

# Inspiration

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

**A Frience, on accueille  
les familles en famille**

Une édition spéciale du

**GASTRO Journal**

« Pour moi, GastroJournal est une source précieuse pour rester informée de l'évolution de la branche. »

Corin Schmid

Deux établissements, deux concepts, une cheffe: Corin Schmid. Cette jeune femme de 31 ans, qui fait partie des cuisinières les plus en vue de la ville de Zurich, est responsable des cuisines de deux restaurants: Drei Stuben et The Artisan.



## Edito

### La gastronomie est une grande famille

On parle souvent de la restauration comme d'une grande famille. Dans ce troisième hors-série, nous avons donc choisi d'explorer ce thème sous toutes ses coutures. A Gryon (VD), vous découvrirez que le Refuge de Fricence est une affaire de famille qui se concentre sur un accueil personnalisé d'une clientèle majoritairement familiale. L'Auberge de l'Abbaye de Montheron (VD) accueille quant à elle de nombreux mariages et verra même ses gérants célébrer leur union en décembre. Et du côté de Granges-Paccot (FR), le président de GastroFribourg s'apprête à réouvrir l'Auberge aux 4 Vents, rénovée pour offrir à la clientèle un établissement remis au goût du jour, si propice aux fêtes de famille.

Mais quand on parle de grande famille, on sous-entend également que la gastronomie est avant tout une histoire de passionnés qui se rencontrent pour offrir une expérience particulière et créent des liens profonds. Ainsi à Lausanne (VD), six associés se sont réunis autour d'un projet commun et ont créé des liens si forts, qu'ils ont l'impression de gérer leurs trois établissements en famille. Par ailleurs, des restaurateurs et hôteliers de toute la Suisse nous livrent leur secret pour développer un sentiment d'appartenance au sein de leurs équipes.



**Isabelle Buesser-Waser**  
Journaliste  
isabelle.buesser@gastrojournal.ch

# C'est ainsi que naît le sentiment d'appartenance

Dans certains restaurants, les collaborateurs restent fidèles à leur poste depuis des décennies. Quel est le secret pour créer un sentiment d'appartenance? GastroJournal s'est renseigné auprès d'établissements suisses et a découvert de nombreuses idées intéressantes.



**Franck Giovannini (51 ans),**

Hôtel de Ville de Crissier (VD)

«Ma plus grande fierté, c'est la cohésion et l'ambiance qui règne au sein de mon équipe», confie Franck Giovannini. Le chef trois étoiles de l'Hôtel de Ville de Crissier gère l'établissement depuis 2018 avec son épouse. Petit à petit, il a réussi à créer un vrai sentiment d'appartenance tant en salle qu'en cuisine. «Je n'ai pas vraiment réfléchi à une stratégie pour développer un esprit d'entreprise, c'est quelque chose

qui s'est fait naturellement.» Le caractère du restaurateur y est en effet pour beaucoup. Peu d'ego, une relation personnelle avec chacun, beaucoup d'exemplarité et de bonnes conditions de travail semblent être les principaux ingrédients d'une équipe soudée autour d'un établissement. «Il faut être juste, témoigner du respect et faire les choses avec le cœur. Les gens sentent quand on triche. Le respect que je leur donne, je l'ai en retour dix fois!» Présent du matin au soir, tous les jours, le célèbre chef constate que cette cohésion améliore également l'expérience des clients: «Ils nous disent que c'est agréable car le service est à la fois professionnel et détendu.» *ibw*



**Sabine Carcenat (39 ans),**

directrice Hôtel Restaurant Valrose (VD)

C'est à Rougemont, loin des grands centres urbains, que Sabine et Benoît Carcenat ont choisi de s'installer pour ravir les papilles les plus affûtées. Les jeunes talents qui travaillent au Valrose ne sont pas là par hasard. «Je pense qu'il y a un vrai sentiment d'appartenance chez nos collaborateurs, surtout en cuisine et en salle», indique la directrice. «Mais il ne faut pas se leurrer, Benoît y est pour beaucoup. Travailler

avec un MOF, autour d'un projet gastronomique unique est fédérateur.» Selon Sabine Carcenat, pour créer ce sentiment d'appartenance, il faut se démarquer de la concurrence, proposer un petit truc en plus, un USP qui permettra aux employés de s'enrichir personnellement et de développer un lien fort avec l'établissement. «D'excellentes conditions de travail permettent aussi de créer de la loyauté. J'ai commencé ma carrière au sein de la chaîne Fairmont. J'y étais très attachée, notamment parce que cette structure avait énormément à m'apporter. Ici, nous n'avons pas les moyens de proposer des programmes de développement, mais nous avons notre petit truc en plus!» *ibw*



**Max Cotting (25 ans),**

Culture & Experience Manager au Cervo à Zermatt (VS)

