

Sarah Colliard représente la quatrième génération de la famille Colliard au Café Tivoli à Châtel-St-Denis

La restauration est un voyage

Jasmina Slacanian Dynamique, pétillante, au sourire chaleureux, Sarah Colliard tombe dans l'univers de la restauration un peu malgré elle.

Ses arrière-arrière-grands-parents créent le Café Tivoli à Châtel-St-Denis et en font rapidement un restaurant convivial spécialisé dans les plats fribourgeois traditionnels. Puis ce sont ses arrière-grands-parents qui prennent la relève en gardant l'esprit des lieux durant 35 ans. Arrivent alors ses parents qui

« Nous ne partions que trois semaines en vacances »

tout naturellement font vivre l'établissement durant 37 ans. Enfin, en 2009, c'est au tour de Sarah Colliard d'en devenir la tenancière. Un acte prémédité depuis de longues années? Un rêve d'enfant réalisé? Il n'en est rien. Ironiquement, Sarah ne s'était jamais imaginée reprendre un jour le restaurant familial.

Grandir avec des parents restaurateurs passionnés par ce travail très gourmand en heures ne la faisait nullement rêver. Bien au contraire. « Nous n'avions pas de vie de famille, se souvient-elle. On ne prenait que trois semaines de vacances par année et le reste du temps, mon frère et moi ne voyions nos parents que séparément. Mais malgré cela, nos parents ont été très présents et un des deux



Sarah Colliard a repris le restaurant qu'ont créé ses arrière-arrière-grands-parents.

restait toujours pour nous aider à faire les devoirs». Rien de traumatisant donc, mais rien qui ne donne envie, à l'époque, de se lancer dans cette voie.

Comme les études n'étaient pas son « truc », Sarah décide de suivre un apprentissage

« A 18 ans, j'ai passé deux mois en Australie »

d'employée de commerce à Lausanne, un peu par défaut: « Quand on ne sait pas quoi faire, on fait employée de commerce », avoue-t-elle en riant.

Elle enchaîne alors les fonctions au sein de diverses boîtes de la région fribourgeoise. Sans jamais y rester plus d'un an. Volleuse engagée en ligue B et grande voyageuse, Sarah ne tient pas en place et présente une allergie aigüe à la routine et la vie de bureau. Ses jobs à durée déterminée lui permettent de financer ses voyages. « Ça m'arrangeait bien de ne prendre que des mandats pour pouvoir partir entre deux. A 18 ans, j'ai passé deux mois en Australie pour parfaire mon anglais et découvrir ce pays. » C'est le coup de foudre pour ce continent. A 20 ans, elle y passe une année à suivre des cours d'anglais, voyager, faire du surf, du saut

à l'élastique, de la grimpe, du bateau à voile, etc. La liste est longue. En rentrant en Suisse, elle donnait parfois un coup de main à ses parents au restaurant. Puis, petit à petit, elle constate que ce métier est peut-être fait pour elle. « J'aime beaucoup le contact avec les gens, insiste Sarah. Et une chose est sûre: je ne peux pas passer ma vie derrière un ordi en voyant toujours les mêmes têtes. » C'est alors qu'elle se décide à reprendre l'établissement familial avec sa cousine Marlène. Cette dernière est cheffe de cuisine. Sarah s'occupe du service et de l'administration. Et depuis 2013, elle partage son temps de travail avec son frère ce qui la soulage

énormément. Car la jeune femme est devenue, entre-temps, mère de deux enfants, aujourd'hui âgés de trois ans et demi et deux ans. Si au départ, reprendre les rennes de cet établissement, tenu par la même famille depuis plus de 100 ans, était bien contraignant, aujourd'hui, ce travail est principalement source de plaisir: « Les charges sont devenues moins lourdes et j'ai plus de temps pour discuter et partager des moments avec mes clients », sourit-elle.

« J'ai plus de temps pour discuter avec les clients »

Rencontrer les gens de tous les horizons est un don inné pour Sarah. Un don qu'elle exploite dans ses voyages bien éloignés des vacances « all inclusive ». Découvrir la culture locale est essentiel pour elle et son compagnon. Tous deux préparent d'ailleurs un grand voyage en Australie avec les enfants pour janvier 2015. « On peut le faire maintenant, avant que les enfants ne commencent l'école, et ce sera un joli cadeau pour mes 40 ans », conclut cette femme comblée à presque tous les niveaux. Seule la nette baisse de son activité sportive la frustre encore un peu. Mais Sarah compte bien y remédier!

IN KÜRZE

Sie ist dynamisch, hat Freude am Leben und besitzt ein warmes Lächeln. Sarah Colliard, die anfänglich gegen ihren Willen Gastronomin geworden ist, führt heute das Café Tivoli (Châtel-Saint-Denis). Der Betrieb befindet sich seit über 100 Jahren in Familienbesitz.

