

Inspiration



**ben ouais, Laura Rod
casse les codes!**

Une édition spéciale du

GASTRO journal

*Success-stories
de la restauration,
de l'hôtellerie et
du tourisme*

Derrière
un bon
restaurateur
se cachent
toujours
de bons
produits.



ALIGRO
Plus de qualité pour votre argent.

Edito

Recueil d'histoires à succès

Voici le tout premier hors-série de GastroJournal – depuis qu'il est édité sous forme de magazine. L'idée de cette édition spéciale? Mettre en avant des concepts innovants, des idées inspirantes, des projets phares de l'hôtellerie-restauration. Même s'il nous tient à cœur de présenter des démarches constructives tout au long de l'année, ce supplément se veut un concentré de positivité. Et en ces temps où la branche est particulièrement malmenée, il s'agit de donner un signal encourageant en montrant que nombreuses sont les entreprises à relever les défis avec brio.

Parmi les entrepreneuses et entrepreneurs romands que vous découvrirez dans ces pages, il y a Laura Rod, à Corcelles-le-Jorat (VD), à la tête de l'épicerie-bistrot ben ouais. Un lieu qui apporte non seulement de la vie au village, mais fait aussi fonctionner l'économie circulaire. A Genève, la cheffe Elodie Schenk et son équipe encadrent des jeunes en difficulté. A Rougemont (VD), la patronne du Valrose Sabine Carcenat explique que grâce à la table doublement étoilée gérée par son mari, l'hôtel parvient à maintenir une bonne fréquentation tout au long de l'année. A Savièse (VS), le chef Gilles Varone est si passionné par son terroir qu'il tient à le présenter lui-même à ses clients. Haut les cœurs!



Caroline Goldschmid

Journaliste
caroline.goldschmid@gastrojournal.ch

«Un village sans bistrot, ça ne vit pas!»

Laura Rod a repris l'Auberge communale de Corcelles-le-Jorat fin 2022. Le seul établissement de la commune vaudoise de 501 habitants permet au village de garder une âme, mais aussi d'instaurer un système économique circulaire et durable. Interview de cette cheffe visionnaire et authentique.

TEXTE ISABELLE BUESSER-WASER

PHOTOS MATHIEU SPOHN

Ouverte de 11h à 22h, l'Auberge communale, ben ouais, à Corcelles-le-Jorat (VD) propose une cuisine locale de qualité à des prix abordables ainsi qu'une petite épicerie où on ne trouve que des produits régionaux. L'intention de Laura Rod, à la tête de l'établissement, est d'instaurer un système d'économie circulaire durable, bon pour le restaurant, mais aussi pour ses employés, les habitants et les artisans des environs. «C'est super ce que fait Laura. Elle permet à notre village de rayonner à travers la Suisse avec son concept et elle fait travailler les artisans du coin. Ça dynamise la région et permet de mettre en place un cercle vertueux», raconte le syndic de la petite commune vaudoise, Daniel Ruch. Laura Rod aime en effet utiliser toutes les ressources de la région. Elle a, par exemple, remplacé le saindoux par de la graisse de canard qu'elle récupère auprès de l'Armoire à Brume, un fumoir situé à Forel-Lavaux. «Les canards que fume Serge Porchet viennent de France, normalement je n'utilise pas des produits de l'étranger, mais si je ne récupérais pas les parures, elles finiraient à la poubelle. Cela rentre donc très bien dans mon idéal <zéro déchets>. De plus, il reste aussi un peu de viande que j'utilise pour faire des terrines», explique la cheffe.

C'est lorsque l'ancienne tenancière est partie à la retraite que Daniel Ruch a contacté Laura Rod pour reprendre l'Auberge communale. «Un village sans bistrot, c'est un village qui ne vit pas», lance le syndic. Depuis la fermeture de

«J'aimerais démontrer qu'un autre modèle économique est possible pour la branche.»

l'école – les enfants se déplacent désormais à Mézières –, il ne reste plus beaucoup de lieux de rencontre à Corcelles-le-Jorat. Hormis quelques fédérations sportives, seules la laiterie et l'Auberge permettent à la population de se retrouver. Sans établissement public, les communes se muent en cités-dortoirs et les personnes les plus vulnérables – comme les personnes âgées qui représentent près d'un tiers des résidents – sont de plus en plus isolées. «Je fais très attention à ma politique de prix. Je rogne sur les marges pour que la qualité soit accessible au plus grand nombre et que les Corçallins (n.d.l.r. habitants de Corcelles-le-Jorat) s'approprient les lieux», relate la présidente de Gastro-Lavaux-Oron. Pour qu'il soit durable, Laura Rod ne veut surtout pas en faire un établissement élitiste. «Nous testons pleins d'idées, certaines portent leurs fruits, d'autres pas. La gastronomie classique a fait son temps, il faut se renouveler et innover pour que la branche subsiste. A terme, j'espère que notre modèle sera exportable partout!» Avec ben ouais, la coprésidente de Slow Food Suisse poursuit donc deux objectifs: celui de faire vivre un village et celui de repenser le concept de gastronomie!



Daniel Ruch, Syndic de Corcelles-le-Jorat, est heureux que Laura Rod apporte de la vie dans le village grâce à son concept «bistrot-boutico-dodo».

Laura Rod, cela fait un peu plus d'une année que vous avez ouvert ben ouais. Quel est votre bilan?

Laura Rod: ben ouais est un concept qui nous permet de tester de nouveaux modèles économiques. Le bilan après 13 mois est très positif, notamment sur la gestion des déchets et nos rapports avec les fournisseurs. L'intégration de l'épicerie permet d'augmenter le ticket moyen, et après six mois nous étions rentables à 100%. Cependant, avec l'inflation, les choses se sont un peu compliquées par la suite. Les clients sont présents, mais ils consomment moins et nous avons retrouvé les chiffres rouges.