Quelque 140 employés travaillent pendant la haute saison au Cervo à Zermatt (VS). Max Cotting, Culture & Experience Manager et membre de l'équipe de jeunes cadres, explique que les collaborateurs sont très sollicités. «Nous essayons de compenser en partie cela par de superbes activités et prestations annexes.» Les collaborateurs peuvent profiter des commodités de l'hôtel pendant leur temps libre. «Il peut très bien

arriver qu'un collaborateur s'assoie sur un tapis de yoga à côté des clients avant ou après son travail», ajoute-t-il. Les activités du personnel ont pour objectif de permettre au personnel de découvrir le complexe hôtelier en tant que produit et de créer un sentiment d'appartenance. De même, les employés ont la possibilité de faire profiter l'entreprise de leurs talents. Ainsi, le cours de yoga est dirigé par Jana, qui travaille à l'hôtel en tant qu'assistante de Max Cotting. Le Cervo mise sur ses collaborateurs et les implique, comme avec le programme de durabilité «Green Guardians», dans le cadre duquel des collaborateurs sont des ambassadeurs de la durabilité. *nst*



**Eric Fassbind (59 ans),**

CEO Hotels by Fassbind

Au sein du groupe Hotels by Fassbind, on ne se formalise pas avec la notion de culture d'entreprise. La direction ne cherche pas à cultiver un sentiment d'appartenance en organisant des sorties ou des activités de «team building». Pourtant, la cohésion au sein des équipes est forte et les employés sont fidèles. «Certains sont là depuis 25 ou 30 ans», se réjouit Eric Fassbind, CEO du groupe qui emploie quelque 200 collabo-

rateurs. «Ce qui fonctionne, c'est le fait que nous logeons nos employés et c'est un facteur important. Cela crée une culture d'entreprise entre eux, dans laquelle je ne m'immisce pas. Je sais qu'ils passent de très bons moments entre collègues. Il y en a qui vont skier ensemble.» Autre clé pour fidéliser les collaborateurs: lorsqu'un poste se libère, la direction favorise toujours la promotion interne. Etre à l'écoute des collaborateurs et placer la bonne personne au bon endroit se révèle la bonne stratégie pour le groupe Hotels by Fassbind puisque les employés se réjouissent d'aller travailler. «Je pense effectivement que, grâce à cet aspect, nous avons peu de gens qui partent.» *cgo*



**Urs Kessler (63 ans),**

directeur des Jungfraubahnen

En tant que directeur des Jungfraubahnen, Urs Kessler est responsable du bien-être de plus de 1000 collaborateurs, y compris dans la restauration. Pour une entreprise de cette taille, le sentiment d'appartenance est essentiel. «Nous ne sommes forts qu'en équipe. Cette devise est valable à tout moment et pour tous aux Jungfraubahnen. Du membre de la direction à l'ouvrier, nous avons besoin de tout le monde.» Pour renforcer

ce sentiment, le directeur se rend régulièrement dans les divers départements de l'entreprise. «Je rends régulièrement visite aux différents services de l'entreprise, je les écoute et je recueille leurs suggestions. Il est important pour moi de connaître une grande partie des collaborateurs par leur nom et qu'ils puissent s'adresser à moi à tout moment.» Selon lui, il est important de communiquer avec les collaborateurs et de valoriser leur travail. «Nous renforçons l'esprit d'équipe en organisant des événements communs ou des défis tels qu'un challenge de course à pied. A Pâques, tous les collaborateurs reçoivent un cadeau avec une lettre de remerciement.» *obo*



Zacharie et sa maman profitent d'une glace au Refuge de Friece.



Le restaurant et les mazots sont nichés au milieu des pistes et offrent un panorama à couper le souffle.

# Une affaire de famille, pour les familles!

A Gryon (VD), le Refuge de Friece est un projet familial constitué autour d'une passion commune pour la gastronomie. Depuis cet automne, les tenanciers ont élargi leur offre pour se réinventer en hôteliers. De quoi ravir les clients qui s'y rendent... en famille!

**TEXTE** ISABELLE BUESSER-WASER

**PHOTOS** NICOLAS RIGHETTI

**A**lors que la neige fond sous le soleil du printemps, les gérants du Refuge de Friece, à Gryon (VD), Meghan Turrian (34 ans), Edouard Pillet (33 ans) et Thomas Gire (34 ans) tirent un bilan enthousiaste de leur première saison en tant qu'hôteliers. «Nous avons inauguré les mazots cet automne, la demande pour une offre de logement était forte et cela s'est confirmé avec les nuitées enregistrées», raconte Meghan.

## La gastronomie, une affaire de famille

Cela fait dix ans que cette Vaudoise de 34 ans a attrapé le virus de la restauration. «Initialement, je suis photographe, mais faire quelque chose

dans la branche me trottait dans la tête depuis longtemps. Après un voyage à l'étranger, j'ai obtenu la patente et j'ai travaillé une saison en altitude.» De là, tout s'est enchaîné: elle reprend la gestion du bar 105 à Villars-sur-Ollon (VD) en 2014, puis le Refuge de Friece à Gryon (VD) en 2021. Pour cette nouvelle aventure, elle s'associe avec son conjoint, Edouard, et Thomas, le cousin d'Edouard qui occupait le poste de chef dans un autre établissement de la station. Après le bar, Meghan a donc sauté le pas de la gastronomie. Puis cet hiver, l'hôtellerie est venue ajouter une corde à leur arc. C'est suite à une forte demande d'hébergement de la clientèle du restaurant qu'elle convainc les nouveaux propriétaires



La buvette du Refuge de Friece, installée au bord du lac, a beaucoup de succès en été.



