

## Le Bouveret

Avec **ALIGRO**  
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

## César Ritz affirme son rôle de formateur en cuisine

**L'école hôtelière mise sur la gastronomie pour attirer des étudiants et vient d'inaugurer son ambitieux centre d'études**

David Moginier

«Nous nous sommes fixé un challenge ambitieux: faire de la Suisse une référence mondiale en termes de formation culinaire.» Florent Rondez, patron de Swiss Education Group - qui a racheté le collège César Ritz, au Bouveret, il y a huit ans -, veut avoir un coup d'avance. En inaugurant mardi l'Apicius, son centre de formation culinaire ultramoderne, l'institut chablaisien s'est donné les moyens de participer à ce pari. Un bâtiment à 6 millions de francs, 3 autres millions pour l'équipement: de quoi faire étudier simultanément sept classes d'élèves dans autant de cuisines bien équipées.

«Nous ne formons pas des cuisiniers, rappelle le CEO, mais des chefs entrepreneurs, qui vont lancer ou gérer des restaurants modernes. Et c'est bien notre problématique de tous les jours, nous devons être en avance sur les futurs besoins de nos étudiants.» L'ancien élève de l'École hôtelière de Lausanne rappelle combien cette dernière a fait pour placer la Suisse au centre de la formation hôtelière internationale. Face à Lausanne, face à Glion, le Swiss Education Group se targue d'être le plus gros établissement privé dans le domaine, avec ses cinq écoles sur sept campus et ses 6000 étudiants.

Avant d'être racheté, César Ritz avait déjà lancé son programme Culinary Arts Academy Switzerland, tant au Bouveret qu'à Lucerne. «Pour continuer le développement de cette branche, il nous fallait une histoire», explique Florent Rondez. Le premier chapitre de celle-ci s'est écrit quand le célèbre cuisinier Anton Mosimann, un grand ami de l'école, lui a fait don



Le clou du bâtiment, cette cuisine Franck Giovannini, avec, au centre, une table de cuisson à toutes les énergies possibles, puis un deuxième cercle pour préparer le froid, et un bar pour les clients qui reçoivent directement leur assiette. L'espace n'est pas ouvert au public, sauf pour des événements particuliers. NUNO ACACIO/SWISS EDUCATION GROUP

## Deux formations au menu

● Aujourd'hui, la moitié des 1200 étudiants du Bouveret sont déjà en filière culinaire plutôt qu'hôtelière. Ils y suivent trois ans de formation pour obtenir un Bachelor of Culinary Arts, à coups de modules de onze semaines de cours entrelardés de stages en entreprises. La majorité des 6000 étudiants du groupe sont des femmes (55%) et sont Asiatiques (60%). Le groupe avait ouvert très tôt (1995) un bureau à Singapour puis en Chine pour séduire cette «clientèle» qui fait parler chinois

à la petite commune chablaisienne. Mais la filière cuisine inverse la proportion, avec des élèves sud-américains, scandinaves autant qu'asiatiques. Et bien sûr des Suisses.

L'école propose aussi un Swiss Grand Diploma en cuisine ou en pâtisserie et chocolat à ceux qui voudraient se reconverter d'une autre profession. Une filière de trois fois onze semaines qui peuvent se répartir sur plusieurs années d'études. **D.MOG.**

de la plus grande collection privée de livres de cuisine en 2016. Cet ensemble de plus de 6000 volumes, dont le livre de confitures de Nostradamus ou les ouvrages d'Auguste Escoffier, comme des centaines de menus prestigieux, sont visibles à The Mosimann Collection, située sous l'école.

## Centre ultramoderne

Le projet de l'Apicius, du nom d'un cuisinier romain (et d'un livre de la collection, datant de 1533), fut rapidement réalisé grâce aux propriétaires du terrain situé entre les deux bâtiments de l'école. Deux ans de travaux ont permis d'édifier «le centre nerveux du campus». Chaque salle de classe a été étudiée pour illustrer

la maîtrise de la chaîne du froid ou le retraitement des déchets, le tout avec des équipements audio et vidéo de pointe. Elles portent le nom de chefs réputés: Mosimann, Irma Dütsch, Franck Giovannini ou Pauli, comme le livre de cuisine scolaire suisse.

Un restaurant accueille les étudiants alors qu'un concept ultramoderne, La Table des chefs, s'articule autour d'une double cuisine en cercle se terminant par un comptoir où les clients peuvent suivre le travail des cuisiniers. Une autre manière d'anticiper les restaurants du futur, toujours plus orientés sur le *fine dining* et l'expérience, avec des mets de plus en plus internationaux.



