



Jean-Philippe Patrino

RESTAURATION - Route des Deux-Villages 74, à St-Légier - La Chiésaz, le restaurant Le Petit s'attache à proposer une cuisine de saison essentiellement basée sur les produits du terroir régional. Une philosophie chère au chef Jean-Philippe Patrino, véritable globe-trotter de la gastronomie qui, à 50 ans, réalise enfin le rêve d'une vie : gérer son propre établissement et cuisiner en totale liberté.

Le Petit : les plaisirs de la table selon Jean-Philippe Patrino

Quelques temps après avoir repris les murs du bien connu « Chez Dallen », début 2020, Jean-Philippe Patrino tombe par hasard sur une plaque poussiéreuse mentionnant sobrement « Le Petit » : « J'ai appris par la suite que c'était l'ancien nom du restaurant et je me suis dit que ce serait un joli clin d'œil de rebaptiser les lieux ainsi ». Une belle façon de se connecter à sa terre d'accueil, aussi, lui qui a quitté Marseille à 16 ans pour apprendre le métier auprès du triplement étoilé « Chez Nico », à Londres, ou chez les frères Hart, considérés comme les rois de la scène culinaire de Soho. « Après une vingtaine d'années en Angleterre, j'ai travaillé pendant un peu plus de sept ans à Singapour. Une expérience extraordinaire ! ». Père de deux enfants, il choisit finalement de s'installer en Suisse « pour leur offrir un cadre de vie idéal ».

S'il peut compter sur l'aide de Sylvain pour le service en salle, dans sa cuisine, Jean-Philippe Patrino s'occupe de tout : « Des fonds à la pâte feuilletée, tout est fait maison. Et hormis le canard ou quelques poissons de l'Atlantique, je ne choisis que des produits de proximité. Ensuite, j'essaie de travailler mes plats autour d'une idée centrale, avec seulement trois ou quatre ingrédients ». Un goût de l'épure - mais sans compromis pour les saveurs - qu'il

conjugue parfois avec des accents hispaniques : « Ma mère est espagnole, ça a dû jouer un rôle dans mon affection pour cette cuisine », glisse-t-il.

Touché par les retours très positifs de sa clientèle, Jean-Philippe Patrino tient également à saluer le soutien et la collaboration exemplaires des autorités communales en période de COVID : « C'est aussi grâce à eux que nous avons pu ouvrir cette magnifique terrasse extérieure début août. Un grand merci !

LE PETIT

✍ Maxime Fontannaz
📷 Laurent de Senarclens

www.le-petit.ch



PROMOVE: nouveau service proposé aux créateurs d'entreprises

Organisme officiel dédié au développement économique de la région Riviera-Lavaux, Promove offre un nouveau service d'accompagnement à la création d'entreprises aux habitants de ses 14 communes-membres.

Cet accompagnement prend la forme d'un premier RDV Diagnostic de 45 minutes afin d'analyser le projet soumis et de proposer un parcours et des outils adaptés. Cet entretien préliminaire peut déboucher sur un suivi individuel afin de vérifier la pertinence de l'idée et aider à développer un projet économiquement viable.

Promove apporte également son appui lors de la recherche de locaux grâce à son portail régional de l'immobilier ainsi qu'au travers de mises en réseau et de formations dédiées à la création d'entreprise organisées avec Genilem (prochaine session les 16 et 23 novembre 2021).

Dernière nouveauté : les RDV Experts. Une fois par trimestre et sur inscription, les personnes intéressées peuvent bénéficier des conseils de professionnels expérimentés ainsi que de leurs recommandations personnalisées dans les domaines suivants : stratégie marketing, outils de communication, stratégie de vente, gestion comptable / fiscalité / recherche de financements et aspects juridiques. Prochaines dates : 15-16 et 17 septembre 2021.

Contact : Cécile Enjolras
021 963 48 50 ou enjolras@promove.ch