Comment remédier à ce problème?

Après quelques mois d'analyse, nous avons constaté que notre amplitude horaire nous coûtait

beaucoup d'argent. Jusqu'à présent, nous étions ouverts dès 8h avec des horaires continus du jeudi au lundi afin de permettre aux Corçallins de se retrouver pour le café le matin. Malheureusement, avec le Covid, les gens ont perdu cette habitude, et en moyenne, nous n'encaissons que 16 francs entre 8h et 12h. Cela permet à peine de couvrir les frais d'électricité... Nous allons donc réduire nos horaires et ouvrir à partir de 11h sauf le dimanche. Ça nous permettra de retrouver un équilibre financier si le pouvoir d'achat ne diminue pas encore.

Vous avez parlé de gestion des déchets ...

Oui, en effet. C'est un aspect très positif de notre concept. Grâce à l'intégration de l'agriculture et du commerce de détail dans notre modèle économique (lire encadré p. 16), nous ne



Laura Rod cuisine une côte de bœuf issue de l'élevage de son mari avec la graisse de canard récupérée auprès d'un artisan local.

générons que 2% de déchets alimentaires alors que la moyenne dans la restauration classique est de 17%, de 8% dans le commerce de détail et de 13% dans l'agriculture.

Y a-t-il d'autres aspects de votre concept qui n'ont pas fonctionné?

Hormis l'ouverture du matin, je suis aussi un peu déçue du manque de succès de l'épicerie. Les gens n'ont pas repris l'habitude de faire leurs courses en dehors des supermarchés, notamment pour le pain. Cependant, nous n'avons pas encore beaucoup communiqué sur cet aspect. Peut-être que si nous améliorons notre communication, le succès sera au rendez-vous!

Inaugurée le 1^{er} décembre 2022, l'auberge-épicerie-hôtel ben ouais est le projet de Laura Rod, cheffe, présidente de Gastro Lavaux-Oron et coprésidente de Slow Food Suisse, Martin Rod mari de Laura et agriculteur, et Fabien Ayer, ingénieur du son reconverti dans l'agriculture. L'objectif du concept est de réduire le gaspillage alimentaire et de combattre les injustices sociales grâce à un système qui intègre l'agriculture, le commerce de détail et la gastronomie au sein de la même entreprise. En effet, les multiples facettes de l'établissement permettent de jongler avec les stocks et d'écouler les invendus à travers différents canaux.

Souffrez-vous également de la pénurie de personnel qualifié?

J'ai trouvé un très bon équilibre avec mon équipe. Je pratique des horaires continus et je m'adapte à leurs besoins. Les temps partiels sont une très bonne solution. Je jongle un peu plus avec les plannings, mais je n'ai jamais besoin d'extras, car je peux toujours compter sur quelqu'un de mon équipe. Grâce à notre flexibilité, aux horaires continus et aux temps partiels, je ne souffre pas de pénurie de personnel et je constate un fort engagement de l'équipe. Par ailleurs, les horaires continus sont aussi très appréciés par les clients qui peuvent rester à table après le service de midi et continuent à consommer. Le dimanche, parfois, le service de midi et du soir s'entremêlent entre les clients du midi qui partent tard et ceux du soir qui veulent manger tôt.

Quel type de clientèle accueillez-vous dans l'établissement?

Notre clientèle est très hétérogène. Nous accueillons des gens de la région, mais aussi des Lausannois – qui montent parfois même sans voiture – ou des clients qui font le trajet pour découvrir notre concept depuis la Suisse allemande, de Berne ou même de St-Gall. La majorité des personnes qui viennent manger chez nous ont entre 40 et 60 ans et sont de tous les milieux socioculturels. Mais nous servons aussi beaucoup de familles et des jeunes qui sont sensibles à notre projet. Les personnes âgées du coin viennent boire un café ou prendre l'apéro.

Quel est le retour des Corçallins?

Les gens du village semblent très contents. Ils constituent environ 20 à 25% de notre clientèle. Ils apprécient surtout certains événements que nous organisons, comme le barbebroche, qui célèbre le lancement du poulet à la broche que nous cuisinons tous les dimanches d'avril à novembre. C'est un événement local qui permet de se retrouver. Les poulets du dimanche sont très appréciés toute la saison, on peut le manger sur place ou à l'emporter.

Comment voyez-vous l'avenir?

A moyen terme, j'aimerais pouvoir transposer notre concept dans une zone d'agglomération. Avec ben ouais, nous disposons d'analyses sur douze mois et d'un cadre clair. Notre objectif est de démontrer qu'un autre modèle économique est possible pour la branche. ●

Comment les habitants de Littau ont sauvé le bistrot de leur village

Lorsque la famille qui tenait l'auberge Ochsen à Littau (LU) depuis de nombreuses années a dû abandonner l'établissement pour des raisons de santé, le bistrot a été menacé de fermeture. C'était sans compter l'aide des habitants de Littau! La «Coopérative de la place du village» se constitue en toute hâte et achète l'Ochsen ainsi que la maison voisine, afin de créer des logements bon marché. La tenancière de l'auberge est Anja Waltenspül. Elle a étudié à l'Ecole hôtelière de Lucerne, mais le gène de la restauration lui vient de sa grand-mère, qui tenait un restaurant dans le canton de Glaris et qui est très fière de sa petite-fille. Le premier client arrive à 11h, Anja le salue chaleureusement tout en



«Pas besoin d'une étude de marché pour savoir ce qu'il faut à cet endroit: un bistrot de village pour toutes et tous», assure la tenancière Anja Waltenspül.

dressant les tables pour le déjeuner. Trois autres hommes se joignent à lui, chacun ayant sa place habituelle. Personne n'est assis seul. C'est précisément le but d'un bistrot de village. «C'est un sentiment merveilleux de voir à quel point les gens sont heureux de ne pas avoir perdu leur lieu de rencontre au centre du village», se réjouit la restauratrice. ● *cn*

ANNONCE

Ensemble, nous réalisons de grandes choses!