Lorsqu'ils ont besoin de personnel supplémentaire, Edouard, Meghan et Thomas peuvent compter sur leurs proches, comme le papa d'Edouard. Cela leur permet d'échapper à la pénurie de personnel.



faire de la luge, aller me baigner dans le lac l'été, voir ma marraine et manger des frites avec des nuggets! D'après moi, c'est un des meilleurs restaurants qui existe, juste derrière celui de mon papa!» Cet enthousiasme se reflète dans les chiffres. En effet, les mazots, qui ont ouvert

«Ma cuisine change selon la saison, mais également selon notre clientèle.» Thomas Gire

en octobre, étaient complets tous les week-ends de la saison de ski et les réservations vont bon train pour juillet et août.

**Adapter l'offre, selon l'heure et la saison**

Mais les familles ne sont pas les seules à profiter du cadre exceptionnel qu'offre le refuge de Fricence. Le soir venu, l'ambiance est plus in-

time avec la grande cheminée qui réchauffe le restaurant. Les enfants se font plus rares et le temps passé à table se rallonge. Au printemps, des couples plus âgés profitent du calme de la montagne. «Ma cuisine, toujours à base de produits de saison les plus locaux possible, change à la fin de la saison de ski», indique Thomas Gire. «Je propose des plats plus raffinés, qui demandent plus de temps de préparation. Je ne pourrais pas faire ce genre de choses en hiver, lorsque nous devons sortir 200 couverts par service!» En septembre et en juin, c'est la saison des mariages. Les hôtes peuvent alors privatiser le complexe hôtelier et une partie du restaurant. «Cet hiver, nous avons notamment célébré les 40 ans d'un client sur quelques jours. Avec ses invités, il occupait tous les mazots. Pendant la fête, l'établissement ressemblait à un petit village où chaque maison était habitée par une famille de proches. L'ambiance était vraiment particulière», conclut l'ancienne photographe.

des lieux – la famille Turrian –, de construire des mazots autour du refuge. Ces petits chalets pouvant accueillir jusqu'à huit personnes selon leur taille attirent une clientèle familiale majoritairement suisse, pour 260 à 500 francs par nuit pour l'hébergement complet.

**Un paradis pour les familles**

L'espace récréatif de Fricence, qui se situe à 3 kilomètres de la station de Gryon, est directement relié au domaine skiable de Villars-Gryon-Les Diablerets. En hiver, on peut emprunter le tapis roulant et skier gratuitement sur la piste pour débutants ou rejoindre le domaine skiable des Alpes Vaudoises, mais aussi dévaler la piste de luge, se balader sur les sentiers de randonnée ou simplement construire des bonshommes de neige. Le Refuge de Fricence est niché au centre de ce paradis des familles. Depuis la terrasse, l'ensemble de l'espace est visible. Ainsi, lorsque les parents, épuisés par leur progéniture, sont contraints de prendre une pause, ils peuvent accéder au restaurant directement depuis les pistes et laisser les enfants jouer en gardant un œil sur eux. Un net avantage pour l'établisse-

ment qui ne désemplit pas durant les journées d'exploitation et trouve des ressources pour faire venir les clients lorsque le tapis ne roule plus.

En été, le lac, situé sur le plateau à une cinquantaine de mètres en amont du refuge, se transforme en piscine naturelle et attire à nouveau une clientèle familiale. «Nous ouvrons toute l'année avec une pause entre le 22 avril et le 22 mai au printemps et durant tout le mois de novembre en automne. Avec le lac et le cadre qu'offre la région, les clients sont au rendez-vous», relate la jeune restauratrice. «Nous exploitons également une petite buvette près du lac qui a beaucoup de succès en été», ajoute Edouard. Durant les périodes de haute saison, 80% de la clientèle de l'établissement est constituée de familles. «Les adultes comme les enfants savent qu'ils seront bien accueillis. Les parents nous disent souvent que c'est agréable, car ici ils ne sont pas stressés d'aller au restaurant avec leurs enfants et peuvent profiter d'une cuisine de qualité», explique la patronne. «J'adore venir à Fricence!», s'exclame Zacharie, son filleul en visite ce jour-là. «J'aime

ANNONCE

## Ensemble, nous réalisons de grandes choses!

Depuis 20 ans, nous encourageons la relève des cuisiniers en Suisse.



# Des amis et associés qui forment une famille

A la tête du Café de Grancy, du Café Saint-Pierre et de la Brasserie de Montbenon à Lausanne, Christophe Roduit travaille en «famille». Celle qu'il forme avec quelque six associés. Leur moteur? La passion, l'envie et surtout le plaisir d'être ensemble.



De g. à d.: Anthony Desiles, Johan Zeggai, Anne Pittet, Christophe Roduit, Renaud Meichtry et François Grognoz. Deux associés ne figurent pas sur la photo: Mahmut Maliqi et Antoine Delay.

