Dans ce numéro d'HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

№ 27

Page

ATRIUM

II JULIEN RETLER À ACLENS
L'ancien chef de cuisine du Petit Manoir à Morges exploite depuis peu la Charrue d'Aclens avec sa compagne Sophie Declerq

ACTUEL

III LA SEMAINE DU GOÛT À LOCARNO
Pour sa 15e édition, la manifestation lancée par Josef Zisyadis aura Locarno pour capitale et Paolo Basso pour parrain charismatique

À LA UNE

IV-V HÉLÈNE DARROZE L'INSTINCTIVE
Originaire des Landes et issue d'une famille de restaurateurs, la Française exploite deux restaurants étoilés dans deux capitales

TENDANCES

VI L'ALLEMAGNE ATTEND LES MIGRANTS
Les milieux économiques militent pour leur permettre un accès rapide à un marché du travail en mal de main-d'œuvre

PUBLI-REPORTAGE

VII LE GRANDE CONCORSO PASTA EN VUE
Des cinq candidats convoqués à l'épreuve éliminatoire, seuls trois participeront à la finale prévue le 28 septembre prochain

PLACE AU NOUVEL IGEHO CAMPUS
A l'occasion de sa 50e édition, le Salon Igeho innove en créant l'espace Igeho Campus conçu comme un lieu de rencontre incontournable

HOTEL & GASTRO UNION

VIII LA TENSION MONTE EN VUE DE BROT-CHEF
Lors de la finale du concours Brot-Chef, deux hommes s'affronteront chez les diplômé(e)s et deux femmes chez les apprenti(e)s

MOSAÏQUE

X LES VIGNES SCRUTÉE PAR LA BCV
La Banque cantonale vaudoise (BCV) publie une étude sur la viticulture vaudoise comme il y a 10 ans et livre ses conclusions

DR

La queue de cigale de mer, l'un des plats signature de Julien Retler.

L'aventure culinaire de Julien Retler se poursuit à Aclens

On l'avait laissé dans les cuisines du Petit Manoir, à Morges, où il avait décroché en 2012 une étoile Michelin après avoir été élu quelques mois plus tôt Découverte romande de l'année par GaultMillau; on le retrouve à la Charrue d'Aclens, dont il a repris le printemps dernier l'exploitation avec sa compagne Sophie Declerq, ancienne directrice du Petit Manoir. Avoir son restaurant, un rêve de toujours? «L'envie était là, mais nous ne cherchions pas activement à reprendre un établissement. J'ai toujours pensé que ce n'est pas une initiative qu'on prend à la légère. Quand nous avons appris que Luc Parmentier et Nathalie Borne remettaient l'Auberge communale d'Aclens, nous avons toutefois pris la décision de nous lancer et déposé par conséquent un dossier auprès de la commune», confie le jeune chef d'origine alsacienne. Après trois entretiens au cours desquels il présente son concept de restauration, le couple est choisi par les autorités villageoises. L'établissement est rebaptisé puis redécoré avec des objets personnels, comme par exemple cette collection de casseroles en cuivre qui confèrent au lieu une touche conviviale.

JULIEN RETLER s'est vite fait remarquer par les guides au Petit Manoir et œuvre aujourd'hui à Aclens avec sa compagne.

Très vite, la nouvelle équipe prend possession des lieux en privilégiant une forme de continuité. «Nous avons certes créé une nouvelle carte, mais la cuisine traditionnelle française reste ma principale source d'inspiration. Tout comme je continue de travailler certains produits comme la queue de cigale de mer grâce à laquelle je me suis fait connaître à Morges, et dont j'apprécie toujours autant la noblesse de la chair et les qualités gustatives», poursuit Julien Retler, qui apprête la spécialité avec une compotée de mangue et une émulsion carotte-gingembre. Le reste de la carte est volontairement limité à l'essentiel, en raison de la volonté du chef de travailler uniquement avec des produits frais. Pêle-mêle, on trouve en entrée un effiloché de crabe au citron vert sur un aspic de fenouil ou un marbré de pied de porc et fois gras de canard poêlé servi avec une salade de pommes de terre à la moutarde de Meaux. Et, en plat, un pavé de thon grillé mi-cuit aux saveurs d'Asie, une pomme de ris de veau croustillante avec tagliatelles maison à l'encre de seiche ou encore un faux filet de bœuf poêlé avec mousseline de petits pois au lard.