Avec notre projet phare «gusto», nous encourageons depuis 20 ans la relève des cuisiniers en Suisse.



Le championnat suisse des apprentis cuisiniers by Transgourmet



TRANSGOURMET
PRODEGA

Quand le chef présente les plats en personne

A Chandolin-près-Savièse (VS), le Restaurant Gilles Varone affiche 1 étoile Michelin et 1 étoile verte. Sur le point d'emménager dans un nouvel écrin tout neuf, le chef de 28 ans adore transmettre sa passion pour son terroir à ses clients. Il le fait en détaillant lui-même la composition des plats.

TEXTE CAROLINE GOLDSCHMID

«Je suis compétiteur. C'est pour me satisfaire moi-même. Je veux aller toujours plus haut, c'est inné.» Gilles Varone a 28 ans et son parcours est aussi linéaire que son ambition. A 19 ans et deux CFC en poche (cuisinier et cuisinier en diététique), il obtient le First Certificate à Brighton. A 20 ans, il décroche son premier job dans le club privé de Sir Anton Mosimann, à Londres. La vie dans la City lui plaît. Un an et demi plus tard, il pousse la porte de la gastronomie étoilée et découvre auprès du célèbre chef Gordon Ramsay «un haut niveau de rigueur, de discipline, de précision». Le voilà piqué par la passion. L'histoire londonienne se terminera par un passage de trois ans chez Claude Bosi, dans le restaurant Bibendum, qui affiche deux étoiles Michelin. «Je comprends alors qu'une journée de travail pouvait être plus longue encore!» La discipline exigée, la précision du détail, le souci de l'assaisonnement, un management à l'ancienne, un chef très dur: Gilles Varone a souffert, tant physiquement que moralement. «Mais je me suis découvert de nouvelles ressources.» Et rares sont ceux qui peuvent se vanter d'avoir occupé un poste de sous-chef d'une table doublement étoilée à l'âge de 25 ans.

Durant la pandémie, le Saviésan et sa compagne Letizia sont de retour en Suisse et un déclic se produit: c'est dans leur pays natal que s'écrira le prochain chapitre. L'année 2022 sera celle de l'ouverture de son premier établissement et celle de son mariage avec la femme qui partage sa vie depuis 2013.

«Il faut être conscient que ce que nous mangeons a un prix.»

Restaurant Gilles Varone

La particularité de la table sise à Chandolin-près-Savièse (VS)? Une fois les plats servis aux clients, Gilles Varone apporte lui-même la sauce et la touche finale, ce qui est déjà spécial en soi. Puis le chef détaille tous les composants du plat, précise l'origine des produits provenant majoritairement de Suisse et du Valais. Légumes d'un producteur valaisan, viande suisse, poisson du lac ou encore truite saumonée d'élevage contrôlé. Lorsqu'il y a du poisson de mer, il provient de la Méditerranée, uniquement issu de pêche de ligne respectueuse de l'environnement. Pas de crustacés ni de fruits de mer. «Mon objectif est de promouvoir notre région et avant tout le Valais. Mais aussi de proposer des choses d'ici que les gens ne connaissent pas forcément, comme des herbes que je cueille moi-même. Enfin, j'aime leur faire redécouvrir des produits simples en les mettant au centre d'un plat: le colrave, l'oignon, la betterave.» La démarche permet au chef de transmettre sa passion et certains clients lui ont avoué ne re-



La spécificité du chef étoilé Gilles Varone: il apporte lui-même la touche finale au plat à la table des clients et prend soin de leur préciser l'origine et l'histoire de chaque produit servi.

venir que pour ça. Discuter avec le chef en personne ajoute en effet un côté convivial à l'expérience. «J'adore échanger avec les gens, savoir à qui j'ai affaire, comment ils ressentent notre nourriture. Et quand on voit qu'ils passent un bon moment, c'est gratifiant. On sait pourquoi on se lève le matin!»

Terroir et durabilité, une pierre deux coups

En octobre dernier, Gilles Varone s'est vu décerner une étoile Michelin, mais aussi une étoile verte. Selon lui, la démarche ne fait pas tout. Il s'agit de bien présenter les choses. «Je veux faire en sorte que les gens prennent conscience de ce qu'ils mangent. Nombreux sont les établissements à se fournir chez les producteurs de

la région, mais les clients ne le savent pas, car ce n'est pas communiqué.»

Les questions liées au respect de l'environnement ont toujours été importantes pour Gilles Varone, en particulier la pêche et l'élevage intensifs. «Au supermarché, tout est emballé sous vide, on perd la notion de la réalité qui est que l'animal doit mourir, un jour ou l'autre. D'ailleurs, je vais chasser durant quelques jours chaque année, afin de voir la mise à mort de la bête. Il faut être conscient que ce que nous mangeons a un prix.»

Concept secret jusqu'au 18 avril

Découverte de l'année 2023, 15 points au GaultMillau, 1 étoile Michelin et 1 étoile verte: le succès du Restaurant Gilles Varone a été de suite au rendez-vous et le talent du chef salué par la critique. Pourtant, le Valaisan n'a jamais pensé qu'il décrocherait une étoile avec le restaurant de Chandolin. Pour cause, ce local n'avait pas d'autre fonction que celle de «zone tampon» entre la déconvenue d'un premier projet de restaurant prévu à Sion et ce qui deviendrait le «vrai» projet.