TEXTE CAROLINE GOLDSCHMID

C'est l'histoire d'une constellation qui s'est développée autour d'un duo d'amis, Anne Pittet et Christophe Roduit. Ce qui les lie n'est de loin pas le seul fait qu'ils sont nés le même jour à la même heure, un 20 décembre, lui en 1972 et elle en 1974. Dans les années 90, ils participent à la création de l'Abraxas Mu-

sic Club, à Pully, ainsi que du For Noise Festival. Evoluant dans le monde associatif culturel, l'idée de départ était de continuer à organiser des événements. Jamais ils n'auraient imaginé que, vingt ans plus tard, ils seraient à la tête de trois établissements. «On a monté notre business comme une entreprise familiale», ra-

conte Christophe Roduit. «La passion et l'envie doivent rester le moteur. Avec Anne, on voulait créer un lieu où nous avons nous-mêmes envie d'aller en tant que clients, matin, midi et soir, et qui correspondait à nos envies.»

Une naissance aura lieu tous les cinq ans, à commencer par le Café de Grancy, en 2004. Ce restaurant de quartier emploie une trentaine de collaborateurs et est notamment connu pour ses brunches du dimanche. Situé à deux pas de la gare, il accueille des clients tout au long de la journée. Mahmut Maliqi en est le gérant-associé et Guillaume Rainex le chef de cuisine. Ancien chef d'Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace, puis étoilé à l'Eligo, ce dernier est également le chef du Café Saint-Pierre. Né en 2009, le Saint-Pierre est géré par Nicolas Mateos et emploie une vingtaine de collaborateurs. Alors que les tapas y ont longtemps régné en maître, le bistrot a changé de cap en 2024, en devenant un restaurant à part entière. Guillaume Rainex propose désormais une petite carte de plats bistro-bistro de saison, midi et soir. Enfin, la Brasserie de Montbenon est la dernière-née de la fratrie et aussi la plus grande, avec une septantaine de collaborateurs. Johan Zeggai en est le gérant-associé, aux côtés de François Grognoz, associé lui aussi et responsable des cuisines des trois établissements.

## Un gala a imagé la dynamique du groupe

Et Christophe Roduit, quel est son rôle? «J'accompagne les gérants et les chefs, je navigue entre les trois établissements. Je n'ai pas de tâches spécifiques, j'ai besoin d'être libre. On va dire que je suis le gardien du temple.» Chaque semaine, Anne et Christophe se réunissent avec un gérant. Une fois par année, un souper du personnel réunit les quelque 120 collaborateurs.

Autour des fondateurs Anne Pittet et Christophe Roduit s'est ainsi constitué un noyau central de huit associés. «Nous nous sommes associés avec des gens avec qui on avait un plaisir fou à travailler!», résume Christophe Roduit. Certains étaient d'abord amis, puis sont devenus des collègues. Pour d'autres, c'est l'inverse. «Le noyau s'est étendu petit à petit avec ce constat du plaisir d'être ensemble.»

Et quand la joyeuse équipe s'amuse, elle ne fait pas les choses à moitié. En décembre dernier, elle a organisé Le Gala d'anniversaire aux Docks afin de célébrer les 20 ans du Café de Grancy, les 15 ans du Saint-Pierre et les 10 ans de la Brasserie de Montbenon. «Nous sommes

plusieurs à jouer de la musique et c'est aussi une passion qui nous lie.» Christophe Roduit joue de la basse et s'est produit avec son groupe Chewy dans de nombreux concerts partout dans le monde, dont aux Etats-Unis, au Japon, à Londres. «Ce gala d'anniversaire des 45 ans a imagé, en quelque sorte, ce que nous aimons, soit faire des projets, s'amuser, jouer de la musique, se mettre en danger, sortir du lot, ne pas se prendre au sérieux. Par la même occasion, ce genre de fête entretient l'esprit d'équipe et nous l'avons aussi pensé pour nos collaborateurs.»

## Les projets consolident l'amitié

Quand on demande à Christophe Roduit s'il forme une famille avec ses associés, la réponse fuse: «Oui! Dans le noyau central des associés, nous sommes des amis qui avons des compé-

«On voulait créer un lieu où nous avons nous-mêmes envie d'aller en tant que clients.»

tences complémentaires, ce qui permet de mener à bien ces différents projets. On se challenge et il arrive qu'on s'engueule. On aime autant travailler ensemble, que sortir ensemble. Parmi les collaborateurs, il y a aussi des liens forts, car certains sont là depuis 20 ans.»

N'y a-t-il que des avantages à travailler avec la famille qu'on s'est choisie? «Je dirais que la difficulté réside dans le fait d'accepter que, par moments, on est plus proche d'une personne en particulier, et par moments, d'une autre. L'amitié reste, mais la proximité évolue au fil du temps. Il faut savoir faire la part des choses, comme dans une famille de sang.» Les divergences d'opinions apportent parfois un autre regard, selon Christophe Roduit, et donnent naissance à une nouvelle approche qui sera peut-être la clé de la réussite d'un projet. «D'ailleurs, ce sont les projets communs qui maintiennent et renforcent l'amitié, j'en suis maintenant convaincu.» Le gardien du temple est aussi heureux de travailler «en famille», car «quand on a une baisse de régime on se sent moins seul. Ne dit-on pas: <Tout seul on va plus vite, ensemble, on va plus loin?>»

# Auberges de jeunesse: vacances en famille ou escapade bien-être

Désormais, le bien-être et la détente ne sont plus réservés aux hôtels cinq étoiles. En Valais et dans les Grisons, les oasis de bien-être sont arrivées dans les auberges de jeunesse.

