

Yoann Lazareth, assistant du chef du bar au Bar du Beau-Rivage Palace de Lausanne

Cocktail de rigueur et passion

Jasmina Slacanin Après un parcours international dans des bars réputés, Yoann Lazareth pose son balluchon à Lausanne. Il se passionne pour les cocktails.

Né en 1983 à Thonon-les-Bains, il est très tôt attiré par les métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Aux côtés de ses grands-parents qui exploitaient un hôtel à Novel et de son parrain qui travaillait comme chef de cuisine, le jeune Yoann se découvre une fascination pour ce monde fait de générosité et de rigueur.

En France, il fait des études en hôtellerie et tourisme, complétées par une mention bar. Il effectuera ensuite différents stages en cuisine et au service. Les palaces et les grands hôtels le font déjà rêver. «Ces établissements m'ont toujours attiré, explique-t-il, même si dans ma famille nous n'avions pas les moyens de les fréquen-

« J'accueille les clients comme je le ferais chez moi »

ter. J'aime le côté rigoureux, presque militaire de ces établissements, avec un souci du détail et un accueil chaleureux et soigné. L'aspect social joue aussi un rôle de premier plan car ce n'est pas un métier anonyme. Encore aujourd'hui, j'accueille les clients dans le bar où je travaille comme si je les accueillais chez moi. Et j'adore les voir revenir.»



«Un forum m'a véritablement donné envie de devenir barman», raconte Yoann Lazareth.

Un stage au Forum à Paris reste un moment charnière et «une révélation» dans la carrière de Yoann Lazareth. Dans ce bar de luxe de style américain, où se côtoient des clients aisés, des membres du Gouvernement et de nombreuses personnalités de la télévision, il apprend à échanger avec des intellectuels qui passent des heures à discuter en ce lieu mythique en sirotant un cocktail. «C'était une expérience unique en matière d'échanges. J'ai appris énormément de choses de cette clientèle. Le Forum m'a véritablement donné envie de devenir barman», ajoute-t-il avec enthousiasme. Le directeur de l'établissement, Xavier Laigle était un

personnage charismatique qui a beaucoup inspiré le jeune apprenti: «Il connaissait l'histoire de Paris sur le bout des doigts, ses spectacles, ses événements culturels... Ce n'était pas juste un directeur de bar

« Sa soif d'apprendre le mène à Londres »

mais un véritable guide, un ambassadeur de la ville. Il m'a transmis sa motivation et le dévouement que l'on devrait avoir à l'établissement où l'on travaille.»

Cette dévotion fait partie des secrets de réussite pour

Yoann qui s'est constamment identifié aux bars dans lesquels il a été engagé: «J'ai toujours essayé de travailler dans des endroits où je me sentais bien. C'est essentiel selon moi, car la clientèle le ressent!»

En 2005, son ambition et sa soif d'apprendre le mènent à Londres. «A ce moment-là, le niveau en matière de cocktails y était bien plus élevé qu'en France», explique le jeune barman qui n'hésite pas à accepter des postes de «débutant» à commencer par celui de barback. Parmi ses expériences marquantes, il cite l'Akbar, un restaurant indien où il se familiarise avec de nouvelles saveurs.

Il apprend à préparer des cocktails à base de dattes, de citronnelle et d'épices. «A l'Akbar, j'ai découvert le lien étroit entre la cuisine et le cocktail», ajoute Yoann, qui,

« Bruce Willis m'a demandé un espresso Martini »

depuis, n'a cessé de s'inspirer de la gastronomie pour créer ses longs et shorts drinks. Dans ce restaurant avec dancing, il fait également une autre découverte importante: celle de sa future fiancée Nina qui y travaillait comme serveuse.

Petit à petit Yoann gravit les échelons et devient barman. Il cumule les expériences. Au Dorchester Hotel puis au Bulgari, il sert de nombreuses stars. Les anecdotes ne manquent pas. «Un jour, Bruce Willis m'a demandé de lui servir un Espresso Martini. Et il m'a dit que pour un Français, je faisais assez bien les cocktails», raconte-t-il en riant.

En 2014, Yoann et Nina s'installent à Lausanne, où ils privilégient une vie plus sereine et plus proche de leur famille. Lorsqu'il ne travaille pas à l'Hôtel Beau-Rivage, Yoann aime passer du temps à l'extérieur en faisant de longues marches et du VTT. Le reste de son temps libre, il peaufine ses connaissances en gastronomie, en expérimentant de nouveaux produits ou en participant à des projets de livres tels que «Il était une fois un cocktail...». Car pour cet expert en cocktails, «être barman n'est pas un travail, mais une passion».

MARKT / MARCHÉ CHF +/-

Gemüse / Légumes			
Kabis weiss			➔
Chou blanc	kg 2,15	+0%	
Karotten			➔
Carottes	kg 1,40	+0%	
Kohlrabi			➔
Chou-rave	St. 1,50	+0%	
Krautstiel			➔
Côte de bette	kg 3,90	+0%	
Kresse			➔
Cresson	kg 10,00	+0%	
Lauch grün			➔
Poireau vert	kg 2,00	+0%	
Lauch Stangen			➔
Poireau	kg 4,30	+0%	
Radieschen			➔
Radis	Bd. 1,10	+0%	
Randen			➔
Betteraves	kg 1,80	+0%	
Rhabarber			➔
Rhubarbe	kg 4,00	-22%	
Rüben Herbst weiss			➔
Carotte blanche	kg 2,80	+0%	
Sellerie Knollen			➔
Céleri, tubercule	kg 2,90	+0%	
Spargeln grün gebündelt			➔
Asperges vertes	kg 13,50	+0%	
Tomaten rund			➔
Tomates rondes	kg 2,10	+0%	
Wirz			➔
Chou frisé	kg 2,50	+0%	
Zwiebeln			➔
Oignons	kg 1,55	+0%	

