

Vincent Debergé, directeur du restaurant Le Chat-Botté de l'Hôtel Beau-Rivage, à Genève

Itinéraire d'un Basque

Edouard Amoiel Vincent Debergé est le directeur du restaurant après cinq années passées en tant que chef sommelier.

Dans le restaurant étoilé Le Chat Botté, les nappes immaculées ont été dressées pour le service de midi. Vincent Debergé, directeur de ce temple de la gastronomie genevoise, vient à notre rencontre d'un pas décidé. Originaire du Pays Basque, ce trentenaire aux allures de «gendre idéal» est expert sommelier. Il nous reçoit, dans son impeccable costume bleu marine. Découverte.

Vincent a passé son enfance en compagnie de son voisin agriculteur. Une expérience en communion avec la nature qu'il n'oubliera jamais. «Tous les matins, après avoir sorti les vaches, nous préparions une omelette avec les œufs de la ferme que nous faisons cuire dans une poêle, bien loin des normes d'hygiène actuelles», se rappelle-t-il

«**Petit, je m'habillais sur mon trente-et-un**»

avec nostalgie. Mais c'est son père qui lui donna ses premières sensations culinaires. «C'était un passionné de nourriture et de vin. Je me souviens encore de ses côtes de bœuf au barbecue accompagnées de frites maison. Des choses simples mais bonnes.»

Le jeune Vincent ne se destinait pas aux métiers de bouche, mais il se sent malgré



Vincent Debergé a perdu son père très jeune. Un événement qui lui donnera l'envie de réussir.

tout attiré dans cette voie. «Petit, je m'habillais sur mon trente-et-un et j'aidais à mettre la table lorsque nous recevions des invités.»

Un malheur déclenchera sa vocation: «Mon père est décédé lorsque j'étais interne dans une école militaire, à 16 ans. J'ai profité de ce moment de désarroi pour confier à ma mère que je n'aimais pas les études et que je voulais travailler dans la restauration.» Sa mère lui conseille alors de faire de la restauration étoilée. «C'est un peu comme intégrer une grande université», me disait-elle. L'aventure commence.

Vincent arpente les grandes maisons étoilées du sud-ouest de la France et découvre l'apprentissage de la vie.

Le destin le mène jusqu'à Magescq, dans les Landes, au Relais de la Poste, établissement gastronomique doublement étoilé tenu par la famille Cousseau. C'est Jacques, le maître d'hôtel, qui changera le cours de la carrière, alors balbutiante, de Vincent. «Je ne pourrai jamais remplacer ton père, mais je vais t'éduquer comme si tu étais mon propre fils», lui dit-il. Le contrat sera signé une heure plus tard.

«**Les jeunes ne sont plus éduqués de la même manière**»

Jacques Cousseau le prend sous son aile sans pour autant le favoriser. Le restaurant compte une trentaine

d'employés dont une dizaine d'apprentis. Il faut sortir du lot, se démarquer, avec pour objectif de passer successivement d'apprenti à commis puis à chef de rang. Son travail ne s'arrête pas aux services de midi et du soir; il lui reste le parking à nettoyer, les voitures des clients à laver, le gazon à tondre et la piscine à nettoyer. «C'était une tout autre époque. Maintenant c'est différent, les jeunes ne sont plus éduqués de la même manière et refusent de faire ce genre de tâches qu'ils considèrent comme ingrates, alors que c'est la base de l'éducation et de la réussite. Nous apprenions inconsciemment à être humbles.»

Vincent quitte le Département des Landes pour se consacrer exclusivement au

métier de sommelier. Directeur Lyon chez l'immense Paul Bocuse, détour chez le légendaire Michel Guérard au Prés d'Eugénie et passage à Val Thorens chez l'innovant, Jean Sulpice. La capitale française lui tend les bras avec des expériences exceptionnelles au Georges V, chez Taillevent, ou encore à l'hôtel Ritz. Quel CV! Enrico Bernardo – meilleur sommelier du monde 2004 – sera son mentor. Puis Vincent entend parler d'une place dans un restaurant au bord du lac Léman. Enrico ne le retiendra pas. Genève, le voilà!