TEXTE IRIS WETTSTEIN

TRADUCTION ISABELLE BUESSER-WASER

Partir en famille à moindre coût et dormir dans un dortoir – voilà une histoire d'un autre temps. Les auberges de jeunesse suisses se sont transformées. Au lieu de partager un dortoir avec des étrangers qui ronflent, ce ne sont plus que des amis qui ronflent dans la même chambre. On a le choix entre des chambres familiales, des chambres à quatre ou six lits ou même des chambres doubles. Trois auberges de jeunesse sont même allées plus loin en proposant un espace bien-être: le WellnessHostel3000 à Laax (GR), le WellnessHostel4000 à Saas-Fee (VS) et le WellnessHostel St-Luc (VS).

2024 a été une année positive pour les Auberges de Jeunesse Suisses. Elles ont fêté leur 100<sup>e</sup> anniversaire et ont augmenté leurs nuitées de près de 1%. Au total, les 50 auberges de jeunesse de Suisse et de la principauté du Liechtenstein ont enregistré 813412 nuitées. La majorité des hôtes sont suisses, suivis par les Allemands et les Sud-Coréens.

35% des nuitées sont générées par des groupes et des écoles. Les auberges de jeunesse restent cependant une destination appréciée pour les vacances en famille, qui représentent 21% des hôtes. Les voyageurs individuels représentent le groupe d'hôtes le plus important en 2024. «Les clients des auberges de bien-être correspondent en grande partie au mix général des clients», explique Janine Bunte, CEO des Auberges de Jeunesse Suisses. «Toutefois, les voyageurs passionnés de sport y sont surreprésen-

tés – ce qui est davantage dû à l'offre de loisirs de la destination qu'aux installations de bien-être.» L'état actuel des réservations pour 2025 est à nouveau supérieur à celui de l'année précédente, «ce qui laisse présager une nouvelle année fructueuse», ajoute-t-elle.

## Détente pour les hôtes internes et externes

En 2014, l'auberge de jeunesse de Saas-Fee a franchi le pas et a été la première auberge de jeunesse au monde à ouvrir un espace bien-être. En 2020, Laax a suivi et depuis 2022, les clients de l'auberge de jeunesse de St-Luc peuvent également se délasser au spa. Les offres de wellness à Saas-Fee, Laax et St-Luc ont été créées en collaboration avec les communes respectives. «L'objectif de ces partenariats est de rendre accessibles à la population et aux hôtes d'une station de vacances des offres de piscines couvertes, de wellness et de fitness à des prix équitables», explique Janine Bunte, «ce qui correspond aux objectifs des Auberges de Jeunesse Suisses de permettre à tous – indépendamment de leur budget – de vivre des expériences et des activités en dehors de leur environnement habituel». Les offres sont disponibles aussi bien pour les hôtes et les visiteurs externes que pour la population locale.

A Saas-Fee, par exemple, la piscine couverte permet aux enfants locaux de suivre des cours de natation réguliers. Les clients de l'espace bien-être se composent d'environ deux tiers de



Au WellnessHostel4000 à Saas-Fee, on peut se détendre avec vue sur les montagnes. En 2014, cette auberge de jeunesse valaisanne a été la première au monde à ouvrir un espace bien-être.

clients internes et d'environ un tiers de clients externes. «Les clients apprécient beaucoup l'offre de wellness, en particulier en cas de mauvais temps, l'offre est utilisée par nos clients, les clients de la région et les autochtones.» En outre, des groupes de sport et des sportifs actifs utiliseraient les espaces de remise en forme. L'accès aux installations de bien-être est ouvert à tous à partir de 14 ans. L'entrée à la piscine couverte est incluse dans le prix de la nuitée. L'accès à l'espace wellness coûte 13 francs supplémentaires. «La piscine couverte est utilisée par plus d'un tiers des hôtes et les installations de bien-être par environ un quart», explique Janine Bunte.

## Des prix dynamiques

Les auberges de jeunesse n'offrent pas seulement un hébergement relativement bon marché pour des vacances en famille, les plus jeunes se font souvent rapidement des amis parmi les autres clients. Des boîtes de jeu de société, des

espaces ludiques ou une table de billard contribuent à ce que l'on ne s'ennuie jamais.

Néanmoins, les nouveaux équipements se répercutent également sur les prix des nuitées. Par exemple, dans la chambre familiale à quatre lits avec petit-déjeuner à Laax, les parents paient chacun 72 francs par nuit, les enfants de 13 à 17 ans 47 francs, les enfants de 6 à 12 ans 35 francs et les enfants de 2 à 5 ans 22 francs. Les auberges de jeunesse utilisent un système de prix dynamique. «Nos auberges de jeunesse sont réparties dans les catégories Basic, Classic, Top en fonction du standard, ce qui a également une influence sur le prix. Les auberges de bien-être sont classées dans la catégorie Top», indique Janine Bunte.

