

67 points pour un festin: cinq chefs s'engagent pour faire parler de Bex en bien

Démocratiser la gastronomie

Romain Wanner Le temps d'un soir, cinq chefs de Bex qui totalisent 67 points au Gault Millau cuisineront pour faire connaître leur commune. Un exemple de coopération et de visibilité.

La commune de Bex fait davantage parler d'elle en Romandie pour ses problèmes de trafic de drogue et son centre de requérants d'asile que pour sa gastronomie ou la qualité de ses restaurants. Las de ce constat, Didier Hauswirth, restaurateur et exploitant du bar à vins Chez Nestor, a décidé de créer un événement afin de changer l'image médiatique de sa commune pour que l'on parle de Bex de façon positive.

Organisateur de plusieurs événements, il a alors décidé de tabler sur la gastronomie bellerine: «Pour un village de 7000 habitants, Bex compte un nombre important de restaurants cotés au Gault Millau.» Et c'est sur ce créneau que Didier Hauswirth a misé. Car David Berger, Jonathan Marcello, Marie Robert, Patrick Bardel et Ludovic Dubosq, cinq chefs du coin (voir photo), tota-



Ces cinq chefs de Bex cuisineront ensemble pour redorer l'image de la commune.

lisent entre leurs établissements 67 points au Gault & Millau.

L'évènement a vite pris le nom de «67 points pour un festin», et les chefs se sont tous montrés intéressés par l'idée. C'est sous la forme d'une soirée festive qui se déroulera le 7 novembre prochain que le projet se concrétisera pour la première fois. «Ce sera l'occasion de démocratiser la gastronomie», explique le président du comité d'organisation. Au

programme, il y aura un menu concocté par les chefs, mais aussi quatre spectacles pour mettre de l'ambiance avec des personnalités connues de la région.

L'évènement est voué à être reconduit dans les années à venir. «Nous discutons déjà pour les trois années à venir», avoue le président du comité d'organisation. En 2016 l'évènement devrait se dérouler sur un week-end et non pas sur une seule

soirée, comme c'est le cas cette année. «Ce n'est pas impossible que la manifestation élargisse ses perspectives et invite quelques chefs de l'extérieur, mais l'idée est de rester proche des Bellerins.»

Alors que la billetterie n'est même pas ouverte, les demandes ont déjà largement dépassé les 150 places que compte la salle. Et la médiatisation que l'annonce de l'évènement a suscitée témoigne de cet intérêt.

«Il nous faudrait toutefois encore quelques sponsors pour que l'évènement puisse être un vrai succès», conclut Didier Hauswirth. Car si l'évènement peut compter sur le soutien de la municipalité et de l'Office du tourisme, ainsi que de nombreux médias, il faudra un certain budget pour pouvoir offrir aux 150 clients un service de qualité, à la hauteur de la cuisine de ces cinq chefs.

Un évènement comme celui-ci est un bon exemple à suivre et mérite d'être souligné. Même si ces chefs sont concurrents au quotidien, ils coopèrent pour se vendre et changer l'image de leur commune. «C'est une magnifique démarche où les restaurateurs deviennent restau-acteurs», commente Gilles Meystre, président de GastroVaud.

World Skills: une médaille pour la restauration Suisse



Le concours des apprentis du monde entier, les World Skills, s'est déroulé le week-end passé à Sao Paulo. Les apprentis suisses sont rentrés du Brésil des médailles plein les poches. Au total, ils ont remporté une médaille d'or, sept d'argent, cinq de bronze et 22 diplômes. Grâce à ces bons résultats, la Suisse se classe au quatrième rang des nations. Une performance à noter, même si c'est la première fois depuis 2001 que la Suisse n'atteint pas le podium du concours mondial des apprentis. La restauration suisse comptait sur deux apprentis pour défendre ses couleurs. Le cuisinier, Steven Duss, a obtenu la deuxième place du concours, et son compère, David Füger, employé en restauration, s'est classé cinquième de sa catégorie. Les apprentis de la précédente édition nous avaient habitués à de meilleurs résultats. Pour rappel, Noemi Kessler, l'apprentie employée en restauration, avait obtenu la médaille d'or alors qu'en cuisine, Julia Scheuber s'était placée sur la troisième marche du podium. La baisse de régime de la volée 2015 serait dû à une pression plus importante, explique Max Züst, directeur d'Hotel & Gastro formation Weggis.

PUBLICITE

POMMES FRITES DE LA RÉGION

Des frites de la région du Léman, Bärner frites, Züri frites et Ostschwiizer frites: l'accompagnement préféré des Suisses, nouvellement à partir de pommes de terre entièrement cultivées dans chacune des régions et d'une huile de tournesol suisse de première qualité. Exemptes de tout allergène et de tout conservateur. Comme fait maison – grâce à la peau et à une coupe très caractéristique.

 Frites Région Léman «KADI terroir revalorise de manière décisive le produit pomme de terre.» Eric Joly Longirod VD	 Bärner Frites «KADI terroir est bon pour notre région. Je participe volontiers à cette démarche.» Michael Probst Koppigen BE	 Züri Frites «Des pommes de terre zurichoises pour des frites zurichoises – cela tombe sous le sens.» Patrick Meier Alten ZH	 Ostschwiizer Frites «KADI terroir contribue à exercer une influence positive sur l'image de l'agriculture.» Urs Hutter Kriessern SG
---	---	--	--

100%
 Pommes de terre de la région
 Huile de tournesol suisse



Plus d'informations sous: www.kaditerroir.ch



GUP171043