«**Le Beau-Rivage m'a donné la chance de m'exprimer**»

Cela fait six ans que Vincent officie au restaurant étoilé Le Chat Botté, aux côtés du chef Dominique Gauthier. «C'est une maison familiale où chaque personne est respectée. Ce besoin de reconnaissance, lié à l'absence de mon père m'impose de prouver que ce que je fais, je le fais bien. Le Beau-Rivage m'a toujours donné la chance de m'exprimer.»

Avec plus de 30000 bouteilles en cave, Vincent a refait la carte des vins en fonction de ses envies, tout en respectant les règles d'usage. Il a participé au dépoussiérage du décor et a pris la direction de la salle après cinq années en tant que chef sommelier. «Nous sommes une équipe, une famille. Nous avons le devoir de faire vivre une expérience unique à nos clients.» Que pourrions-nous souhaiter à cet amateur de rieslings allemands? Plein succès, c'est évident.

MARKT/MARCHÉ CHF +/-

Gemüse/Légumes		
Bodenkohlrabi		➔
Chou-rave beurré	kg 2.80	+0%
Chinakohl		➔
Chou de Chine	kg 2.30	+0%
Federkohl		➔
Chou frisé	kg 4.80	+0%
Kabis rot		➔
Chou rouge	kg 2.30	+0%
Kabis weiss		➔
Chou blanc	kg 2.15	+0%
Karotten		➔
Carottes	kg 1.50	+0%
Karotten Bund		➔
Carottes, bouquet	Bd. 3.20	+0%
Lauch grün		➔
Poireau vert	kg 2.80	+0%
Lauch Stangen		➔
Poireau, tige	kg 4.80	+0%
Radieschen		➔
Radis	Bd. 1.00	+0%
Randen		➔
Betteraves	kg 1.80	+0%
Rüben Herbst weiss		➔
Navets	kg 2.80	+0%
Sellerie Knollen		➔
Céleri, tubercule	kg 2.60	+0%
Wirz		➔
Chou frisé	kg 3.20	+0%
Zuckerhut		➔
Pain de sucre	kg 3.40	+0%
Zwiebeln		➔
Oignons	kg 1.25	+0%

Salate/Salades

Cicorino rot		➔
Trévis rouge	kg 3.80	+0%
Kresse		➔
Cresson	kg 10.00	+0%
Nüsslisalat		➔
Doucette	kg 26.00	+0%

Gemüse/Salate: Nationale Richtpreise franko Grossverteiler. Quelle/Source: Bulletin SGA
Légumes/salades: prix indicatifs nationaux franco grands distributeurs

MARKT/MARCHÉ CHF +/-

Rohstoffe/Prix		
Kaffee		➔
Café	lb 1.45	+1%
Lebendrind		➔
Bœuf vivant	lb 1.16	-1%
Lebendschwein		➔
Porc vivant	lb 0.69	+0%
Mastrind		➔
Bœuf engraisé	lb 1.22	-2%
Milch		➔
Lait	cwt 16.84	+1%
Orangensaft		➔
Jus d'orange	lb 1.67	+1%
Reis		➔
Riz	cwt 9.49	+0%
Zucker		➔
Sucre	lb 0.20	-5%

lb = Pfund, 450 g (Gewichtsmass)
cwt = Zentner, 45,36 kg (Gewichtsmass)
Quelle/Source: www.finanzen.ch/rohstoffe

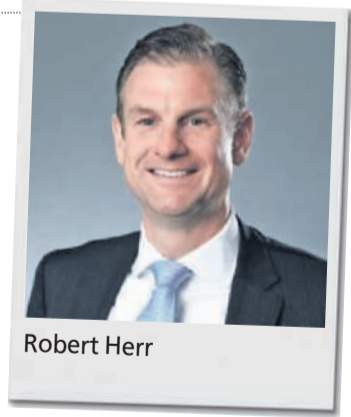
TOURNANT



Pierre Droz

Pierre Droz tritt per Ende Februar 2017 von seiner Funktion als **Direktor von Winterthur Tourismus** zurück. Der Tourismusfachmann wurde im März 2014 vom Vorstand gewählt. Zuvor war er als Leiter Sales und Marketing im Cascada Hotel in Luzern tätig. Grund für den Rücktritt ist die geplante Fusion von Standort- und Tourismusförderung zum House of Winterthur, bei der einer von zwei Direktionsposten entfällt.