Et le chef d'entreprise a déjà trouvé un nouveau lieu. Le dernier service s'effectuera le 31 mars et la suite s'écrira à St-Germain, un autre village de la commune de Savièse, dès le 18 avril. Il s'agit d'un local situé au rez-de-chaussée d'un bâtiment neuf, que le couple a pu aménager à sa guise. Si le nom du restaurant ne change pas,

le nombre de couverts va doubler jusqu'à 40 et l'équipe passera à 14 collaborateurs (tous sont déjà recrutés). Letizia Varone rejoindra l'équipe à plein temps afin de s'occuper de la gestion du restaurant. «On est impatient de démarrer ce nouveau chapitre! Et de profiter d'une structure qui nous permettra d'augmenter encore le niveau de notre cuisine et la qualité de notre travail.»

Outre une nouvelle carte, qui sera élaborée «en fonction de dame Nature», le chef promet un concept innovant, mais refuse d'en dire plus: le secret sera préservé jusqu'au 18 avril. On ne peut donc que souhaiter à Letizia et Gilles Varone de poursuivre sur leur lancée et qu'elle sera parsemée d'étoiles. ●

«La Table diminue l'impact des saisons sur la fréquentation de l'hôtel»

Trois ans après avoir repris le Valrose à Rougemont (VD), la directrice, Sabine Carcenat, revient sur le succès de l'établissement, la synergie entre La Table et l'hôtel ainsi que sur la fulgurante ascension de son mari, Benoît Carcenat.

TEXTE ET PHOTO ISABELLE BUESSER-WASER



Sabine Carcenat dirige le Valrose en compagnie de son mari, le chef doublement étoilé, Benoît Carcenat.

Le Valrose est un établissement centenaire, situé à la gare de Rougemont (VD) sur la ligne du chemin de fer de la compagnie Montreux-Oberland Bernois (MOB). C'est en 2021 que Sabine et Benoît Carcenat choisissent ce lieu unique, entouré de montagnes à la frontière de l'Oberland bernois et du Pays d'Enhaut, pour ouvrir leur table gastronomique et reprendre la gestion de l'hôtel. Un

retour aux sources pour Sabine, qui a grandi à Château-d'Oex, mais aussi un choix stratégique pour ce couple qui connaît la région par cœur. Depuis, les succès s'enchaînent à une vitesse phénoménale. Sabine Carcenat nous livre quelques ingrédients de sa formule magique, composée de passion, d'excellence, de tradition et d'amour.

Sabine Carcenat, vous avez ouvert le Valrose avec votre mari, Benoît Carcenat, il y a à peine trois ans et vous avez déjà obtenu deux étoiles et 18 points GaultMillau. Sur le papier, tout semble parfait. Est-ce que cela se confirme dans les comptes?

Sabine Carcenat: Oui, pour un établissement fraîchement ouvert, le bilan est très positif! Les récompenses accordées par les guides nous donnent beaucoup de visibilité et le public y est très sensible. Cela se répercute dans la fréquentation de l'établissement.

Est-ce que le bilan est identique pour la partie hôtelière?

Notre succès est clairement lié à La Table du Valrose. L'hôtel est là pour servir le restaurant. Nos clients veulent avant tout venir goûter la cuisine de Benoît et ils réservent une chambre afin de profiter de leur soirée sans contraintes.

Observez-vous des changements dans les habitudes des clients?

Oui, nous avons beaucoup moins de longs séjours depuis que nous avons repris la gestion du Valrose en 2021. Cependant, il est difficile de

savoir à quoi cela est dû. Le Covid a certainement joué un rôle, comme le changement de positionnement de l'établissement.

Quel est l'avantage d'une offre de haute gastronomie pour un hôtel?

Cela permet de diminuer grandement l'impact des hautes et basses saisons sur la fréquentation. En effet, nous sommes dans une station de montagne et la destination est moins attrayante en automne et au printemps.

Pouvez-vous développer?

Environ 15% de notre clientèle vient pour la destination et découvre La Table sur place. Dans ce cas de figure, c'est le restaurant qui profite de l'hôtel. C'est surtout le cas pendant la saison de ski, durant les relâches par exemple. Mais en automne, la table du Valrose est aussi très sollicitée pendant la saison de la chasse. Nos clients passent alors souvent une nuit dans l'établissement. Même si nous n'affichons pas complet en semaine, nous subissons beaucoup moins la basse saison que les établissements qui s'appuient principalement sur la destination.

Votre situation géographique est-elle un obstacle?

Il est vrai que nous sommes assez loin des centres urbains. Mais nous voyons notre situation géographique comme un atout. Nous offrons une expérience. Notre clientèle ne vient pas juste prendre un repas, elle prend le temps de déconnecter. Nous y perdons un peu sur la quantité, mais nous gagnons énormément sur la qualité. Par ailleurs, nous sommes à la frontière entre la Suisse romande et la Suisse al-

«Notre situation géographique est un atout.»

lemande. Nous profitons donc des clients des deux régions linguistiques.

Et en termes de recrutement?

Nous souffrons de la pénurie de personnel qualifié, et notre emplacement n'aide pas. Il faut trouver des collaborateurs qui souhaitent se rapprocher de la nature. L'avantage, c'est que les candidats qui postulent chez nous sont extrêmement motivés. Ils ne nous envoient pas leur dossier par hasard, ils veulent travailler avec Benoît. Sur ce plan-là, nous perdons à nouveau en quantité, mais la qualité des postulations est très élevée.

Quelle est votre stratégie de recrutement et de fidélisation de votre personnel?

