

Tandem n°8 Fabio Merzaghi & Jael Sigrist

Offrir une consommation saine et de qualité avec des produits de la région, en format *fast food*. C'est l'objectif de Jacques Gauthier, le célèbre cuisinier vaudois, qui s'apprête à ouvrir un restaurant bio *fast food* dans un quartier de Zurich en juin.

Les détails de Jael Sigrist et Fabio Merzaghi.

Qu'est-ce qui pousse un cuisinier aussi célèbre que Jacques Gauthier à abandonner son prestigieux restaurant quatre étoiles à Ouchy, pour ouvrir un *fast food* alternatif ?

"In nove anni di esperienza, ho conosciuto molte persone ignoranti del buon cibo. Non sopportavo più di vedere tanti bambini e adulti che non apprezzavano i piatti complicati. Ero alla ricerca di una nuova idea, per ridare la gioia di mangiare alla gente".

Et c'est son ami, le fermier zurichois Rolf Honegger, qui a provoqué le déclic.

"Da tanti anni sono contadino ProSpecieRara. Ho investito molto in questo progetto, acquistando terreni e nuovi trattori per coltivare meglio la terra. Ma non ho avuto successo: i debiti si sono accumulati, e per questo mia moglie mi ha lasciato da un giorno all'altro".

En passant devant les plates-bandes de son ami, Jacques Gauthier a une sorte de révélation :

"Vedendo tutta questa frutta e verdura sana e rara, che il mio amico aveva piantato, mi è venuta subito l'ispirazione per delle nuove ricette. Per esempio le patate Rosse del Lötschental mi hanno fatto pensare a un buon gratin, la Barba di Becco a delle saporite frittate, oppure i Ribes bianchi, a una deliziosa torta di bacche. D' adesso in avanti, lavoreremo strettamente assieme verso il successo".

Jacques Gauthier ne s'arrêtera pas là. Il a aussi l'intention de demander aux enfants de lui envoyer leurs recettes préférées. Malgré tout, son idée ne trouve pas que des adhérents. Nicole Heusler, une serveuse chez McDonald's, est plutôt sceptique.

"Io penso che il cuoco voglia aprire un tipo di ristorante che esiste già, copiando il sistema di McDonald's. Io non sono sicura che un cuoco dell'alta gastronomia potrà soddisfare i clienti che vengono normalmente da McDonald's".

S'agit-il uniquement d'une nouvelle tendance sans avenir ou, cette idée pourrait-elle réellement révolutionner les habitudes alimentaires de la population? Nous avons posé la question à Giovanni Zanolla, expert de marketing de la grande consommation, à Lugano.

"Sono certo che Jacques Gauthier ha riconosciuto i bisogni della società. La gente ne ha abbastanza di consumare prodotti di tipo americano. Comunque, il Green Fast Food esiste già da qualche anno, ed è diventata una specie di moda. A me rimane solo la domanda, se la gente sarebbe disposta a spendere di più per la qualità".

Malgré ces critiques et ces interrogations, Jacques Gauthier n'en démord pas.

“Sento un vero bisogno di cambiamento al livello alimentare. E questa richiesta del pubblico non può che spingermi a dare il meglio di me stesso. Sono convinto che alla gente piacerà molto!”.

Un cuisinier célèbre qui sacrifie sa carrière en faveur d'un projet à l'avenir incertain, peut-être. A ce stade, une certitude s'impose : la conviction de Jacques Gauthier est inébranlable. Mais au bout du compte, c'est la clientèle qui aura le dernier mot.