



### Food Zurich

Der Co-Festivalleiter Simon Mouttet über das diesjährige Motto «Teilen» und wie Hotels es nutzen.

Seite 16 und 17

ANZEIGE

**DER INNENAUSBAU-GU**  
 Für Renovierungen und Neubau

**VOGLAUER**  
 hotel concept  
 Tel. +41 62 63 3700-0  
 voglauer.com

### Positive Wende

Das Hotel Ferienart in Saas-Fee konnte im Rahmen der Nachlassliquidation neue Eigentümer finden. Diese wollen mehrere Millionen in den Betrieb investieren.

Seite 6

### Kleine Hotels

Wie man mit nur zehn Zimmern gut Geld verdienen kann, zeigen zwei Hotelkonzepte. Ohne Mitarbeitende vor Ort, aber mit 4-Sterne-Niveau.

Seite 15

## Auftakt zum Schweizer Tourismuspreis Milestone 2018

# Nachhaltig erfolgreich

**Neuer Jahrgang, neue Preiskategorie: Mit der öffentlichen Ausschreibung ist der Innovationspreis Milestone 2018 lanciert.**

Im neunzehnten Jahr seines Bestehens ist der von htr und hotelieruisse ausgerichtete und sowohl vom Schweizer Tourismusverband STV wie vom Seco im Rahmen von Innoutur unterstützte Schweizer Tourismuspreis Milestone so aktuell wie nie. Denn in seiner Zielsetzung, mit der Auszeichnung nachhaltig erfolgreich umgesetzter Projekte die Innovationskraft und Wettbewerbsfähigkeit der Branche zu befördern, liegt er genau auf der Linie der vom Bundesrat Ende letzten Jahres verabschiedeten und operativ ausgerichteten Tourismusstrategie.

Erfolgreiche Unternehmen verstehen Innovation nicht als singuläres Feuerwerk, sondern als stetigen Prozess. So ist auch der mit insgesamt 32 500 Franken dotierte Innovationspreis gefordert, sich kontinuierlich weiter zu entwickeln. Das betrifft in diesem Jahr die Preiskategorien. Bislang wurden überzeugende Leistungen in Nachhaltigkeit gesondert prämiert. Das hat sich unseres Erachtens überlebt, da ökonomische wie ökologische und soziale Nachhaltigkeit heute Bestandteil

jedes erfolgreichen Konzepts sind. Der Preis für Nachhaltigkeit geht deshalb im Hauptpreis «Innovation» auf.

Stattdessen wird neu der Spezialpreis «Milestone Premiere» verliehen. Damit zeichnet die siebenköpfige Jury unter dem Vorsitz der ehemaligen Bundesrätin Ruth Metzler-Arnold ein Projekt aus, das mit einem wirklich neuen oder mutigen Ansatz überrascht, Vorbildcharakter aufweist und über grosses Potenzial zur Weiterentwicklung verfügt. Wichtig: Für diesen Preis kann man sich nicht gesondert bewerben. Voraussetzung ist eine Bewerbung in der Kategorie «Innovation». Keine Änderungen gibt es bei den Kategorien Nachwuchs und Lebenswerk.

Eingabeschluss für den Milestone 2018 ist der 31. August. Die festliche Preisverleihung geht am 13. November über die Bühne des Kursaals Bern.

**Teilnahmebedingungen, Bewerbungsunterlagen und Wissensplattform:** [htr-milestone.ch](http://htr-milestone.ch)

Kontakt: Milestone-Geschäftsführerin Anja Peverelli, 031 370 42 16

**Coming soon: Hospitality Technology Forum by Milestone**  
 Bitte halten Sie sich den 5. Juli in der Agenda frei. Dann findet im Trafo Baden erstmalig das von Milestone ausgerichtete «Hospitality Technology Forum» statt, eine Start-up-Messe mit internationaler Beteiligung und namhaften Referenten. Die Informationen zu Programm, Preisen und Anmeldung finden Sie Mitte kommender Woche auf [htr.ch](http://htr.ch) und in der nächsten htr.