Salate / Salades

Batavia			➔
Batavia	St. 1,40	+0%	
Eichblatt grün			➔
Feuille de chêne v.	St. 1,40	+0%	
Kopfsalat			➔
Laitue pommée	St. 1,40	+0%	
Lollo grün/rot			➔
Lollo vert/rouge	kg 5,20	+0%	
Nüsslisalat			➔
Doucette	kg 12,00	+0%	
Rucola			➔
Rucola	kg 9,00	+0%	

Gemüse/Salate: Nationale Richtpreise franko Grossverteiler. Quelle/Source: Bulletin SGA
Légumes/salades: prix indicatifs nationaux franco grands distributeurs

Obst / Fruits

Äpfel Boskoop			➔
Pommes Boskoop	kg 3,00	+0%	
Birnen			➔
Poires	kg 3,20	+0%	

Tafelobst: Schweizerischer Obstverband
Fruits de table: Fruit-Union Suisse

MARKT / MARCHÉ CHF +/-

Rohstoffe / Prix			
Kaffee			➔
Café	lb 1,23	-1%	
Lebendrind			➔
Bœuf vivant	lb 1,25	-2%	
Lebendschwein			➔
Porc vivant	lb 0,75	+0%	
Mastrind			➔
Bœuf engraisé	lb 1,46	-3%	
Milch			➔
Lait	cwt 13,64	-1%	
Orangensaft			➔
Jus d'orange	lb 1,27	-8%	
Reis			➔
Riz	cwt 11,08	+8%	
Zucker			➔
Sucre	lb 0,16	+14%	

lb = Pfund, 450 g (Gewichtsmass)
cwt = Zentner, 45,36 kg (Gewichtsmass)
Quelle / Source: www.finanzen.ch/rohstoffe

TOURNANT



Johannes Heinzelmann

Johannes Heinzelmann, Präsident des Verwaltungsrates von **Proviande**, ist letzte Woche im Alter von 66 Jahren an Herzversagen gestorben. Gastro-Suisse, die in den Gremien von Proviande namentlich durch Direktor Remo Fehlmann vertreten ist, schätzte die Zusammenarbeit mit Heinzelmann. Er gehörte seit 1980 dem Verwaltungsrat von Proviande an, beziehungsweise ihrer Vorgängerorganisation GSF.

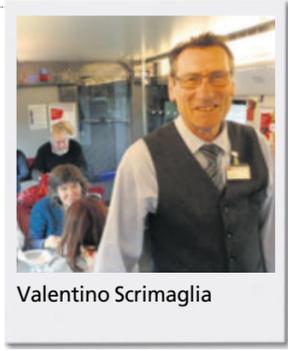
Marlies Schoch ist 75-jährig verstorben. Schoch wirtete in Appenzell Ausserrhodens auf



Marlies Schoch

der **Hundwiler Höhe**, 1309 Meter über Meer. Schoch, geboren 1940 im nahen Herisau, hielt in ihrer Stube Hof. Zu ihren Gästen gehörten die Bundesräte von Gnägi über Furgler und Koller bis Merz, die Professoren von der HSG, die linken Intellektuellen. Schoch hatte aber auch ein Herz für die Aussenseiter. So verköstigte sie einmal einen flüchtigen Häftling und überredete ihn, sich zu stellen.

Alex Gribi ist der neue Wirt im Restaurant **Gribi's Eat & Drink** auf den Flugplatz in Belp im



Valentino Scrimaglia

Kanton Bern. Der 73-jährige Aviatik-Pionier hat viel Zeit und Geld in das Gebäude investiert, das davor Restaurant Propellerstübli geheissen hatte. Er leitet das Restaurant gemeinsam mit seiner Frau Yvette.

Valentino Scrimaglia aus Domodossola arbeitet seit 1978 als **Grenzgänger** im Schweizer Gastgewerbe – und seit 1984 in der Verkehrsgastronomie der SBB. Als grösste Veränderung bezeichnet er das Aufkommen der Elektronik zulasten persönlicher Kontakte – diese Woche hatte er seine allerletzte Fahrt.



Maxime Exertier

Maxime Exertier est le nouveau chef des cuisines du **Bistrot de Charlotte** à Genève. L'établissement a une nouvelle équipe à sa tête après le départ des gérants en 2015. La cuisine est raffinée et généreuse. Un menu diététique a été élaboré par une diététicienne. Des événements musicaux et des dégustations de vins sont régulièrement organisés.

Karikkinkattil Sukumaran, alias Suku, prend la tête de son propre établissement, **Suku's Restaurant**, à Lausanne. L'entreprise reprend l'emplacement



Emilie Ducret

de l'Indécis. Suku était auparavant le cuisinier du Nandanam. Le design du restaurant est moderne, épuré. La cuisine vient du Sud de l'Inde. Une part est réservée aux plats végétariens.

Emilie Ducret a repris la gérance de la librairie **Slatkine** à Genève. Elle en a fait un bar littéraire. Le lieu a été complètement rénové et les visiteurs peuvent y déguster toutes sortes de boissons en découvrant des livres. Cette métamorphose permettra certainement de dynamiser ce lieu ouvert en 1918.