Les Auberges de Jeunesse Suisses proposent également un programme pour les membres. La Membercard est disponible soit pour un an, soit à vie. Elle coûte 15 ou 30 francs selon l'âge. Tous les membres bénéficient d'une réduction de 7 francs par personne et par nuit.

# Vendre une expérience à part entière

Philippe Roschy et François Baumann ont repris l'Auberge Aux 4 Vents, à Granges-Paccot (FR), en 2020. Sis dans un cadre bucolique, l'établissement rouvre ses portes le 1<sup>er</sup> mai après plus de six mois de travaux. La saison s'annonce belle.

TEXTE CAROLINE GOLDSCHMID  
PHOTO MARION CONUS

Le temps s'arrête aux portes de la ville de Fribourg. L'Auberge Aux 4 Vents est une oasis de calme. Et les longs mois de travaux l'ont rendue plus charmante encore: ce coup de frais nécessaire après 25 ans sans grandes rénovations met en valeur l'architecture du lieu datant du XVII<sup>e</sup> siècle (lire encadré). Le 1<sup>er</sup> mai prochain, les invités de Philippe Roschy et François Baumann découvriront une auberge remise au goût du jour à l'occasion d'une grande fête sous forme de journée portes ouvertes. «Nous nous réjouissons de fêter cette réouverture, d'autant que lorsque nous avons repris en février 2020, nous n'avions pas pu célébrer l'inauguration...»

Les liens entre les deux hommes se sont tissés dès 2010, au moment où Philippe Roschy a repris la Brasserie Boulevard 39 et François Bau-

mann l'hôtel-restaurant Alpha, situés à 100 m l'un de l'autre. Associés à la tête de l'Auberge Aux 4 Vents depuis cinq ans, les deux amis apportent des compétences complémentaires. Le président de GastroFribourg est restaurateur, mais aussi boucher et cuisinier. Le second est hôtelier: il dirige deux hôtels-restaurants, Le Sauvage en vieille ville, et l'Alpha, proche de la gare de Fribourg. Pour François Baumann, l'aventure de Granges-Paccot est même une sorte de retour aux sources puisqu'il avait géré l'auberge en cogestion de 2010 à 2016. «Nous avons chacun fort à faire avec nos établissements respectifs, mais il nous tient à cœur de venir tous les jours à l'auberge et nous montrer disponibles pour l'équipe en place et présents pour les clients», affirme Philippe Roschy. Ce dernier est responsable de la direction opérationnelle – principalement de la restauration –, tandis que François Baumann se concentre sur les aspects administratifs et stratégiques. Ensemble, ils supervisent toutes les activités du lieu pour garantir une expérience de qualité tant au niveau de la cuisine que de l'accueil et des événements.

## Cadre propice aux fêtes de famille

En cuisine, une équipe expérimentée est en place. Composée de six collaborateurs, la brigade travaille des produits locaux et propose une cuisine traditionnelle que l'on pourrait qualifier de bistronomie, du mardi au dimanche midi. Dans le GaultMillau depuis 2024, le lieu se veut fa-



A l'Auberge aux 4 Vents, la haute saison dure de mai à septembre. A gauche de la maison, on aperçoit la fameuse baignoire couliissante. Le week-end, la chambre où elle se trouve est réservée jusqu'à six mois à l'avance.

miliaire, avec un brunch le dimanche et des prix abordables. «L'idée est que les gens éprouvent du plaisir!» Les deux associés partagent une vision commune: créer un espace unique, un lieu de rencontre entre différents univers comme ceux des artistes, des artisans, des étudiants et des entrepreneurs. «Nous souhaitons offrir une expérience culinaire et culturelle authentique et de qualité, tout en préservant l'esprit convivial et accessible de l'endroit.»

Avec sept chambres – dont la célèbre qui comporte une baignoire qui coulisse à l'extérieur –, un appartement dans la maisonnette, une cinquantaine de couverts à l'intérieur et une centaine en terrasse, l'Auberge aux 4 Vents est un «grand paquebot», comme dit François Baumann. Les espaces polyvalents (piano-bar, brasserie, jardin d'hiver, vinothèque, bibliothèque, jardin) répondent à de multiples besoins, que ce soit pour un repas en famille ou un séminaire d'entreprise. «Nous organisons une grande variété d'événements privés, notamment des mariages et des anniversaires. Les espaces sont privatisables et les services personnalisables pour chaque événement. Jeux, tente

et autres châteaux gonflables peuvent être installés pour des événements réunissant jusqu'à 180 personnes», précise Philippe Roschy.

## Sur la carte de l'hôtellerie-restauration

Quel est le bilan, après cinq ans d'exploitation? «Nous sommes très satisfaits. Nous avons réussi à maintenir l'esprit convivial du lieu tout en le modernisant et en attirant une clientèle fidèle. 2026 sera la première année complète et nous débutons 2025 dans un état d'esprit très positif. Le duo résiste en tout cas!»