**MILESTONE**  
 EXCELLENCE IN TOURISM

## Editorial

### Ein Preis für Innovation mit Bodenhaftung



**Erfolgreiche Unternehmer** Ich lade Sie ein, sich am Milestone 2018 zu beteiligen. Gewiss, die Anforderungen beim Innovationspreis sind gross. Aber wir sollten den Begriff Innovation nicht überhöhen oder als Worthülse benutzen, die alles und nichts beinhaltet. Gerade in unserer KMU-Branche, wo die Ressourcen für aufwendige und kostspielige Forschung weitgehend fehlen, braucht die Innovation die Bodenhaftung. Wir sind nicht die Chemiebranche. Aber wir zählen sehr viele Unternehmer, Hoteliers wie Touristiker, die clevere, weitsichtige, mutige Projekte entwickeln, diese erfolgreich umsetzen und damit beispielhaft sein können. Indem er diese Leistungen würdigt, hilft der Milestone mit, das Unternehmertum zu fördern und unsere Branche gegen aussen in bestem Licht zu präsentieren.

So entschwebt auch unser neuer Spezialpreis nicht in luftige Höhen. Die Jury zeichnet mit dem «Milestone Premiere» ein umgesetztes Projekt aus, dessen Erfolg sich noch nicht umfassend messen lässt, das aber durch seinen überraschenden Ansatz besticht, damit als Vorbild dienen kann und über grosses Potenzial zur Weiterentwicklung verfügt. Deshalb wird die Preissumme von 5000 Franken in Förderangeboten überreich. Wichtig für Sie: Für den «Milestone Premiere» können Sie sich nicht bewerben. Die Jury wählt diesen Gewinner aus den Bewerbungen für die Hauptkategorie «Innovation».

**Kennen Sie unseren täglichen News-Service? Ihre Anmeldung unter**

**htr.ch**

### Inhalt

meinung	2-3
thema	4-9
cahier français	10-14
hotel gastro welten	15-20
brands, impressum	22
service	21-26
people	27-28

### Online-Buchungen

## Neuer Ärger mit Booking bei Stornierungen

Booking testet neue Buchungsmodelle und verkauft dazu stornierte Buchungen an Ersatzgäste weiter. Das Unternehmen will den Hotels damit helfen, Ausfälle zu vermeiden. Schweizer Hoteliers sind dagegen sauer. Für sie ist Bookings «Hilfe» ein weiterer Versuch, ihre Preispolitik zu untergraben. **pt**  
 Seite 5

### Gastronomie-Revolution in der Romandie

## Abkehr von Meerfisch und Exotik

Der mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Stéphane Décotterd, Chef des Restaurants Pont de Brent, hat sein Konzept auf radikale Weise verändert. Er verzichtet seit kurzem auf Meeresfische und exotische Früchte. Dieser Schritt zu einer persönlicheren und lokalen Küche ist auf diesem hohen Niveau bisher einmalig in der Romandie. Soeben hat Décotterd ein Netzwerk



**Stéphane Décotterd, Chef im «Pont de Brent».** Pedro Ribeiro  
 Seite 14

von lokalen Kleinproduzenten zusammengestellt. Jeden Dienstag morgen von 6 bis 9 Uhr besucht er seine Zulieferer persönlich. «Wir können in der Romandie stolz sein auf unsere kulinarische Tradition», sagt Décotterd. Allerdings verwendet er nicht ausschliesslich Schweizer Produkte, zumal sich sein Restaurant nahe an der französischen Grenze befindet. **aca/dst**  
 Seite 14

**Chrysmated Bettwanzenkiller**  
 Bettwanzen sind eine Plage! Wegschauen hilft nicht!  
 Chrysmated-Bettwanzenpräparat DIE Massnahme gegen Bettwanzenbefall

Chrysmated-Vertrieb, Schweiz  
 BOKGUS GmbH  
 CH-8900 Krauenstein  
 Tel. +41 (0)52 761 28 35  
 E-Mail: office@chrysmated.ch  
 www.chrysmated.ch

**HUGENTOBLER**  
 Practice Vision

«Ich will perfekte Ergebnisse - immer.»

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

**BAUR**  
 WOHNFAZINATION SEIT 1882  
 BAUR WOHNFAZINATION GMBH  
 T +49 (0) 7755 93 93-0  
 WWW.BAUR-BWFEDE

**BADAG GmbH**  
 Alles für Ihr Bad...

**GRÖSSE MENGE, KLEINER PREIS**

**ConnectedCooking**  
 Die vernetzte Küche.  
 Made by RATIONAL.  
 ConnectedCooking.com

**RATIONAL**

**illy**  
 www.illycafe.ch

ANZEIGE

Nouveaux concepts gastronomiques romands

# Circuits courts longs en bouche

**Le doublement étoilé Stéphane Décotterd arrête les poissons de mer et les fruits exotiques. Une démarche «responsable et personnelle» inédite en Suisse romande.**

