

Georges Wenger organise chaque année des présentations culinaires sur des sujets variés

Cours des grands chefs

Jasmina Slacanin Depuis plus de trente ans Georges Wenger donne de nombreux cours de cuisine par année. Quels avantages une telle activité représente-t-elle pour un grand chef comme lui?

Depuis l'ouverture de son célèbre restaurant au Noirmont (JU), Georges Wenger a eu l'idée de faire partager son expérience avec ses clients par le biais de cours de cuisine. Il en organise entre 20 et 30 par année. La semaine dernière, par exemple, le grand chef a présenté un «Menu de fête» où la viande de bœuf, peu sollicitée en cette période de l'année, était à l'honneur. Pour 200 francs, les participants – au maximum 15 personnes par cours – ont découvert une façon de préparer un menu de fin d'année en passant plus de temps à table avec les invités que derrière les fourneaux.

Le succès de cette activité a encouragé Georges Wenger à poursuivre dans cette voie. Bien qu'il soit difficile de calculer ce que représentent les cours en terme de chiffre d'affaires –, certains clients choisissent des offres combinées, d'autres restent dormir sur place... – il semble être un excellent moyen de marketing basé sur le bouche à oreille, ce dont un restaurant situé en pleine campagne jurassienne a grandement besoin pour survivre. «Ici, dans une région périphérique, nous nous posons constamment la question suivante: comment animer notre année afin de motiver les gens à se déplacer, à découvrir notre pays et prendre conscience des valeurs que l'on a ici? Contrairement à une grande ville ou à une station, on retrouve ici la liberté, le calme», explique le chef passionné.

Dans ses présentations, Georges Wenger aime également rappeler



Georges Wenger organise depuis plus de trente ans des cours de cuisine qui connaissent un grand succès.

l'importance de l'artisanat. Il souhaite à la fois entretenir «la trace du geste et de l'artisanat» et justifier les coûts de ces prestations, montrant que la qualité à un prix. «Il faut se poser une question très simple. Lorsque vous faites vos achats, voulez-vous écouter votre goût, votre raison ou votre porte-monnaie? Aujourd'hui, on a l'impression que tout est accessible pour 2 francs. Le cours est aussi une manière éducative de transmettre une valeur», insiste le chef.

Les participants ne possédant pas tous les mêmes connaissances culinaires, Georges Wenger a décidé d'organiser ses cours sous forme de présentations. «A l'époque, les

clients étaient principalement des femmes entre 45 et 50 ans avec un bon niveau en cuisine. Aujourd'hui, je rencontre des mères de famille avec leur fille de 18 ans, des hommes – de plus en plus d'ailleurs – et des professionnels. Ainsi, le but de ces activités n'est pas d'apprendre à faire quelque chose de manière parfaite. Selon moi, avant de faire il faut savoir regarder. Ici, on apprend avant tout un savoir-faire, comme le homard, par exemple. Comment faire pour qu'il ne nous glisse pas entre les mains? On découvre tout ce que l'on ne nous dit pas dans un livre de cuisine», commente Georges Wenger avec une réelle volonté de transmettre.

Bien que les activités varient d'une année à l'autre, certaines d'entre elles semblent indispensables pour les débutants. Un cours de base est ainsi organisé en début de saison pour apprendre par exemple ce que signifie «faire un bouillon» et permettre à ces participants-là de s'inscrire à d'autres cours par la suite.

In Kürze

Seit über 30 Jahren organisiert der berühmte jurassische Küchenchef Georges Wenger Kochkurse. Sie tragen das Ihre bei zum Gedeihen des auf dem Land gelegenen Restaurants, indem sie die Preise von Wengers qualitativ sehr hoch stehenden Leistungen rechtfertigen und die Kundenbindung verbessern.

EDITORIAL

Le sens de la vie contemporaine

Aujourd'hui, en parcourant les journaux, on sait enfin quelle est le loisir préféré avoué par M. Tout-le-monde pour donner un sens à sa vie: participer à des fêtes, faire des achats, rencontrer des amis, etc. Récemment, on pouvait également lire que la Suisse est le pays avec les vacances les plus courtes. Cela d'après une étude qui avait pris en compte le calendrier des vacances et des jours fériés de 40 pays. Cette étude est certainement juste car les Allemands, de plus en plus nombreux en Suisse, se plaignent toujours plus du temps de travail officiel de plus de 42 heures dans notre pays. En Allemagne, il est sensiblement plus court, tout comme en France d'ailleurs. Les syndicats suisses aimeraient plus de congés et de vacances pour tous. Je suis moi-même employé et j'ai toujours été heureux de pouvoir travailler comme je le voulais. Travailler rend en effet heureux, tel est mon crédo. Et si un Allemand ou un Français me demande pourquoi l'économie suisse n'est pas couchée sur le flanc, c'est parce que, en moyenne, nous nous rendons une heure plus tôt au travail et que nous rentrons une heure plus tard. Nous pouvons donc légitimement nous demander si nous voulons faire les mêmes erreurs: plus de fêtes et moins de travail.

Romeo Brodmann

A LA CARTE

Restaurant LeMontBlanc Des sucettes de raclette à l'apéritif



Rouvert le week-end dernier, LeMontBlanc, le restaurant gastronomique du cinq étoiles LeCrans Hôtel & Spa à Plans-Mayens, au-dessus de Crans-Montana, propose désormais à l'apéritif des sucettes de raclette valaisanne AOC (à l'arrière-plan sur notre photo). Avec cette nouvelle création, accompagnée notamment d'olives, le chef Pierre Crepaud, sacré découverte de l'année 2010 du guide GaultMillau en Suisse romande, allie avec beaucoup de créativité la gastronomie et les produits du terroir.

Food For Friends, un service traiteur et un concept gastronomique qui sortent des sentiers battus

Le terroir revisité à la «sauce 2010»



La mousse de raclette est giclée dans un verre qui peut être ensuite servi...



... avec des canapés de sérac et des chips de viande séchée valaisanne.



Geoffroy Morgan de Rivery et Guillaume Luyet, les patrons de Food For Friends, et quelques-unes de leurs créations sur le thème du terroir remis au goût du jour.

Le talent n'attend pas le nombre des années pour éclater au grand jour. C'est du moins ce que l'on retiendra de la présentation, le week-end dernier, du concept de la société Food For Friends. Celle-ci, fondée cet été à Lausanne par deux profes-

sionnels de 24 ans, Geoffroy Morgan de Rivery et Guillaume Luyet, s'est en effet spécialisée dans le domaine des banquets en proposant une cuisine qui sort des sentiers battus. «Nous avons décidé de nous démarquer de la concurrence en propo-

sant des plats traditionnels revisités de manière originale, à la «sauce 2010» et cuisinés à partir de produits de la région», explique Guillaume Luyet qui n'est autre que le fils de Rosette et de Jean-Maurice Luyet, de la célèbre auberge du Sanetsch au-dessus de Savièse (VS).

Parmi les créations culinaires préparées par Geoffroy Morgan de Rivery et Guillaume Luyet, on relèvera notamment la mousse de raclette, la fondue aux tomates servie au Kisag, le cappuccino de bolets et espuma de thym ou encore les chips de viande séchée sur des canapés au sérac. «En plus de notre service traiteur, nous aimerions également développer notre projet d'Ikea de la gastronomie» en créant des recettes où le client n'a plus qu'à réaliser les finitions à l'aide d'une fiche, un peu comme le fait Ikea avec ses meubles», relève Guillaume Luyet.

Im

www.foodforfriends.ch