Les deux associés ont pour ambition de continuer à développer l'auberge en tant que centre de rencontres et d'échanges culturels et gastronomiques. «Nous souhaitons renforcer l'aspect artistique du lieu et élargir son rayonnement, notamment à Fribourg, tout en conservant son esprit inclusif et chaleureux. Œuvres d'art dans le jardin, tableaux dans les chambres, artistes locaux qui exposent ici: nous tenons à garder un lien avec la culture.» Et François Baumann d'ajouter: «L'idée est de remettre l'Auberge aux 4 Vents sur la carte de l'hôtellerie-restauration!»



Le bâtiment qui abrite l'Auberge de l'Abbaye de Montheron aurait été construit au XVI<sup>e</sup> siècle. La terrasse est l'un des atouts du lieu.

# Savoureuse escapade au pays de la sérénité

Au cœur du Parc naturel du Jorat (VD), l'Auberge de l'Abbaye de Montheron associe avec bonheur plaisirs du palais et des yeux. Dans ce cadre enchanté, la cuisine créative de la cheffe Alba Farnos Viñals séduit les gourmands de tout poil.

**TEXTE** NICOLAS BRINGOLF

**PHOTOS** LIONEL HENRIOD/ANIKET GODBOLE

**N**ichée dans un écrin de verdure à quelques lieues de Lausanne, l'Auberge de l'Abbaye de Montheron traverse les époques sans prendre une ride. La cheffe de cuisine Alba Farnos Viñals et le sommelier Paul Marsden sont désormais à la tête de cette magnifique enseigne. Ce duo avait précédemment épaté les fins becs à Renens – Legram. A Montheron, il invite à vivre une expérience culinaire ressourçante, riche en influences et célébrant la beauté de la nature environnante.

Sur le site historique de l'ancien monastère cistercien, Alba Farnos Viñals propose une cuisine de saison inspirée par le voisinage des bois et ses racines catalanes. «J'essaie simplement de faire plaisir à nos hôtes. Je cherche à garder un équilibre entre rusticité et raffinement, tradition, innovation, gourmandise et élégance», note la cheffe.

## Les circuits courts comme philosophie

Pour ce faire, Alba privilégie les circuits courts et collabore étroitement avec les producteurs locaux. Les ingrédients utilisés pour élaborer les plats sont soigneusement sélectionnés et magnifiés par une approche créative et respectueuse. Tous proviennent d'un rayon inférieur à 100 kilomètres.

La Catalane laisse ensuite son inspiration vagabonder afin de sublimer ces produits authentiques. «La carte de midi est plus intuitive que celle du soir, construite comme un scéna-

rio et donc davantage réfléchi. Les gens qui viennent à Montheron arrivent avec de belles prédispositions pour se laisser porter, vivre un moment d'évasion, d'intimité ou fêter en famille. Cette réceptivité nous offre une grande liberté par rapport à ce qu'on souhaite proposer.»

En salle, Paul Marsden veille sur le service ainsi que la cave richement garnie en vins élaborés de manière biologique, biodynamique et naturelle.

## Les mariages ont la cote

Lieu idyllique pour s'octroyer une parenthèse enchantée dans la vie quotidienne, Montheron se prête aussi particulièrement bien à l'orga-

## Mille ans d'histoire

L'Auberge de l'Abbaye de Montheron est également un rendez-vous incontournable des férus de patrimoine. La fondation de l'abbaye date en effet de 1142 et le bâtiment qui accueille le restaurant aurait été construit au XVI<sup>e</sup> siècle, lors de l'arrivée des Bernois en terres vaudoises. Mais le poids de l'histoire ne semble nullement intimider les amateurs de bonne chère qui profitent volontiers des douceurs de la terrasse. On y passerait apparemment des heures à écouter le murmure du Talent qui s'écoule paresseusement pour rejoindre l'Orbe.

nisation d'événements exceptionnels, notamment les mariages. «De mi-avril à fin septembre, nous proposons une série d'options entre le restaurant et la salle des fêtes presque attenante», indique Paul Marsden. «Notre espace peut accueillir jusqu'à 200 personnes. Si le temps le permet, l'apéritif est servi dans notre jardin. Le repas et la soirée se déroulent ensuite dans la salle des fêtes.»

Installés à l'Auberge de l'Abbaye de Montheron depuis seulement quelques mois, Alba et Paul ont déjà pris leurs marques dans ce cadre majestueux empreint de sérénité. «Nous sommes très chanceux d'avoir trouvé ce merveilleux endroit, nous qui cherchions un lieu un peu transcendantal et rempli d'histoire.»

«Nous sommes portés par l'humain, tant avec nos hôtes qu'avec les producteurs.»

#### Deux parcours, une destinée commune

Initialement chimiste et spécialiste en sciences de l'environnement, Alba Farnós Viñals a forgé son excellence culinaire à Paris en se formant à la prestigieuse Ecole Ferrandi. Elle a ensuite rejoint les cuisines des plus grandes tables de la Ville lumière: l'Astrance de Pascal Barbot (3 étoiles), la Présidence du Sénat, Cobéa (1 étoile) et Virtus (1 étoile).

En 2021, la cheffe catalane s'installe en Suisse pour rejoindre Legram, à Renens (VD), où son talent est vite reconnu. Elle ne tarde pas à apparaître parmi les «Dix chefs à suivre» du «Guide Gault&Millau».

