



Dans
ce numéro

d'**HÔTELLERIE** et
GASTRONOMIE HEBDO

N° 20

Page

ATRIUM

31 LES AUBERGES DE JEUNESSE SUISSES ONT LE MORAL AU BEAU FIXE
Les ventes et le volume des nuitées se sont maintenus en 2010

31 INTERDICTION DE FUMER: LES ÉTABLISSEMENTS QUI EN SOUFFRENT
Selon un sondage, le chiffre d'affaires des pubs et night-clubs a diminué parfois de 20%

PUBLIREPORTAGE

32 FREDAG FÊTE SES 25 ANS DE SUCCÈS
Des collaborateurs de longue date retracent l'histoire de l'entreprise

TEMPS FORT

33 L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE GENÈVE OFFRIRA DEUX CURSUS DISTINCTS
La formation antérieure des étudiants sera prise en compte dès l'an prochain

HOTEL & GASTRO UNION

34 L'HISTOIRE DES SUISSES DU TITANIC
Plusieurs professionnels helvétiques étaient à bord du navire qui a sombré il y a 99 ans

PUBLIREPORTAGE

36 LA PASSION ZEN QUI UNIT TANJA GRANDITS ET MÖVENPICK
La star de la cuisine présente trois créations préparées avec la Mövenpick Yogurt Ice

TENDANCES

37 JULIEN PITTET, PRODUCTEUR DE TOKAY
Un Vaudois exilé en Hongrie raconte son aventure viticole pour le moins mouvementée

38 UNE NOUVEAU DE SECOURS POUR LES EMPLOYÉS NEUCHÂTELOIS
L'initiative est née sous l'impulsion des restaurateurs du canton

39 NESPRESSO VISE LES RESTAURATEURS
La filiale de Nestlé s'attaque au secteur horeca après avoir séduit les particuliers

ÉCLAIRAGE

40 L'HOMME DERRIÈRE LES MACHINES NESPRESSO
Antoine Cahen, designer à l'enseigne des Ateliers du Nord



Noémi, Elie et Pierre Bernheim se sont associés pour lancer le Café des Banques.

La gastronomie, une affaire de famille chez les Bernheim

Initiée à la bonne chère dès l'enfance par leurs parents, la fratrie Bernheim vient d'inaugurer une seconde enseigne.

À Genève comme dans d'autres villes romandes, une nouvelle génération de restaurateurs transforme la scène culinaire par touches, prônant une forme d'alchimie entre la cuisine, le décor et le service. Elie, Pierre et Noémi Bernheim font partie du lot. Partenaires à parts égales au sein de Virtuose Sàrl, société fondée au printemps 2008, ils exploitent deux restaurants dans la cité de Calvin, le Café des Banques et Chez Lucien.

Mais la particularité de leur démarche tient surtout dans la genèse du projet. La fratrie s'est en effet embarquée dans l'aventure comme on se lancerait un défi. Initiés à la gastronomie depuis l'enfance par des parents qui les encourageaient à goûter des plats élaborés, plutôt qu'à se contenter de simples menus enfant, ils se décrivent tous les trois comme des épicuriens. Au fil des ans, leur curiosité culinaire s'est affûtée, la découverte de nouvelles tables prenant une place de plus en plus importante dans leur vie. De là est née l'envie d'ouvrir leur propre établissement, un projet qu'ils ont dès le départ conçu comme une entreprise collective.

«Quoi de plus normal: nous partageons les mêmes valeurs et avons l'habitude de travailler en famille», résume Noémi Bernheim, diplômée, comme Elie, de l'École hôtelière de Lausanne, Pierre étant lui issu de la Haute Ecole de Gestion de Genève. Ses frères et elle, il est vrai, ont

fourbi leurs armes ensemble au sein de la marque horlogère Raymond Weil, fondée par leur grand-père en 1976, chez qui l'esprit de famille est élevé au rang de stratégie managériale. Une tradition qui ne date pas d'aujourd'hui: en 1982, leur père, Olivier Bernheim, intègre l'entreprise à la demande de son beau-père et participe à l'essor de la marque, dont il reprend la direction générale en 1996. Ses deux fils, Elie et Pierre, le rejoignent en 2005, se partageant les responsabilités des secteurs commercial et marketing, contribuant également à moderniser l'image de la société. Noémi, quant à elle, a pris le temps de terminer ses études avant d'entrer à son tour dans l'entreprise horlogère, où elle officie depuis quelques mois au département des relations publiques.