ALEXANDRE CALDARA

**L**e chef Stéphane Décotterd nous envoie une missive qui nous interpelle. «Stéphanie et moi sommes dans notre huitième année à la tête du Pont de Brent et nous ressentons le besoin de remettre en question notre approche de la cuisine et de la restauration. Ce qui m'a amené à amorcer un virage vers une cuisine plus locale, personnelle et réfléchie en repensant mes approvisionnements et en privilégiant des filières courtes.» La démarche nous parle, tant il semble que la Suisse romande soit en retard sur les projets privilégiant le local inspiré par les chefs nordiques et suivi par de nombreux chefs français, comme Laurent Petit ou Alexandre Gauthier. Le lendemain, on se retrouve face à l'élégance et à la douceur au palais d'un carpaccio d'ombre issu de la pisciculture de Cornaux, à 300 mètres du restaurant, présenté comme une corolle de fleur accompagnée de pommes en dés et en gelée. Devant ce plat ardent dans sa vive acidité, le saumon d'élevage ne nous manque pas un seul instant.

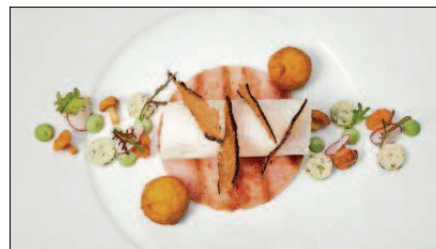
L'entretien avec Stéphane Décotterd (deux étoiles Michelin, 18 points Gault Millau) peut débiter sur la genèse de sa réflexion: «Quand j'ai repris le restaurant de Gérard Rabaej, je me suis naturellement inscrit dans la continuation de sa belle cuisine à la française. Depuis cinq ou six ans, j'ai décidé de ne mettre que des fromages suisses sur notre chariot, parce que j'observais dans les restaurants étoilés français toujours les mêmes excellents fromages français accompagnés parfois d'un taleggio ou d'un stilton pour s'accorder avec les Portos. Depuis deux ou trois ans, en voyant que je me rends compte que de Paris à Londres on trouve dans les assiettes des grands chefs les mêmes turbots sauvages. Et que



même dans les bistrot de la région on vous sert des coquilles Saint-Jacques. Il s'agit au fait de pétoncle du Chili présentées comme des Saint-Jacques...» Dans le même temps, Stéphane Décotterd entend les discours de tous les chefs qui dénoncent la mondialisation, la standardisa-

## Le Pont de Brent Ni chambres, ni brasserie

tion de l'alimentation, la maltraitance alimentaire, s'interroge face à la prolifération des allergies. Face à cela, difficile pour lui de se contenter de servir des asperges valaisannes ou de réfléchir à comment étourdir le homard... Il renonce depuis cet hiver aux fruits exotiques et aux poissons de mer, parce qu'il trouve que cela fait sens et que simplement lui et sa brigade de sept personnes trouvent plus de plaisir à cuisiner ainsi. Il vient de mettre en place un réseau direct de petits artisans producteurs. «Paradoxalement cela reste plus simple aujourd'hui de commander des rougets calibrés ou des homards qui arrivent directement devant la porte en camions que de travailler avec des petits artisans qui ne peuvent pas se déplacer chaque jour.» Tous les mardis matins, de 6 à 9 heures, il se rend lui-même chez ses fournisseurs et découvre un nouveau rapport avec eux, comme quand la maraîchère Laetitia Roset, à Puidoux, lui explique cet hiver qu'elle a planté ses poireaux deux mois plus tôt pour qu'ils ne soient pas trop influencés par la lumière. La démarche de Stéphane Décotterd nous semble unique en Suisse romande. Des chefs aléma-



Le chef Stéphane Décotterd et l'un de ses plats représentant sa cuisine de territoire: «Rillettes de lapin fermier, pain de seigle et beurre de radis rouge» Pedro Ribeiro, l'idd

cal, je ne vais tout de même pas bannir la cannelle de ma moutarde de Bénichon», sourit-il. Il observe les tendances druidiques basées sur la fermentation de certains collègues nordiques, mais lui tient à ses bases: «J'aime réaliser des jus, des fonds, des sauces, je continue.»

