

FOCUS

QUALITÉ SUISSE



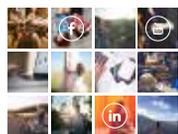
CHOCOLAT
Qualité Swiss Made



GLACIER 3000
Une station à découvrir



CAFÉ
Swiss Made, vraiment?



**REAL LIFE.
REAL STORIES.
REAL IMPACT.**

*Renforcez votre marque avec User Generated Content:
Rassemblez, organisez et publiez vos contenus favoris avec **flowbox***

flowbox
GETFLOWBOX.COM



DÉCEMBRE 2016



Interview

**BRIGITTE VIOLIER &
FRANCK GIOVANNINI**

**Le restaurant Hôtel de Ville de Crissier,
une tradition gastronomique de haut vol**

bamix[®]
of Switzerland

Génialement simple.
Simplement génial.

Genial einfach.
Einfach genial.

Bamix AG, Hauptstrasse 23, CH-9517 Mettlen (TG)/Switzerland
Tel 071 634 60 10 Fax 071 634 60 11
info@bamix.ch www.bamix.ch



«Viser constamment l'excellence»

Véritable cheffe d'orchestre au sein du prestigieux Hôtel de Ville de Crissier, Brigitte Violier s'implique activement auprès de ses équipes. Comptant trois étoiles au Guide Michelin et 19 sur 20 au Gault & Millau, l'établissement perpétue une tradition gastronomique de haut vol. La Liste l'a d'ailleurs élu «meilleur restaurant du monde». Avec le chef cuisinier Franck Giovannini, Brigitte Violier nous livre les recettes de ce beau succès.

TEXTE THOMAS PFEFFERLÉ PHOTO BRIGITTE VIOLIER

L'Hôtel de Ville de Crissier n'est plus à présenter tant son excellence est reconnue.

Comment fait-on pour parvenir à un tel niveau de prestation et pour ensuite le maintenir?

Brigitte Violier: Dans notre manière de travailler, nous visons l'excellence chaque jour. Et toutes les personnes qui travaillent chez nous sont animées par la même passion. En même temps, notre établissement est l'un des rares à avoir accueilli autant de chefs étoilés. Ce qui en fait un lieu d'exception, au sein duquel des savoir-faire de très haut niveau ont pu se transmettre jusqu'à aujourd'hui. Viser l'excellence implique également de renouveler constamment notre cuisine tout en conservant notre tradition.

Sur quoi repose cet équilibre entre renouvellement et tradition?

Brigitte Violier: Il s'agit de parvenir à surprendre continuellement notre clientèle avec de nouvelles techniques et préparations. Dans ce sens, il faut que nos clients puissent percevoir une certaine évolution dans notre style culinaire.

Franck Giovannini: En cuisine, cela se traduit par une utilisation et une préparation toujours différente des mêmes produits. Car nous sommes très attachés aux produits locaux et de saison. Parmi la quarantaine de plats que nous proposons, trois constituent des plats traditionnels du restaurant. Pour le reste, nous cherchons constamment à innover et à surprendre nos clients. Cette évolution est

en partie portée par la sophistication du matériel que l'on utilise. Avec des infrastructures techniques toujours plus pointues, on gagne en précision, par exemple en matière de cuisson. Mais l'aspect central du renouvellement consiste à ne jamais proposer les mêmes plats au fil des ans, en travaillant différemment nos produits.

La Suisse évoque souvent un contexte professionnel de rigueur et de précision. Quelles sont les valeurs que vous défendez au sein de votre établissement et avec lesquelles vous travaillez?

Brigitte Violier: L'excellence, la passion et le savoir-faire. Chez nous, les collaborateurs sont prêts à se donner à 100% tous les

jours par passion pour leur métier. Nous veillons également attentivement à entretenir de riches échanges intergénérationnels au sein de nos équipes. La moyenne d'âge de nos 25 cuisiniers est inférieure à 30 ans. Et certains collaborateurs bénéficient de plus de 40 années d'expérience au sein de la maison. Cette mixité générationnelle nous est chère et offre en outre de très belles opportunités en matière de transmission des savoir-faire et de formation. Cela nous permet aussi de voir l'avenir avec sérénité.