Nous favorisons beaucoup le développement des collaborateurs. Comme nous sommes une petite structure, ils peuvent acquérir de nombreuses compétences. Nous fermons aussi deux fois trois semaines, afin de leur permettre de profiter de longues vacances.

Alors que beaucoup d'établissements gastronomiques mettent la clé sous la porte, comment tenez-vous le cap?

Il n'y a pas vraiment de secret. Nous sommes arrivés à Rougemont avec une grande connaissance du marché local, cela nous a permis de partir avec un avantage. De plus, Benoît jouit d'une très bonne réputation après dix ans à Crisier. Il est très talentueux et sa cuisine plaît. ●

ANNONCE

careho

careho.ch



CaReHo. Le rendez-vous des professionnels des métiers de bouche et de l'hôtellerie, au cœur des Alpes.

Save the date

17 - 19 novembre 2024, CERM, Martigny

Une plateforme d'échange entre professionnels

Rencontrez les acteurs d'un marché géographique au fort ancrage touristique – le Valais – et de ses régions voisines, dans une période d'intersaison propice aux investissements

Exposez vos produits et vos services:
www.careho.ch/espace-exposants



Une start-up révolutionne l'antigaspiillage

Le monde dans lequel nous vivons est en mode de surconsommation. Une jeune start-up du nom de Kitro change la donne avec son appareil zéro déchet, dédié tout spécialement aux entreprises et aux restaurateurs. Une occasion de mêler l'IA et la bonne cause pour un monde plus durable.



Naomi MacKenzie et Anastasia Hofmann, les deux fondatrices de la start-up Kitro.

TEXTE STÉFANIE ROSSIER

Le système se compose d'un appareil qui mesure et analyse automatiquement les déchets. Les clients ont accès à leur tableau de bord personnel en ligne, où ils peuvent consulter l'analyse de leurs déchets alimentaires. Sur la base de cette analyse, ils peuvent améliorer durablement les processus de travail et réduire ainsi jusqu'à 60% des déchets alimentaires. Cette réduction permet de réaliser

des économies de 2 à 8% sur le coût annuel des marchandises. Autant dire que cette jeune start-up suisse a mis en place un processus de «less or low waste» aux nombreux avantages. A commencer par la qualité: cette haute technologie permet des résultats efficaces et durables. Ensuite, la force de Kitro est incontestablement la priorité à l'environnement et aux clients. L'équipe de cette start-up a la conviction que

des solutions à long terme existent avec un impact positif et durable pour la planète et les clients. Enfin, Kitro sensibilise et éduque tous les partenaires qui souhaitent adhérer et agir pour cette cause internationale qui préserverait notre environnement. Anastasia Hofmann, cofondatrice de Kitro, en est convaincue: «Le gaspillage alimentaire est un problème mondial aux conséquences graves pour l'environnement et l'économie.» C'est pourquoi elle s'engage corps et âme pour défendre cette cause.

Un enjeu international et un objectif

En effet, le gaspillage alimentaire est un réel fléau. Trop de denrées alimentaires sont perdues, jetées et gaspillées pour cause de non-dosage de quantité. Pour les deux fondatrices de Kitro, Naomi MacKenzie et Anastasia Hofmann, «il fallait trouver une solution qui permette de prendre conscience du problème du gaspillage alimentaire. Mais également une solution qui permette un déroulement aussi simple que possible et qui s'intègre très facilement dans les processus de travail existants.»

Avec force et conviction, les deux fondatrices n'ont qu'une seule idée en tête: soutenir l'objectif n° 12 de l'Agenda 2030 des Nations Unies. Ce dernier vise à garantir des modes de consommation et de production durables, ce qui est essentiel pour préserver les moyens de subsistance des générations actuelles et futures, et vise à réduire de moitié les déchets alimentaires d'ici 2030. «C'est très vague, c'est pourquoi nous sommes encore plus précis: notre objectif est d'aider nos clients à réduire leurs déchets alimentaires évitables de 60% en moyenne.»

La solution Kitro est installée au restaurant 1893, situé au sein de l'EHL Hospitality Business School et qui est aussi ouvert au public. Le chef cuisinier et MOF Michel de Matteis partage son expérience: «Dans un premier temps, nous voulions connaître le degré de gaspillage alimentaire au restaurant. La solution Kitro est également un moyen pédagogique pour sensibiliser nos étudiantes et étudiants au gaspillage alimentaire et leur expliquer comment analyser et réduire les pertes en cuisine et en salle.»

Identifier les sources de gaspillage

Le chef de cuisine a constaté plusieurs avantages. «Il y a un suivi en temps réel, des rapports analytiques, permettant une mise en place d'actions ciblées qui peuvent ensuite être évaluées

et la possibilité de démontrer concrètement les efforts et les progrès en matière de réduction du gaspillage alimentaire.» Selon Michel de Matteis, le système Kitro leur a permis d'aller encore plus loin dans la cuisine minute et limiter ainsi les grosses mises en place. Côté inconvenients, le chef mentionne le coût de la solution, qui comprend les balances intelligentes et la personnalisation des rapports analysant les données. Mais Michel de Matteis constate davantage de bénéfices: «Kitro nous a permis de réaliser de nombreuses avancées en matière de réduction des déchets alimentaires, notamment d'identifier les sources de gaspillage, d'optimiser les préparations culinaires, d'avoir accès à des rapports complets, de sensibiliser le personnel et d'éduquer nos étudiantes et étudiants.» Au restaurant 1893, les premières mesures démontraient une perte (gaspillage alimentaire) de 120 grammes par client. «A présent, ce gaspillage a été réduit à 80 grammes par personne. Nous avons pour objectif de baisser cette quantité à 60 grammes. Notre objectif est d'agir là où cela fait sens tout en restant généreux.» Concrètement, le restaurant a par exemple adapté les portions de pain proposées aux clients. «Nous ne servons maintenant qu'un demi-pain pour deux contre un pain entier auparavant.»