Quelques-uns des candidats au titre de Mister Boutefas. DR

## Comment bien déguster 20 boutefas

**Le jury de Mister Boutefas a choisi les cinq finalistes qui seront départagés par le public. On y était**

Slow Food Vaud aime les produits authentiques et de terroir. L'association défend donc le candidat à une IGP (indication géographique protégée) en organisant depuis quatre ans un concours, Mister Boutefas, où peuvent participer tous les charcutiers du canton. Pour cette cinquième année, nous avons participé au jury qui a sélectionné les cinq finalistes, qui seront départagés par le public le 4 mai prochain, à l'Abbaye de Montheron.

C'était aussi l'occasion de constater qu'à partir d'une recette semblable (ou presque) les 20 candidats, tous cuits de la même manière au Chalet des Enfants, au Mont-sur-Lausanne, présentaient de grandes variétés de style. Les neuf jurés, boucher, journalistes, membres de Slow Food ou consommateurs, ont eu deux tours pour les apprécier. L'aspect, d'abord, de ce boyau de porc à la forme particulière, fumé à cru, ne doit pas être trop brun. Une fois le boutefas coupé, le grain de la viande, sa couleur, son gras doivent être engageants. En bouche, la texture doit être agréable, ni trop compacte ni trop lâche. Enfin, le goût (note doublée) doit respecter la viande, les épices, sans être trop salé ni trop fumé.

Au final, les cinq bouchers retenus sont: la boucherie à la ferme des Martin, à Puidoux, les boucheries Ogiz, à Yverdon, Wyler, à Lucens, de la Venoge, à Cossonay, et Stuby, à Vevey. **D.MOG.**

**Abbaye de Montheron**, sa 4 mai. Minimax dès 18 h, repas dès 19 h avec produits des Presidi Slow Food. [www.nuitdouboutefas.ch](http://www.nuitdouboutefas.ch).

## Le coup de fourchette

## Après une cure de jouvence, l'Étoile rayonne à nouveau sur Noville

C'est le printemps. Impossible de s'y tromper, que ce soit en profitant du soleil sous la véranda ou en découvrant la carte que Benoît et Caroline Roch ont inventée en ce mois d'avril: asperges et morilles sont reines et l'ail des ours trône bien en vue à leur cour. Après une cure de jouvence de six semaines, l'emblématique bistrot de Noville a rouvert, offrant deux ambiances différentes: lumineuse et internationale sous une véranda piquetée de cactus, plus feutrée dans la partie «bistro chic». La cuisine de la famille Roch - depuis 1998 Benoît et Caroline représentent la troisième génération installée aux fourneaux - tient toujours ses promesses.

Après un peu d'attente, on peut profiter d'un premier aperçu de la

créativité des Roch: un sympathique minigratin d'asperges. Un amuse-bouche bienvenu puisqu'il faut ensuite presque une heure pour apercevoir notre entrée et autant pour se régaler de notre plat principal. Mieux vaut s'armer de patience, comme le souligne l'Étoile sur son site internet: l'Étoile n'est pas filante...

L'attente vaut le coup. Fiers de leur label «fait maison», les Roch proposent des plats magnifiques et généreux. On se sent comme à la maison en dégustant cette montgolfière aux morilles, sot-l'y-laisse et asperges (22 fr.). La salade de dent-de-lion, et sa vinaigrette aux dattes (20 fr.), est également succulente avec ses garnitures classiques.



Caroline et Benoît Roch sous leur nouvelle véranda. CHANTAL DERVEY

En plat principal, le filet de bœuf limousin des pâturages de Blonay au cabernet (55 fr.), avec un petit flan à l'ail des ours, est cuit comme il faut mais ne sort pas vraiment du commun. L'épaule d'agneau de lait des Pyrénées confite à basse température (48 fr.) est par contre à recommander: elle fond littéralement en bouche. Joliment dressées, ces paupiettes s'accompagnent d'une fricassée de haricots cocos (comprenez un cassoulet). À peine cuits, les légumes printaniers - on retrouve encore et toujours de l'asperge verte, mais aussi de l'oignon botte et du navet - sont parfaitement croquants et goûteux!

Le temps nous a manqué pour les jolis desserts, faits maison.

## L'adresse

**L'Étoile**  
Chemin du Battoir 1, 1845 Noville.  
Tél. 021 960 10 58.  
[www.etoilenoville.ch](http://www.etoilenoville.ch)  
Fermé dimanche soir, lundi et mardi.



Jolie cuisine de saison, fraîche et originale



Entre 90 et 120 fr. par personne, boissons incluses



Très large choix de crus suisses, français et italiens

Retrouvez nos dernières adresses sur: [cdf.24heures.ch](http://cdf.24heures.ch)