MARKT / MARCHÉ

CHF +/-

Gemüse / Légumes			
Blumenkohl			↗
Chou-fleur	kg 2,50		+9%
CCA		2,38	
Broccoli			↗
Brocoli	kg 3,40		+6%
CCA		3,34	
Fenchel			→
Fenouil	kg 3,00		+0%
CCA Aktion		1,98	
Gurke			↗
Concombre	St. 1,20		+9%
Kabis rot/weiss			→
Chou rouge/blanc	kg 1,80		+0%
CCA		1,58	
Karotten			↘
Carottes	kg 1,45		-9%
Kohlrabi			→
Choux raves	St. 0,90		+0%
Randen			→
Betteraves	kg 1,80		+0%
CCA		1,68	
Rettich weiss			↘
Radis blanc	St. 1,20		-8%
Tomate Rispe			→
Tomates en grappe	kg 2,00		+0%
CCA		1,98	
Tomate rund			↘
Tomate ronde	kg 1,80		-5%
Zucchini			↗
Courgette	kg 2,50		+14%

Salate / Salades

Batavia			↗
Batavia	St. 1,10		+10%
Chinakohl			↗
Chou chinois	kg 2,20		+10%
CCA		2,14	
Eichblatt			↗
Feuille de chêne	St. 1,10		+10%
Eisberg (foliert)			↗
Iceberg	St. 1,30		+18%
CCA		1,18	
Kopfsalat			↗
Laitue pommée	St. 1,10		+10%
Kopfsalat rot			↗
Laitue pommée	St. 1,10		+10%
Lattich			→
Laitue	kg 2,00		+0%
Lollo			↗
Lollo	kg 3,50		+17%
Nüsslisalat			↗
Doucette	kg 18,00		+12%
Rucola			→
Roquette	kg 10,00		+0%
CCA		9,48	

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

Obst / Fruits

Äpfel Gala			→
Pommes Gala	kg 3,20		+0%
CCA		1,38	
Äpfel Golden			→
Pommes Golden	kg 3,00		+0%
CCA		1,38	
Erdbeeren			→
Fraises	500 g 5,00		+0%
CCA Aktion		3,88	

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

Fleisch / Viande (kg)

Rinds-Hohrücken			
Bœuf, haute-côte		38,40	
Rinds-Schulterbraten			
Bœuf, rôti, épaule		22,95	
Kalbs-Nierstück			
Veau, aloyau		52,20	
Kalbfleisch zum Schnitzeln			
Veau, à émincer		23,45	
Schweins-Filet			
Porc, filet		31,60	

Cash+Carry
CCA Angehrn
Frühe für Trofs

Preise Cash + Carry Angehrn gelten bis und mit Samstag.
Prix de Cash + Carry Angehrn valables jusqu'à samedi.

TOURNANT



Kurt Eberhard

Kurt Eberhard wurde zum CEO Hotelplan Suisse und Koni Iten zum CEO Interhome Group ernannt. Der aktuelle CEO Thomas Stirnimann gibt seine Funktion als CEO Hotelplan Suisse ab. Ebenfalls per sofort übernimmt Koni Iten die Funktion als CEO Interhome Group und bleibt interimistisch CIO Hotelplan Group, bis seine Nachfolge gefunden ist.

Elsbeth Stieger-Knellwolf führt seit 30 Jahren, in vierter Generation das Restaurant Linde in Rehetobel im Kanton Appenzell Ausserrhodens. Der Betrieb,



Elsbeth Stieger-Knellwolf

welcher sich etwas ausserhalb des Dorfes befindet, ist seit über 125 Jahren in Familienbesitz. Obwohl die jubelnde Gastronomin das Pensionsalter erreicht hat, denkt sie zur Freude der zahlreichen Gäste keineswegs ans Aufhören.

Bruno de Gennaro ist neuer CEO ad interim der Orior Gruppe. Er ist Nachfolger von Remo Hansen. De Gennaro hatte Rapelli geführt, ist aber seit 20 Jahren bei Orior und langjähriges Konzernleitungsmitglied und führt das Segment Convenience.



Katrin Rieder

Katrin Rieder, Vorsitzende der Geschäftsleitung, verlässt das Freilichtmuseum Ballenberg. Die Historikerin hatte erst im Februar 2012 den Vorsitz der dreiköpfigen Geschäftsleitung des Ballenbergs übernommen. Marc Trauffer, Vizepräsident des Stiftungsrates, betont gegenüber GastroJournal, die Personalie habe nichts mit den aktuellen Ballenberg-Strategien zu tun. Das Museum erwirtschaftet einen Grossteil seiner Mittel selbst, braucht aber zwecks Zukunftssicherung in den nächsten zehn Jahren 90 Millionen Franken.



Benoît Violier

Benoît Violier est cité comme exemple par le critique gastronomique Gilles Pudlowski (« Le Point »). Ce dernier parle même de « meilleur cuisinier du monde ». Son enthousiasme ne s'est pas arrêté à l'Hôtel de Ville de Crissier. Le journaliste cite également le Beau Rivage Palace (Lausanne) avec la cuisine d'Anne-Sophie Pic qui mériterait trois étoiles Michelin et le Berceau des sens, le restaurant de l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Karim Hathroubi fait partie des travailleurs de l'ombre du Paléo Festival qui s'est achevé ce



Karim Hathroubi

week-end. Il a été le chef dans les cuisines des bénévoles et des artistes. Il a dirigé 12 cuisiniers professionnels et 38 aides volontaires. Ce Français de 34 ans a servi quelque 38 000 repas sur deux mois (pour le staff) et 2000 pour les artistes durant les six jours du festival (« Migros Magazine »).

Nasser Jeffane est le cuisinier du nouveau Café Calla (ancien Le Sud) du Mandarin Oriental de Genève. Au menu: « Cuisine suisse/française moderne et saine, à base de produits régionaux de saison ».