Anne-Laure Rey, Head of Sustainability à l'EHL Hospitality Business School, est elle aussi convaincue du bien-fondé de Kitro et indique que la solution a été installée dans plusieurs points de vente du campus, afin d'avoir une meilleure vision et compréhension du gaspillage alimentaire. «Nous avons ainsi accueilli la solution au sein de notre restaurant 1 étoile Michelin, le Berceau des Sens, côté cuisine/production, puis à notre food court du côté stewarding afin de mieux comprendre et évaluer le gaspillage alimentaire côté clients (restes d'assiette).» ●

Kitro en quelques chiffres-clés:

- 2017: naissance de la start-up suisse
- L'équipe est composée de 21 passionné.e.s
- Le système permet jusqu'à 60% de réduction de déchets alimentaires (30% en moyenne)
- 95% des clients renouvellent leur contrat après leur première année d'adhésion
- En 2023, Kitro a permis de «sauver» pas moins de 500 000 repas. Soit 230 tonnes de nourriture qui n'ont pas fini à la poubelle.

«Le personnel peut se concentrer sur l'accueil»

La digitalisation est au cœur des préoccupations de l'hôtelier Eric Fassbind, dont les établissements se situent à Lausanne et Zurich. L'optimisation du «digital journey» du client offre aussi un énorme gain de temps et d'efficacité aux collaborateurs des Hôtels by Fassbind.

INTERVIEW CAROLINE GOLDSCHMID



Les trois hôtels zurichois de la chaîne Hôtels by Fassbind sont équipés d'automates à l'extérieur (à gauche sur la photo) pour permettre aux clients de faire un self-check-in.

La séparation entre le travail et les loisirs s'est amenuisée. Vous avez transformé vos hôtels afin de répondre davantage encore à cette clientèle de «digital nomads». Pouvez-vous nous expliquer concrètement en quoi cela a consisté?

Eric Fassbind: C'est notamment les hôtels Alpha&Palmiers, à Lausanne, qui sont concernés, où les transformations se sont terminées en automne dernier. Par exemple, les chambres sont désormais délimitées par un espace «jour» et un espace «nuit». Le choix des couleurs et du revêtement au sol a été déterminant, avec de la moquette pour la partie «nuit» et du parquet

pour la partie «jour». Les meubles de bureau ont été agrandis. Le lobby a lui aussi été imaginé dans un esprit de coworking.

L'idée est-elle de rendre le passage entre le travail et les loisirs plus fluide?

Il y a une réflexion autour de la matérialisation qui vise à suivre les tendances. On a cherché à renouveler les codes couleurs, les matériaux. Les chambres d'Alpha&Palmiers arborent désormais un look plus cool, plus décontracté, je dirais. Aussi, le télétravail implique des réunions à distance et il s'agit de s'afficher dans un cadre clair et frais: on ne peut plus apparaître devant un lit défait lors d'un Zoom.

Après le relooking d'Alpha&Palmiers, c'est la digitalisation de vos hôtels qui est au cœur de vos préoccupations...

Le smartphone et l'ordinateur portable nous permettent de télétravailler, mais ce sont aussi les outils avec lesquels on réserve l'hôtel, la voiture de location, etc. Ce «digital journey» du client, son voyage digital si vous voulez, nous a occupés entre décembre et janvier. L'idée étant que le client fasse sa réservation, son paiement et son check-in lui-même.

Vous avez donc dû vous assurer que toutes les étapes du parcours client puissent être réalisées online, de la réservation jusqu'au check-out.

Oui, il a fallu tout mettre en place, notamment les processus de paiement, de facturation, d'en-

voi de facture. Jusqu'en octobre 2023, nous entrions toutes les données du client nous-mêmes lors du check-in, avec un PMS (système de gestion) traditionnel. Le client écrivait à la main, il fallait ensuite déchiffrer et cela engendrait beaucoup d'erreurs. Nous avons remplacé l'informatique de tous nos hôtels pour intégrer ce nouveau mode de fonctionnement.

Vous avez installé des automates pour le self-check-in devant les trois hôtels de Zurich. L'idée est-elle de remplacer l'humain par des machines?

Non, car j'attache de l'importance à une présence humaine dans l'hôtel, ne serait-ce que pour une question de sécurité. Les clients ont ainsi quelqu'un à qui s'adresser s'ils ont besoin d'aide ou de conseils.

A ce stade, quels sont les bénéfices que vous constatez depuis cette digitalisation? Cela peut paraître anodin, mais je vous assure

«Je peux désormais gérer tous mes hôtels à distance, depuis une seule et unique plateforme.»

que cela crée un tremblement de terre à l'interne! Mais à la fin de la journée, nous réalisons tous à quel point nous gagnons du temps et comme les procédés sont facilités. On fait moins de fautes, on est moins stressé. Je peux désormais gérer tous mes hôtels à distance, depuis une seule et unique plateforme, et avoir ainsi une vision plus claire de la situation dans chaque établissement. Pour les collaborateurs, qui jusque-là devaient surtout vérifier les données personnelles, c'est plus intéressant, car ils peuvent se concentrer sur l'accueil. Le personnel est satisfait en tout cas! ●

ANNONCE

Communication à échelle humaine

Chez Stämpfli, près de 300 spécialistes travaillent chaque jour au succès de votre communication.