Et si leur activité principale reste Raymond Weil, Elie, Pierre et Noémi s'investissent beaucoup dans la marche de leurs affaires communes. Après l'inauguration en 2009 du Café des Banques, ils ont investi un second quartier genevois, celui des Eaux-Vives, où ils viennent d'ouvrir le bar à vin Chez Lucien. Situé dans une arcade spacieuse au début de la rue de Scie, à deux pas du jet d'eau, l'établissement se présente comme le petit frère de l'enseigne de Plainpalais, déclinaison d'un concept qui mise à la fois sur le fond et la forme, proposant un décor convivial, un service soigné et une carte valorisant le produit sans faire de chichis. A midi, les travailleurs du quartier y goûtent une restauration légère; en fin d'après-midi, certains reviennent déguster l'un des crus suisses, français ou italiens de la carte des vins, tandis qu'en soirée une clientèle bigarrée s'y arrête pour un verre ou des tapas.

Ce mélange des genres s'inscrit dans le concept éternel par la fratrie Bernheim au Café des Banques. Dans ce restaurant au plafond haut et au parquet rustique, dont les murs blancs ornés de lithographies géantes tranchent avec le mobilier en bois sombre, plusieurs mondes se côtoient. Ainsi, si les banquiers et hommes d'affaires sont nombreux à midi, la clientèle culturelle prend le relais en soirée. Ce panache s'explique d'une part par la situation géographique de l'établissement, à proximité de nombreuses banques privées mais aussi d'institutions culturelles comme le Grand Théâtre, le Victoria Hall et la Maison des arts du Grütli. Et, d'autre part, par la volonté de créer un lieu raffiné et rassembleur, luxueux sans être tapé-à-l'œil, où le beau et le bon trouvent une forme d'équilibre. «Trop souvent, le souci

NOEMI BERNHEIM:
«Souvent, le souci apporté à la décoration est inversement proportionnel à la qualité des plats. Nous voulions éviter cette erreur.»

apporté à la décoration est inversement proportionnel à la qualité des plats. Nous avons voulu éviter cette erreur», souligne Noémi Bernheim.

Au Café des Banques comme Chez Lucien, la carte est volontairement réduite à l'essentiel. On y trouve une cuisine de saison misant sur des produits de qualité, d'inspiration française et italienne. A Plainpalais, elle se décline sous la forme d'un tartare de dorade ou de calamaretti grillés en entrée, d'un filet de bar à la plancha, d'un pavé de thon ou d'une tagliata de bœuf Simmenthal en plat principal; aux Eaux-Vives, elle s'articule autour de salades en version petite et grande taille, de «planchettes gourmandes» et de tartares de saumon et de bœuf Simmenthal. Une touche personnelle est apportée à l'endroit des desserts, parmi lesquels figure le «gâteau au chocolat de Mam», spécialité familiale avec laquelle Elie, Pierre et Noémi ont grandi, clin d'œil à une grand-maman aujourd'hui disparue, qui, à l'instar des parents, a contribué à l'éveil gastronomique de la jeune génération Bernheim.

Toujours au rayon des douceurs, le Café des Banques offre en outre à ses clients, en toute fin de repas, un voyage dans le temps par le biais de grandes bonbonnières remplies de grenouilles vert fluo, de fraises rouge pétant ou encore de ficelles de réglisse. Une manière d'associer les plaisirs culinaires à l'enfance, ce qui résume en quelque sorte la démarche des trois associés, qui se partagent la gestion administrative et décisionnelle de l'entreprise, la responsabilité opérationnelle étant confiée à Gregory Flores.

Pour compléter leur modèle économique, la famille Bernheim a aussi inclus dans sa stratégie un volet épicerie fine, même si, de l'aveu des intéressés, il s'apparente davantage à une coquetterie qu'à une activité essentielle à la marche de leur société. Baptisée «Epicure», la gamme de produits se compose de vins, d'huiles d'olive et de limoncello, disponibles sur place et en ligne. «Là aussi, nous privilégions la qualité en faisant appel à des artisans que nous connaissons personnellement, ou qui nous ont été recommandés par des amis. Les articles sont achetés en direct et conditionnés dans des bouteilles et flacons portant l'étiquette de notre marque», explique Noémi Bernheim. Quant à savoir si la fratrie envisage l'ouverture d'une troisième enseigne, la jeune diplômée de l'École hôtelière de Lausanne lâche un indice: «En ce moment, le chocolat m'inspire beaucoup!»

Patrick Claudet

LA CUISINE DES JEUNES

CONCOURS DE CUISINE 2011

RACK n' ROLL

Inscris-toi maintenant: www.lcdj.ch

Partenaire média officiel

eXpresso

www.lcdj.ch/facebook

VIANDE SUISSE
Tout le reste n'est que garniture.