En cuisine, Julien Retler œuvre seul avec un commis, une configuration minimaliste qui n'est pas pour lui déplaire, lui qui dit avoir besoin de l'adrénaline du coup de feu pour donner le meilleur de lui-même. Sans doute l'héritage des grands chefs auprès desquels il s'est formé, notamment Gérard Boyer au restaurant Les Crayères de Reims (3 étoiles Michelin), où il réalisait avec la brigade quelque 1100 couverts par semaine, Gérard Rabaey (3 étoiles), chez qui il a été chef de partie poisson dès son arrivée en Suisse en 2002, et Philippe Chevier (2 étoiles), au Domaine de Châteauvieux qu'il a rejoint après ses deux ans passés au Pont-de-Brent. «Le fait que nous soyons deux seulement en coulisse me convient parfaitement. Cela permet de toucher à tout et de maîtriser tous les apects de la production.» De son côté, Sophie Declerq travaille en salle dans un dispositif tout aussi réduit, puisqu'elle est uniquement épaulée par un collaborateur qui fait des extras à midi et le soir.

Interrogé en 2011 quelques mois avant qu'il ne fasse son entrée fracassante sur la scène gastronomique romande (voir HGH n° 25/2011), Julien Retler disait «la fierté personnelle» et «la reconnaissance collective» que représente une bonne notation dans les guides. Qu'en pense-t-il aujourd'hui? «Vu mon tempérament et l'esprit avec lequel nous travaillons à la Charrue d'Aclens, l'objectif est clairement de récupérer les points (15/20 GaultMillau) et l'étoile obtenus au Petit Manoir en donnant chaque jour le meilleur de nous.» Patrick Claudet

+ REVUE DE PRESSE +

MIGROS MAGAZINE

Les poules à l'assaut des villes romandes
De plus en plus de citadins se piquent d'agriculture urbaine, explique l'hebdomadaire. Au point d'installer des basses-cours dans leur jardin, comme l'explique Florian Gobet qui loue des poulaillers et des clapiers au mois: «En 2011, j'ai créé un site de vente en ligne de matériel pour animaux de compagnie, dont des articles de hobby farming. Beaucoup de gens me contactaient pour des poulaillers, mais le prix – entre 700 et 800 francs pour un kit complet – les freinait. Il faut dire que c'est un gros investissement pour deux œufs par jour.» Qu'à cela ne tienne, le trentenaire se dit qu'il y a là un créneau à exploiter, et il lance dans la foulée un service de location de gallinacés. Aujourd'hui, il loue une quarantaine de poulaillers et une centaine de poules, plus quelques clapiers et lapins. Quid de la clientèle? Majoritairement de jeunes parents qui vivent, sauf exception, en zone urbaine ou périurbaine, séduites par «le côté retour à la nature, les œufs frais et bio».

24heures

Quand le producteur s'affiche sur son produit
Pour affiner la traçabilité, une gamme de produits vendus dès lundi chez Globus affiche désormais le nom et la photo du fromager sur l'emballage, annonce le quotidien vaudois. La démarche émane du Petit Producteur, un concept français inspiré par les états d'âme d'un maraîcher provençal. Regrettant que ses «bijoux de fraises» cultivées en pleine terre soient mélangés à d'autres avant la vente, il s'était exclamé: «Si je pouvais mettre ma photo sur mes fraises, je le ferais.» L'idée fait tilt chez des «consommacteurs» et aboutit à la création du Petit Producteur en 2009. «Nous avons commencé avec les fruits et légumes, c'est l'exercice puriste par excellence, on ne peut pas tricher», raconte Elisabeth Chabanne, impliquée dans la démarche depuis les débuts, et qui exporte aujourd'hui le concept en Suisse sous la houlette de la famille Frey, propriétaire du Petit Producteur.

LE CHIFFRE

3,2

C'est le pourcentage de la population active qui était à la recherche d'un emploi en août en Suisse, un chiffre en hausse de 0,1% par rapport à juillet, ce qui signifie que 136'983 personnes étaient inscrites auprès des offices régionaux de placement (ORP). Trois quarts de l'augmentation du chômage sont imputables à des facteurs saisonniers et un quart à des facteurs conjoncturels.

ANNONCE