pour les mamans, plâtrier-peintre et vitrier pour les papas, aident à aménager le local, à s'occuper d'aller, quotidiennement, chercher les lé-

gumes, la viande, le fromage et le pain chez les producteurs vaudois et à venir ponctuellement donner un coup de main pour nettoyer ou au service. Et si le physique et la fatigue se font ressentir, le plus dur a été de se lancer. «Je savais que ça allait être difficile, notamment au niveau des horaires et le fait que nous œuvrons uniquement

« J'apprécie la création de nouvelles choses »

avec des produits frais non apprêtés, mais je ne pouvais plus travailler ailleurs. Je devais me battre contre moi-même et prendre le risque, confie-t-il. Et je ne regrette rien. J'aime la gestion globale de la société et des employés. J'apprécie également la création de nouveaux mets, tel le burger du mois.»

Cette aventure ne les a pas éloignés, au contraire. Car si travailler ensemble est une épreuve qui ne réussit pas à tout le monde, Alessandra et Martin ont su trouver leur équilibre dès le début. «Avant, nous avions chacun notre emploi, et ici c'est la même chose. Elle est à l'accueil et au service avec les clients où je n'ai rien à dire et moi je gère la cuisine et les employés où elle n'intervient pas», illustre-t-il.

Moins d'un an après l'ouverture, Pepper Jack est déjà devenu un endroit prisé et lorsque certains clients, assis côte à côte se mettent à parler ensemble ou qu'ils complimentent la cuisine, le pari d'Alessandra Luzzu et de Martin Rex est gagné.