

# ACTEURS

## Il est grand temps de réinventer la restauration en Suisse!

CÉLINE RENAUD

CEO et fondatrice **JMC LUTHERIE**

**Il est 20h45, un vendredi soir, je suis attablée dans un restaurant vaudois avec deux clients. Entre alors un groupe de six personnes qui demandent à manger. La serveuse les dévisage et leur répond d'un air hautain que cela n'est plus possible et que la cuisine n'est ouverte que jusqu'à 21 heures. Les clients rétorquent qu'il n'est que 20h45, mais rien à faire, la serveuse ne fléchit pas avec son regard noir et finit par leur avouer que le cuisiner est en train de nettoyer! Les clients sont déçus et furieux et s'en vont...**

Avec mon regard d'entrepreneuse, la solution est simple: on aurait simplement dit qu'il y avait un «menu spécial pour eux ce soir» et on aurait trouvé une solution pour cuisiner quelque

chose de pratique et de bon. Si seulement l'employée de ce restaurant avait conscience du tort qu'elle a fait à son établissement avec son comportement non ouvert et non créatif.

D'ailleurs, nous aussi, il nous a fallu aller chercher le serveur en nous levant pour recevoir les cartes et les premières boissons. Et en arrivant, nous avons été gratifiés d'un simple «bonsoir» depuis l'autre coin de la salle. Mes clients ont évidemment également noté la scène et sont gênés pour ces convives qui sont repartis insatisfaits.

Malheureusement ce n'est pas un cas isolé. Avec tous les repas que je prends à l'extérieur en tant qu'entrepreneuse, des négligences de la sorte arrivent très souvent dans la restauration et cela péjore ma relation clientèle. Pourquoi cela survient-il? Est-ce

par un manque de formation ou de valorisation de la filière de la restauration? Alors que nous avons la chance d'héberger sur notre territoire les meilleures écoles hôtelières au monde... Ou est-ce le manque de concurrence? Ne pourrait-on pas instaurer un système d'intéressement au chiffre d'affaires?

Parce que c'est toute l'image de la Suisse qui en pâtit et c'est de notre responsabilité de citoyen, politicien et entrepreneur d'alerter et de mener des actions. Et ce n'est pas uniquement le service. Que dire du repas?! Pourquoi faut-il au XXI<sup>e</sup> siècle encore

subir cette soi-disant cuisine française remplie de beurre, de crème, d'huile et d'ail, autant d'ingrédients difficiles à digérer. Alors qu'il existe pléthore d'aliments

riches énergétiquement et de techniques douces et respectueuses comme la vapeur douce avec un filet d'huile pressée à froid et une pincée de

sel? C'est comme si nous, chez JMC Lutherie, nous séchions nos bois de résonance au four au lieu de les faire sécher naturellement à l'air. Ils en perdraient toute tonicité, faculté vibratoire et donc de son. Ou que nous ne nous adres-

.....

PARCE QUE C'EST TOUTE  
L'IMAGE DE LA SUISSE  
QUI EN PÂTIT ET C'EST  
DE NOTRE RESPONSABILITÉ  
DE CITOYEN, POLITICIEN  
ET ENTREPRENEUR  
D'ALERTE ET DE MENER  
DES ACTIONS.

sions pas à nos clients qui viennent écouter nos haut-parleurs en bois d'harmonie ou tester nos guitares.

Comment pourrions-nous en Suisse retrouver le plaisir d'accueillir et la joie de faire à manger? Egalement et surtout la valorisation du travail fait à la main et le sens des choses? S'il y avait un synonyme au mot «bonheur», ce serait pour moi le mot «sens». Donner du sens aux choses, mettre du cœur à ce que l'on fait. Est-ce que les joies simples sont des valeurs démodées? Célébrer la vie, la nature, ces aliments, remercier, partager, convier à une dégustation des goûts et des sensations. ■



PHILIPPE WOODS