En cuisine, comment parvient-on à gérer et organiser le travail des équipes?

Franck Giovannini: Avec l'expérience et en étant proche de chacun des collaborateurs. Et

cela au quotidien. J'ai beaucoup de chance de travailler avec une équipe aussi compétente et rigoureuse. Et personnellement, j'estime que le chef a tout intérêt à évoluer au plus proche de son équipe. C'est ainsi qu'il gagne son respect. Ma présence quotidienne permet également de répondre à la demande de notre clientèle. Car les personnes qui viennent manger chez nous attendent aussi de pouvoir rencontrer le chef. C'est un détail qui donne une véritable plus-value à leur expérience au sein de notre établissement.

Brigitte Violier: Je partage tout à fait cette conception du rôle de notre chef de cuisine. Et à mes yeux, cette proximité avec les collaborateurs constitue d'ailleurs une des caractéristiques de



sknife +
swiss knife

sknife - couteaux à steak forgés en Emmental

sknife sa, 2502 bienne, 032 322 97 55, distribution par monde-de-couteaux.ch

www.sknife.com



Couteaux haut de gamme fabriqués en Suisse — une success story

Que les Suisses soient les rois de l'innovation en matière de couteaux, le monde entier le sait grâce au couteau auquel le pays a donné son nom. Mais l'expertise en outils de coupe haut de gamme, tranchants et esthétiques ne s'arrête pas là, comme le prouve la société biennoise sknife (swiss knife AG). Portrait.

TEXTE MARCEL SCHNEIDER

La qualité suisse, c'est plus qu'un simple slogan marketing. C'est une promesse de qualité et de précision. C'est dans ce credo que s'inscrit sknife ag à Bienne. L'entreprise, fondée en 2014, se spécialise dans la production d'outils de coupe haut de gamme pour la restauration et

les amateurs de couteaux esthétiques et fonctionnels. L'entreprise peut contempler l'année écoulée avec satisfaction: les couteaux à steak sknife jouissent en effet d'une énorme en popularité, en Suisse comme à l'étranger (déjà plus de 4 000 pièces vendues). Ce succès a permis d'agrandir la fabrique de couteaux de Bienne et de lancer d'autres modèles.

UN VRAI ARTISANAT D'ART LOCAL

Du forgeage de l'acier à chaud dans la vallée de l'Emmental au montage des manches jusqu'à l'affûtage final des lames, le couteau sknife est produit à la main en Suisse. Le nouvel acier chirurgical nitré assure une résistance à la corrosion quatre fois supérieure et une dureté élevée de 58 HRC. La transmission volontairement en douceur

entre la poignée et la lame garantit un tranchant ergonomique et, grâce à une conception optimisée, l'arête de coupe est sans contact. Pour répondre à la forte demande, la finition et l'aiguisage manuel sont réalisés à la fois par Hansjörg Kilchenmann à Bâle et, depuis peu, par le propre coutelier de l'entreprise, Timo Müller, dans la fabrique sknife à Bienne, où la capacité de production est passée à 10 000 couteaux par an.

IMPOSSIBLE DE TROUVER

PLUS TRANCHANT

Qu'est-ce qui caractérise les produits ainsi élaborés? La conception est le fruit des réflexions de grands restaurateurs. Les couteaux sknife en service depuis plus d'un an conviennent à la restauration grâce à l'acier chirurgical nitré de leur lame et au

bois stabilisé de leur manche. L'idée derrière le design est que «la forme répond à la fonction». Sur les conseils de grands restaurateurs, le design esthétique est complété par un couteau à huitres à la maniabilité parfaite. De même, sknife a répondu aux attentes d'un couteau à viande séchée avec planche et d'un élégant couteau de table ergonomique (également utilisable comme coupe-papier).

Par ailleurs, tous ces couteaux «Made in Switzerland» sont disponibles, avec poignée en noyer stabilisé ou en frêne teint en noir, chez les revendeurs spécialisés. Pour répondre à la forte demande, tous ces couteaux fabriqués en Suisse sont aussi proposés en acier de Damas. Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.sknife.com.

ON EN OUBLIE LES AUTRES

N°1 en Suisse – 100% viande suisse de qualité



www.minipic.ch



minipic
the swiss snack