Fondé par Paul Marsden en 2019, Legram était un concept innovant prônant le circuit court, la cuisine durable et le vin naturel. Ancien membre de la Garde royale de sa Majesté Elizabeth II, Paul a su transformer son goût du service et de la rigueur en une passion pour l'hospitalité et la restauration, après plusieurs expériences dans la gestion de chalets de luxe et d'une cave à vins à Verbier.

De leur rencontre est née une alchimie indéniable, d'abord professionnelle puis sentimentale. Ensemble, Alba et Paul n'ont cessé d'innover: tables éphémères, banquets d'exception, projets gastronomiques variés... Leur complicité a donné naissance à des expériences uniques qui ont séduit la Suisse et au-delà.

Riches de ce parcours inspirant, Alba et Paul ont trouvé à Montheron un cadre susceptible de nourrir leur âme et leur créativité.



Alba Farnós Viñals et Paul Marsden s'apprêtent à sceller leur union: ils ont prévu de se marier le 31 décembre prochain.



- 3 Edito
- 4 Sondage: Comment créer un sentiment d'appartenance?
- 6 Nouvel hôtel familial à Gryon (VD): le Refuge de Frience
- 10 Christophe Roduit travaille «en famille» avec ses amis et associés
- 12 Les auberges de jeunesse: pourquoi ont-elles tant de succès?
- 14 L'Auberge Aux 4 Vents se fait belle pour sa réouverture le 1<sup>er</sup> mai
- 16 L'Auberge de l'Abbaye de Montheron associe plaisirs du palais et des yeux

## Impressum

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

**Annonces**  
**Directeur des ventes / Media sales**  
 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)

**Collaborateurs indépendants**  
 Nicolas Bringolf, Iris Wettstein

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

**Editorial Design**  
 Sibylle Lees

**Imprimerie**  
 Stämpfli Communication  
 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:  
 Nicolas Righetti

# LE CUISINIER INSTAGRAM ET SON INSPIRATION

*Le tournage commence une fois le service de midi terminé: après son travail, Jeremy Rochat se met aux fourneaux du Tourbillon pour ses vidéos Instagram. En visite chez Elodie Schenk, la «Favorite du Public du Golden Chef 2025», et son sous-chef.*

**P**our trouver de l'inspiration pour vos recettes, rendez-vous sur le compte Instagram de Jeremy Rochat. Le talent culinaire romand y met chaque semaine une vidéo en ligne. «Au début, c'était pour m'amuser, mais c'est devenu sérieux, avec un décor et un équipement professionnels», dit-il lors de notre visite au restaurant Le Tourbillon à Plan-les-Ouates, où il assiste la cheffe Elodie Schenk en tant que sous-chef. Des recettes de sa collection figurent régulièrement à la carte du Tourbillon, et il en garde d'autres pour plus tard, lorsqu'il dirigera son propre établissement, et comme source d'inspiration pour d'autres personnes passionnées de cuisine et de nourriture.

## **Une relation importante avec les producteurs**

Il trouve ses idées là où il est lui-même actif: sur Instagram. Il y cherche des vidéos et suit le travail d'autres pros. Jeremy Rochat trouve de l'inspiration partout où il y a de la nourriture: boucheries, poissonneries, marchés de primeurs – «les idées me viennent presque toutes seules dans ces endroits», dit-il lors de notre détour par La Bouche Rit, sa boucherie

habituelle. À peine arrivé, il immortalise sa première idée et se lance dans une discussion animée avec Sébastien Losey, le propriétaire. «De tels fournisseurs valent de l'or pour moi. Nous partageons l'amour des beaux morceaux de viande, et en plus, on me donne régulièrement des raretés ici. Sébastien m'a par exemple fait découvrir le wagyu suisse.»

## **Une grande ligne immuable, une finition spontanée**

Pour toute nouvelle recette, Jeremy Rochat choisit d'abord les ingrédients principaux et leur mode de préparation. «Mes idées émergent souvent sous la douche», dit-il en riant. Il accorde aussi de l'importance aux discussions avec son amie. «Elle n'est pas du métier. Son regard extérieur rend nos échanges tout à fait passionnants.» Même lorsque les recettes sont bien réfléchies, il lui arrive d'avoir une idée spontanée et d'improviser pendant la préparation. Ce dont nous avons été témoins: Jeremy Rochat nous a préparé un tournedos pour la photo, en toute décontraction.

Tournedos de bœuf classique avec beurre, champignons, échalotes et romarin.



## **Le mot du producteur: La Bouche Rit, Lausanne**

«La visibilité est très importante aujourd'hui et des partenaires comme Jeremy Rochat sont indispensables. Nous nous inspirons et nous soutenons; parfois il m'appelle avec un souhait concret, parfois je le contacte parce que j'ai reçu un morceau qui pourrait lui plaire. Il a même déjà cuisiné pour un événement chez nous: «steak frites» de luxe, avec du wagyu suisse, préparé sur un grill qu'il avait apporté spécialement.»

Sébastien Losey,  
propriétaire de La Bouche Rit



**La différence est là.**