

GASTRO Journal

N° 32 | 8 août 2013

Prix: CHF 4.30

www.gastrojournal.ch

Service abos: Tél. +41 (0)44 377 53 05

Tirage: 21 902 Ex., WEMF

AZA 8046 Zurich

Hebdomadaire officiel de GastroSuisse
pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme



Le premier steak éprouvette

Tous les médias en ont parlé. Le steak préparé à base de cellules souches de vache vient d'être dégusté. Quel besoin et quel avenir pour un tel produit?

13

Mieux vaut se fier aux pièces comptables

Même si les chiffres indicateurs sont abstraits, ils permettent d'obtenir d'importants éléments sur la marche des affaires d'un établissement de la restauration. Un regard plus pointu sur les pièces comptables vaut la peine.

18



Jean-Philippe Scalbert

Le concours de la plus terrasse d'Yverdon et région avait attiré 75 établissements candidats. Les gagnants des trois catégories en bénéficient-ils?

14

AU MENU

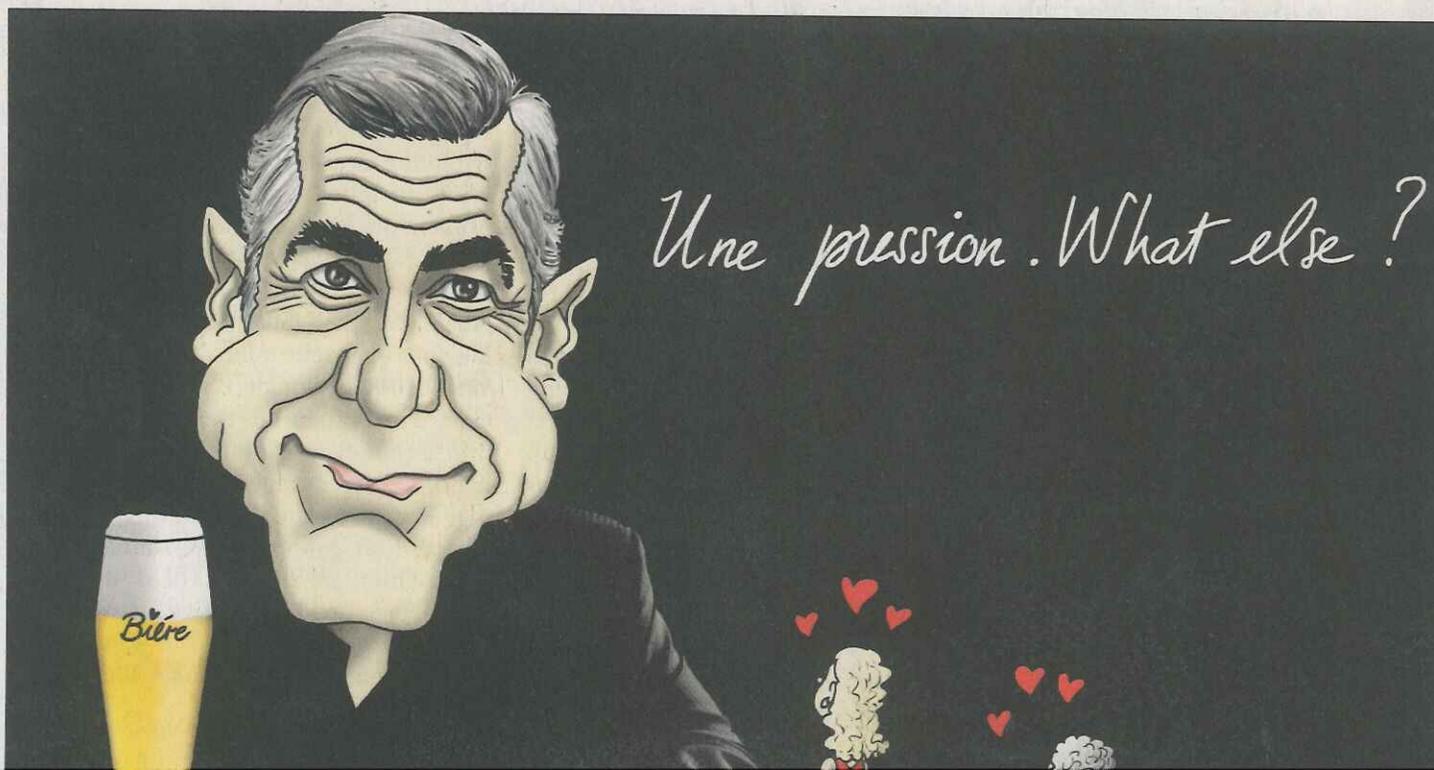
Le lobbyiste devenu bureaucrate

Le Groupement pour les régions de montagne, aujourd'hui septuagénaire, a publié un «plan de route pour la redécouverte du tourisme alpin». Dans ce projet, il ne met pas les petits paysans au centre mais de grandes entreprises et hôtels de luxe. Un plan de route loin de la réalité.

13

Crise hôtelière dans le Val-de-Travers

L'offre hôtelière dans le Val-de-Travers est insuffisante durant la haute saison (estivale). Pour pallier en partie au problème, un projet d'hôtel est lancé dans l'ancienne gare de Travers. Car le



Journal ^{IMMO}

Aujourd'hui av

104

annonces immobili

dès page 6 ou

[www.immojournal](http://www.immojournal.ch)

SAVOURY

Du «fait maison» et de futurs labels

Pourquoi pas, mais
quelles règles? Pour ma
je produis toute ma c
moi-même de A à Z, pré
tions, taillages, fond
sauce, pains, pâtisseries
bets, glaces, desserts et
colats, etc. J'essaie d'

d'Estonie. «Les trois premières années, je voulais travailler uniquement avec des poissons du lac», explique le patron. «J'ai failli couler mon restaurant. Aujourd'hui je mise sur la transparence et sur la qualité du produit.»