Holistique, ciblé et fort dans la mise en œuvre.



staempfli.com



Stämpfli
Communication

Une bistronomie au goût d'intégration sociale

Proposer une cuisine gourmande, créative et éthique en encadrant des jeunes en difficulté. Tel est l'esprit qui règne au restaurant Le Tourbillon, à Plan-les-Ouates (GE). Aux manettes de ce projet novateur, la jeune et talentueuse cheffe Elodie Schenk. Morceaux choisis.

TEXTE NICOLAS BRINGOLF

Déjà un an que le restaurant bistronomique Le Tourbillon relaie à Plan-les-Ouates les valeurs d'intégration et d'humanité de la Croix-Rouge genevoise, instigatrice de ce projet socioprofessionnel. En salle comme en cuisine, des jeunes âgés entre 15 et 25 ans ont la possibilité de découvrir l'univers de la restauration dans un environnement bienveillant malgré la pression et les attentes d'une clientèle exigeante.

«Au Tourbillon, les jeunes trouvent un lieu où ils peuvent apprendre, se tester, se confronter au monde professionnel. Nous proposons des stages de deux à quatre semaines, selon leurs attentes, leur motivation. Un stage découverte peut ainsi déboucher sur un suivi où l'on va approfondir des connaissances, voire sur un projet professionnel», note Elodie Schenk (lire encadré), cheffe de cuisine et gérante de ce restaurant à but non lucratif. Pour les stagiaires, cette immersion dans le monde du travail nécessite un encadrement aux compétences bien spécifiques. «L'équipe doit être capable d'élargir ses capacités professionnelles, posséder des qualités humaines telles que la patience, l'empathie, l'envie de former, de transmettre un savoir-faire et un savoir-être. Nous travaillons au cas par cas. Chaque semaine, nous répétons la même chose et tous les 15 jours nous accueillons une nouvelle volée», explique Elodie Schenk.

Epaulée par sa chaleureuse et performante brigade «piano salle» (Jeremy, Guilhem, Teresa,

Philippe et Florian), la cheffe concocte une cuisine de saison créative, haute en couleur mais sans esbroufe, s'inspirant des grands classiques. La carte du Tourbillon est ainsi renouvelée tous les deux mois et le menu évolue semaine après semaine.

Ethique, traçabilité, produits locaux

Soucieuse de favoriser les circuits courts, la jeune «toquée» s'approvisionne auprès d'un vaste réseau de producteurs régionaux. Elle sélectionne soigneusement ses fournisseurs –

agriculteurs, vigneron et éleveurs – en lien avec leur identité propre et une histoire à partager. Une volonté de garantir des valeurs de qualité, de proximité et de traçabilité.

Le partenariat avec la Ferme Inserres, au pied du Salève, constitue à cet effet un exemple concret et cohérent. Ce programme social accueille des personnes précarisées pour des ac-

«Je suis heureuse de voir dans leur regard que nous avons pu leur apporter quelque chose.»



Elodie Schenk, cheffe et gérante du restaurant Le Tourbillon, entourée de Florian, Jeremy, Guilhem et Philippe. Une équipe soudée, compétente et aux qualités humaines admirables.

tivités agricoles durables et de proximité, incluant des volets à vocation pédagogique et commerciale.

Le regard des stagiaires, la plus belle récompense

Revenant sur l'année écoulée, Elodie Schenk manifeste son enthousiasme. «Le restaurant a ouvert ses portes le 28 février 2023 et s'est rapidement créé une clientèle fidèle. En automne, nous avons participé au concours «A table mangeons local et durable!». Notre seule ambition consistait à montrer la qualité de notre cuisine et la créativité qu'on y met. Toute l'équipe s'est

investie à fond et au final, surprise inattendue, nous avons décroché le prix décerné par le Groupement professionnel des restaurateurs hôteliers genevois.»

Mais au-delà de ce succès glané après six mois d'activité, Elodie Schenk souligne que la plus belle récompense émane des stagiaires qu'elle accompagne de façon éphémère. «Lorsqu'ils quittent Le Tourbillon, je suis heureuse, comme l'ensemble de l'équipe, de voir dans leur regard que nous avons pu leur apporter quelque chose, qu'ils ont été touchés par notre fonctionnement. Ils sont sincèrement différents et nous aussi.» ●

Un parcours gastro en mode «ristretto»

Issue d'une famille d'épicuriens voyageurs, Elodie Schenk a toujours su qu'elle pratiquerait la cuisine ou la pâtisserie. Elle a concrétisé ces deux envies. Elle fait un apprentissage à l'Auberge du Soleil, à Bursins (VD), avec comme mentor Jean-Michel Colin, puis à l'Auberge communale de Gilly (VD) chez Jean-Claude Volery. S'ensuit un CFC de pâtissier à la boulangerie confiserie chocolaterie Ducret, à Genève. Elodie Schenk obtient à chaque fois le titre de meilleur apprenti du canton. Elle remporte le concours du meilleur apprenti de

Suisse, puis se classe troisième au niveau européen, au Luxembourg. Passage au Lausanne Palace (La Table d'Edgar – Edgar Bovier) avant une escale à Crans Montana (Le Mont Blanc – Pierre Crepaud). Participe au Bocuse d'Or Suisse où elle se classe deuxième. Met ensuite le cap sur les Caraïbes et la Martinique. Revient en Suisse, bosse à Prangins (Auberge communale, Château) puis à Morges (L'Envie). Arrivée du Covid, remise en question et début de l'aventure à la tête du Tourbillon.

L'hôtel le plus durable se chauffe à la glace

L'hôtel Valsana, à Arosa (GR) fait preuve d'exemplarité en produisant de l'énergie grâce à un accumulateur de glace, ce qui lui a valu une récompense dans le cadre du programme Swisustainable de Suisse Tourisme. On trinque à cela – avec du vin européen, bien sûr!

