

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Le journal professionnel de Hotel & Gastro Union depuis 1886

718548
Promotion du Goût
Monsieur Josef Zisyadis
Avenue Dapples 21
1001 Lausanne 1

0310

05 10
006
0693E
1D

Lausanne, le 10 mars 2021

CXXXVI^e année

Édition romande

www.hotellerie-gastronomie.ch

Cours pratiques
pour les
apprentis
aussi en Suisse
alémanique

Page 4

Hôtellerie

Comment les chefs se réinventent

Page 8

Gastronomie



Zineb Hattab

Dans sa première vie, elle était ingénieure en informatique. La jeune cheffe de Kle, à Zurich, éblouit par son cursus et plus encore par sa créativité. Rencontre.

Page 5

Restauration

Eloge de la sortie au restaurant

Page 3

Portrait de
Pablo Reyes
Del Canto,
cuisinier devenu
entrepreneur

Page 11



En 2021, Genève sera la Ville suisse du Goût, une manière de récompenser son engagement de longue date en matière de promotion d'une alimentation durable, de proximité et de qualité.

UNSPASH

CÉLÉBRER ET DÉFENDRE LE GOÛT

Articulée autour d'événements décentralisés, la Semaine du Goût est par essence une manifestation «corona-compatible». Sa vingtième édition a d'ailleurs eu lieu comme prévu au sortir de l'été dernier, à l'heure où de nombreux événements avaient dû être annulés pour cause de pandémie. En raison de cette particularité, les organisateurs viennent

de donner le coup d'envoi de l'édition 2021, prévue du 16 au 26 septembre, encourageant toute personne, association ou lieu de goût à déposer sa candidature d'ici au 15 mai prochain pour célébrer le goût. Une manière d'enfoncer des portes ouvertes, alors que les semi-confinements à répétition ont poussé les gens à faire leur propre pain ou aller cueillir les lé-

gumes à la ferme? Josef Zisyadis n'est pas de cet avis. «Les gens ont cuisiné chez eux, c'est bien. Mais la fermeture forcée des restaurants, voire leur disparition prochaine, ne profite pas aux produits locaux, donc au goût. Il n'y a qu'à voir le nombre de kebabs et autres burgers qui se promènent à vélo dans nos villes», lance le directeur de la Fondation pour la Promotion du Goût.

Derrière l'amusante formule se cache une crainte véritable: celle de voir la malbouffe triompher. Car si beaucoup de restaurateurs traditionnels se lancent (souvent à perte) dans la livraison à domicile et la vente à l'emporter, ce sont surtout les grandes enseignes de restauration rapide qui tirent leur épingle du jeu. «Le risque est de voir disparaître un lieu de mé-

moire collective, c'est-à-dire le restaurant, dont l'importance du rôle social n'est plus à démontrer», poursuit Josef Zisyadis, pour qui l'urgence est de rouvrir au plus vite les restaurants. Quant aux perspectives d'avenir, il ne les voit pas forcément sombres. «Mais les restaurateurs devront innover et miser sur un concept fort ou un réseau solidaire.»

(PCL)

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Lucerne

Paraît le mercredi