Dans le restaurant du camping de Vidy, une importante clientèle estivale venait uniquement pour manger

Lorsque le poisson indigène manque, chaque restaurateur improvise à sa façon.

des filets de perche du lac. «Certains ont annulé, car cette année, la perche manque», constate Marilyne Wanner, la patronne du restaurant. Pour le moment, le camping souhaite garder sa philosophie et ne proposer que du poisson du Léman. Les tenanciers font actuellement découvrir la fêra aux clients, un poisson qui ne

manque pas cette année et qui commence également à connaître un certain succès.

Du côté du lac de Joux, on constate que la pêche est légèrement décalée cette année. Au restaurant du Lac (Le Pont), le brochet connaît une bonne année et la fêra manque par-

leurs prises pour fin août.

IN KÜRZE

Zuerst fehlt die Nahrung während des langen Winters und dann stürmt der Sommer überfallartig herein. Für gewisse Fische, insbesondere die Eglis, war das ein Problem. Sie fehlen nun. Gastgeber sind gefordert, andere Fischarten zu empfehlen.

ete, par beau temps, comme se le souhaite. Le mieux? C'est ne pas réagir avec volubilité à demandes de cette sorte des médias. Car il faut espérer que bar que l'on dirige tournera profond par mauvais temps alors que la terrasse du restaurant n'apportera aucun chiffre d'affaires. La normalité se passe commentaire. Matthias M

Concours de la plus belle édition 2013

Terrasses d'Yverdon-les-Bains et région

Initié par Région d'Yverdon-les-Bains, le concours de la plus belle terrasse a attiré cette année 75 participants. Au final, trois gagnants ont remporté un prix d'une valeur de 500 francs pour l'originalité (Grand Hôtel des Rasses), la convivialité (Auberge de la Couronne, Fiez) et l'aménagement (La Table de Mary, Cheseaux-Noréaz). «La terrasse du Grand hôtel des Rasses a notamment su séduire grâce à un aménagement tendance qui permet d'admirer un panorama époustouflant, l'Auberge de la Couronne, par son généreux accueil et l'âme de ses vieux murs. Quant à la Table de Mary, c'est son aménagement, ses compositions florales, la place de jeu mise à disposition qui ont convaincu les membres du jury», expliquent les organisateurs.

Et les tenanciers, quels bénéfices en tirent-ils? Comme l'année dernière, les personnes interrogées déclarent apprécier la récompense et les quelques retombées médiatiques



Jean-Philippe Scalbert se dit favorable au concours de terrasses.



mais ne misent pas sur cet événement pour attirer une nouvelle clientèle. Au Grand Hôtel des Rasses, une clientèle importante s'est rendue sur la terrasse du restaurant suite au concours. Mais impossible de savoir si cela est dû à ce prix de beauté.

Ce qui compte ici, c'est de participer: «Je trouve ce concours intéressant et je suis favorable à toute initiative qui

sert à promouvoir une région», a commenté Jean-Philippe Scalbert, directeur du Grand Hôtel des Rasses. La terrasse de son établissement a été récompensée pour son originalité, car les matériaux utilisés pour sa construction se trouvent plus souvent au bord de l'eau, que sur une terrasse d'altitude. L'édition 2013 est ainsi terminée, rendez-vous pour le prochain concours en 2014. jsl

Assiettes du Doubs

Terroirisme

Parc du Doubs a mandaté la Fondation rurale interjurassienne (FRI) afin de mettre en place l'action «Les Assiettes du Parc du Doubs».

Sur les 150-200 restaurateurs du parc contactés, seuls quatre ont décidé de participer à cet événement permanent. L'Auberge de la Fontaine à Seulete, l'Auberge de la Couronne à La Theurre, Hôtel de la Couronne et l'Hôtel du Bœuf à Saint-Ursanne ont ainsi accepté de jouer le jeu. La consigne est simple: proposer au moins six plats sur la carte (qui évolue au fil des saisons) à base de produits de la région certifiés «Spécialités du Canton du Jura», «Jura bernois Produits du terroir» et «Produits du terroir Neuchâtel», quatre vins labellisés et de l'eau Suisse. En échange de leur participation à la promotion des produits de la région et du parc, les tenanciers bénéficient «d'un matériel promotionnel» offert, explique Lise Pagnot, assistante de projet à la FRI. jsl

Modes des cocktails à l'ancienne dans les bars



Si l'Aperol Spritz reste un best seller dans les bars de Suisse romande («Heures»), la mode des cocktails à l'ancienne, que l'on consommait durant la prohibition ou la préprohibition est bien là. Des séries comme «Men» n'y sont pas étrangères. Comme les cours de cuisine, les cocktails intéressent de plus en plus un large public. Certains établissements tel le Beau-Rivage Palace à Lausanne proposent cet apprentissage. Et pour la prochaine tendance, Alexandre Peyraud, responsable du bar au Beau-Rivage Palace, prévoit une montée en force de la Caipirina car la coupe du monde de football au Brésil arrive à grands pas.