TEXTE MATHIAS HAEHL
PHOTO FOTO HOMBERGER

Comme c'est agréable! On est assis et on transpire dans le sauna de l'hôtel quatre étoiles Valsana, à Arosa (GR), et on se fait du bien. Pas besoin de se donner mauvaise conscience face au changement climatique et au gaspillage d'énergie. En effet, à 1800 mètres d'altitude, on profite de l'espace bien-être du Valsana en sachant que l'énergie est puisée dans un accumulateur de glace d'une capacité de 1 million de litres d'eau. La première batterie fonctionnant à la glace dans un hôtel au monde, notons-le, qui chauffe non seulement l'ensemble du bâtiment sans recourir aux combustibles fossiles, mais aussi la filiale Coop située

juste à côté. L'hôtel le plus durable de Suisse se chauffe à la glace: si ce n'est pas l'avenir!
«De plus en plus d'autres hôteliers s'intéressent au fonctionnement de notre accumulateur de glace et à la manière dont nous gérons notre établissement de manière durable», explique Carmen Prantl. L'Allemande a été élue «Cheffe de réception de l'année 2020» par le magazine économique «Bilanz» et est la gérante de l'hôtel quatre étoiles Valsana, qui joue un rôle de pionnier au sein de la Tschuggen Collection. A partir de 2025, les quatre hôtels du groupe hôtelier devront être exploités de manière totalement neutre en termes de CO₂.

Pas trop sérieux, mais jeune et moderne

Le Valsana représente le projet phare du groupe hôtelier soucieux de l'environnement. «Nous voulons être durables, mais nous ne voulons pas pour autant renoncer au plaisir», explique Carmen Prantl. «Notre durabilité ne doit pas être démodée ni trop sérieuse, elle peut tout à fait se présenter sous une forme jeune et moderne, et même être synonyme de luxe.» La démarche plaît également à Suisse Tourisme (ST), l'inventeur du programme de durabilité Swisustainable: «L'hôtel Valsana montre qu'une protection active du climat est également efficace dans le respect des normes les plus strictes», explique-t-on chez ST. Il va sans dire que le Valsana a obtenu la certification de niveau III. Une reconnaissance qui motive le personnel de l'hôtel davantage encore. ●



L'hôtel quatre étoiles Valsana est entièrement neutre en termes d'émissions de CO₂, est certifié Swisustainable et se chauffe sans utiliser de combustibles fossiles.

Gastronomie

Hôtellerie

Tourisme



- 3 Edito
- 4 Laura Rod: «Un village sans bistrot, ça ne vit pas!»
- 7 Comment les habitants de Littau ont sauvé le bistrot de leur village
- 8 Gilles Varone – quand le chef présente les plats en personne
- 10 Sabine Carcenat: «La Table diminue l'impact des saisons sur la fréquentation de l'hôtel»
- 12 La start-up Kitro combat le gaspillage alimentaire
- 14 Eric Fassbind: «Le personnel peut se concentrer sur l'accueil»
- 16 Elodie Schenk, une bistronomie au goût d'intégration sociale
- 18 Le Valsana, un hôtel qui se chauffe à la glace

Impressum

Edition
Responsable de l'édition,
Membre de la direction
Patrik Hasler-Olbrych

Annonces
Directeur des ventes
Roger Schenk

Key Account Manager
Aleksandar Vukovic

Disposition des annonces
Deborah van Lith
Selma Sivac
Elma Ibric

Pour passer vos annonces
annonces@gastrojournal.ch
anzeigen@gastrojournal.ch
abo@gastrojournal.ch
verlag@gastrojournal.ch

Rédaction
Rédacteur en chef
Reto E. Wild (rw)

Rédaction Suisse romande
Isabelle Buesser-Waser (ibw)
Caroline Goldschmid (cgo)

Rédaction
Corinne Nusskern (cn)
Nicole Steffen (nst)
Petra Schwinghammer (psh)
Oliver Borner (obo)

Contact Rédaction
redaktion@gastrojournal.ch
redaction-romande@gastrojournal.ch

Editorial Design
Sibylle Lees

Imprimerie
Stämpfli Kommunikation
Wölflistrasse 1, Case Postale,
3001 Berne

La reproduction d'articles du supplément au GastroJournal n'est permise qu'après autorisation expresse de la rédaction.

Printed in Switzerland

Photo de couverture:
Mathieu Spohn



Suisse. Naturellement.

La différence est là

pour Victor Bavaud et Ashprim Misini,
du Café des Alpes,
à Gryon

«Régional et saisonnier, c'est génial.»

Victor Bavaud a notamment appris son métier auprès de quatre chefs étoilés, dont les célébrités Philippe Rochat et Bernard Ravet. Il quitte ensuite les grandes enseignes, fait l'École hôtelière à Lausanne puis retourne chez lui à Gryon. Il ouvre le charmant Café des Alpes dans le petit village vaudois. Avec son chef de cuisine Ashprim Misini, il sert une cuisine authentique, saisonnière et régionale.

Tous deux misent à 100% sur la viande suisse provenant principalement d'agriculteurs de la région. La vue panoramique du Café des Alpes est aussi enthousiasmante que les talents culinaires de Victor Bavaud et Ashprim Misini.

*La meilleure côte de bœuf
Il vaut la peine de miser sur la
viande suisse: les gourmets
viennent de loin pour déguster
l'excellente cuisine régionale
de Victor Bavaud.*



*La montagne à l'état pur
La magnifique vue pano-
ramique du Café des Alpes
n'a rien à envier aux talents
culinaires de Victor Bavaud
et Ashprim Misini.*



La différence est là.