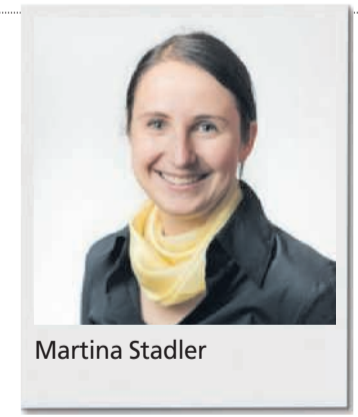
Robert Herr übernimmt als General Manager die Führung des operativen Teams des **Bürgen-**



Robert Herr

stock Resorts Lake Lucerne. Er leitet die Pre-Opening-Aktivitäten. Er war zuletzt als Area General Manager für InterContinental Phoenicia und Le Vendome Beirut tätig. Der neue Culinary Director, **Mike Wehrle**, war unter anderem für das Victoria Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken als Küchenchef tätig.

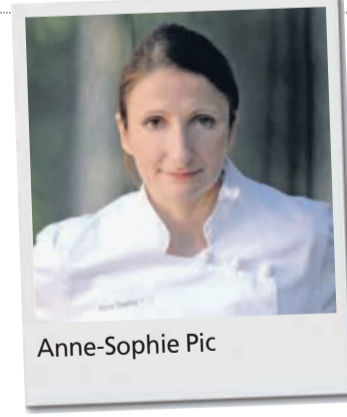
Marlene und Jürg Weber führen bereits seit 30 Jahren das **Restaurant Schwert** im glarnerischen **Netstal**. Kennen gelernt haben sich die beiden ursprünglich im Restaurant



Martina Stadler

Schwert in Näfels. Marlene war jahrelang im Vorstand von GastroGlarnerland engagiert.

Martina Stadler ist per 1. Mai 2017 die neue Direktorin der **Tourismus Engadin Scuol Samnau Val Müstair AG** (TESS-VM). Die 29-Jährige verfügt über eine abgeschlossene Ausbildung als Touristikkauffrau und ist Absolventin der HTW in Chur als Bachelor of Science in Tourism. Aktuell ist Stadler Geschäftsführerin bei der Uri Tourismus AG. Der Verwaltungsrat der TESSVM wählte Stadler als Nachfolgerin von Urs Wohler.



Anne-Sophie Pic

Anne-Sophie Pic se lance dans une nouvelle aventure. Après Lausanne ou Paris, la cheffe ouvre son premier restaurant à Londres. **La Dame de Pic London** voit le jour au sein d'un Four Seasons. Anne-Sophie Pic y propose des produits locaux et de saison dans une «brasserie parisienne à la décoration anglaise et soignée».

Oscar Zapata est le gérant de **Kampaï**, un restaurant-bar nikkéi qui vient d'ouvrir à **Genève**. Architecte et décorateur, il a conçu le mobilier de cet établissement qui mêle les saveurs cu-



Didier Oppliger

linaires nippo-péruviennes. La recette du ceviche mêle, par exemple, le yuzu aux morceaux de poisson cru.

Didier Oppliger est le nouveau directeur de l'**Association touristique Aigle-Leysin-Col des Mosses**. Issu du monde sportif, ce Valaisan qui a grandi à Aigle, a bifurqué, il y a quelques années, et étudié l'ingénierie du management. Un cursus qu'il souhaite mettre à profit aujourd'hui. Définir les publics cibles et consolider la fusion des trois régions figurent parmi ses objectifs.

Hochpreisinsel
l'îlot de cherté

Schlossberg, Satin Alice weiss, Bettbezug 160 x 210 cm
Schlossberg, Satin Alice blanc, housse de couette 160 x 210 cm

EU: CHF 330.20 **100%**
Quelle/Source: www.schlossberg.homefashionshop.de
Suisse: CHF 369.- **111%**
Quelle/Source: www.schlossberg.ch