## «On peut être fier de notre tradition culinaire romande»

Vouloir à tout prix défendre des produits suisses lui paraît aussi excessif: «Il ne faut pas tenir de discours dogmatique, nous nous trouvons à quinze minutes de la frontière française. D'ailleurs que ferions-nous tous sans le personnel français travaillant dans nos établissements? Un canard d'Appenzell peut avoir plus d'impact écologique dans son acheminement qu'une volaille de Bourgogne. Et si je ne trouve pas en Suisse l'équivalent d'un pigeon de Bresse, je n'y renoncerais pas.» Il pense qu'une cuisine de territoire raconte aussi l'univers d'un chef: «Je peux mettre du sirop d'érable dans une recette parce que j'ai vécu au Québec. On confectionne les biscuits secs fribourgeois avec du safran et de l'anis étoilé, il s'agit aussi d'un signe d'ouverture vers le monde.» Il trouve que cela contribue à donner plus de sens de payer des fournisseurs de main à main que de recevoir des facteurs de gros importateurs, mais ne dénie pas leur importance: «Sans une entreprise comme Mulhaupt Comestibles, la cuisine de Frédy Girardet ne représenterait pas celle qu'elle représente, je vais continuer de travailler avec eux sur des besoins précis.»

Le dernier Saint-Pierre ne figure plus à sa carte depuis deux mois et pour l'instant aucun reproche émanant de sa clientèle. «Au contraire, quand au lieu des traditionnels nougats ou des macarons, que les ménagères confectionnent mieux que nous, on sert une tarte au vin cuit ou un bouchon vaudois, les clients arrêtent de parler, se concentrent sur ce qu'ils mangent. On peut être fier de notre tradition culinaire romande. Nous organisons chaque année un week-end de la Bénichon au restaurant. On montre que l'on peut travailler de façon très élaborée le montage de plats simples comme le jambon, le gigot, la langue.»

## «De Paris à Londres, on trouve les mêmes turbots sauvages chez les grands chefs.»

Stéphane Décotterd Chef au Pont de Brent

On trempe le briclélet à la fête de tonka dans une émulsion de vacherin grüérien, comme un geste qui cristallise la synthèse de tout ce qui précède.

# Jeune chef à la recherche du point de coagulation au Café

**Le traditionnel Café du Beau-Rivage tente un nouveau pari avec à sa tête Emilien Windels. Il veut défendre une cuisine responsable et ne lésime pas sur l'huile de bouddha.**

ALEXANDRE CALDARA

Le Beau-Rivage Lausanne tient à repositionner son Café âgé de 30 ans. Il fut tenu ces dernières années avec classicisme et qualité (14 points Gault Millau) par son chef exécutif Didier Schneider. Une brise de nouveauté flotte désormais avec un taboulé de quinoa fraise gariguetta-basilic qui semble en lévitation au milieu des entrecôtes. Une brise portée par Emilien Windels, trentenaire, qui ne craint pas de servir 130 personnes plusieurs fois par jour. Il définit ainsi l'art de la brasserie: «Des plats bien cuits, chauds, une bonne sauce.»

A 22 ans, Emilien Windels passait déjà par les cuisines du palace lausannois, avant de côtoyer celle de George V, époque Philippe Legendre. Il connaît aussi l'exigence des brasseries parisiennes comme



Emilien Windels, au Beau-Rivage Café, il vient de reprendre les rênes de la cuisine. Elisabeth Fransdonk

le Bœuf sur le Toit et les restaurants de la Grande épicerie. Ces derniers temps, il découvre les délices de la Bénichon, à L'Auberge du Rendez-vous, à Aumont, dans la Broye.

Sa préoccupation majeure au Café du Beau-Rivage: ne pas maltraiter les produits. «Défendre une cuisine raisonnable, responsable, pas de gros camions de fournisseurs garés devant nos établissements», dit celui qui fut rompu à l'exercice de la gestion et du management sous l'œil avisé d'un Meilleur Ouvrier de France, Jean-Denis Rieubland au Negresco. Il dit passer son temps libre à feuilleter des revues où traquer les dernières techniques pour cuire la volaille au four à 50 degrés, puis 40 à cœur pour trouver

le point de coagulation. L'alchimie donne des plats élégants, comme ce tartare de thon rouge soudain impulsif en bouche grâce à une belle lampée d'huile de bouddha. Ou ce pressé de lapin, un marbre rigoureux, relevé par de la carotte et de l'estragon rehaussé par un cracker séesame.

On trouve cela rigoureusement maîtrisé, mais encore timide et loin de la cuisine scandinave végétale. Tel ce bouillon de sapin marin qu'il évoque avec une étincelle dans l'œil tout en confiant: «La clientèle du Café ne vient pas pour cela.» Ici, il peut davantage se référer à la gastronomie «pointilleuse et à la grande amplitude d'Eric Fréchon». Le plat qu'il préfère déguster: un ris de veau beurre noisette, vinaigre framboise.