

Les « petits » gastros sont à un tournant

Restauration

Fermeture définitive, mise en vente après faillite, départs de chefs... Plusieurs nouvelles ont ébranlé le monde des toques sur la Riviera. La formule des « petits » gastros en hauteur a-t-elle vécu? Le représentant régional de GastroVaud évoque la nécessité de se remettre en question, mais se veut optimiste.

Patrick Combremont

redaction@riviera-chablais.ch

Depuis le début de l'année, les cartons s'empilent devant les vitres de la terrasse panoramique de l'Auberge de Chaulin. Sur la dernière carte, le filet de bar sauce champagne n'est plus à la fête. Après treize années d'activité à Chamby, sur les hauts de Montreux, dans ce lieu qui surplombe le Léman, Stéphanie et Christopher Cull ont « définitivement » fermé l'établissement le 31 décembre et doivent aujourd'hui se trouver un nouveau « lieu de vie ».

Le restaurant figurait parmi les « savoureuses escapades » recommandées en Romanche gourmande par le site du *Gault&Millau*. S'il n'a pas envie de s'exprimer et préfère se consacrer à son après, le couple de patrons souligne que l'auberge a été fermée à la suite de la résiliation du bail par le propriétaire du bâtiment. Cela pour réaliser d'importants travaux, tout en assurant conserver son affectation. Il y a quelques jours aussi,

l'ancien chef Gérard Rabaey, disait mettre désormais en vente son immeuble du Pont de Brent, échaudé par la faillite des seconds locataires qui avaient repris le fameux restaurant. En lâchant au passage dans les colonnes de 24 heures: « La gastronomie trois étoiles, ça ne marche plus aujourd'hui ». Ce que pouvait également laisser entendre le départ annoncé de Mathieu Bruno, qui va quitter son *Là-Haut* de Chardonne pour se diriger vers d'autres projets.

Charges toujours plus élevées

Est-ce pour autant la fin d'une tendance, d'un modèle? Celui du gastro indépendant, situé en dehors des villes et des hôtels de luxe. Président de la section locale Riviera de GastroVaud, Rui Pereira n'est guère surpris par la situation difficile dans ce secteur de la restauration, et dans la branche en général. Il relativise cependant: « Après la pandémie,



L'Auberge de Chaulin, sur les hauts de Montreux, est l'un des établissements qui n'a pas passé l'hiver. | X. Crépon



Adresse réputée, Le Pont de Brent cherche actuellement un repreneur après une nouvelle déconvenue sous la forme d'une faillite en fin d'année dernière. | V. Cardoso - 24 heures

on s'y attendait bien sûr. En réalité, on s'attendait même à pire que ça.»

Selon lui, les établissements très haut de gamme n'ont pas perdu leur clientèle. C'est surtout la gastronomie accessible au portemonnaie moyen qui est particulièrement touchée. En cause d'abord, l'augmentation des coûts pour les restaurateurs: « Les frais liés à l'énergie ont quasiment doublé, sans oublier ni compter le renchérissement des produits alimentaires. Et l'on ne peut bien sûr pas doubler le prix de la carte au quotidien! Alors il ne suffit plus d'être chef, mais surtout aussi un très bon gestionnaire.»

« On réfléchit plus avant de sortir »

Autre facteur, l'inflation, qui agit directement sur les amateurs de petits gastros. « Avant, les gens avaient plus de moyens. Cela a bien changé. Actuellement, ils ont clairement moins de pouvoir d'achat. Et quand il y a moins d'argent, on réfléchit plus avant de sortir, on va moins au restaurant », relève Rui Pereira. Résultat, « certains chefs se disent qu'il vaut mieux mettre la clé sous la porte ».

Pour lui, « c'est toujours dommage. Chaque fermeture est une histoire qui se termine, un restaurateur qui perd à la fois son travail et son projet ». D'après Rui Pereira, cette situation économique est générale et n'est pas propre à la Riviera. Pourtant, le président de la section locale ne cède pas à la morosité et relève plutôt le côté positif: « Dans la restauration,

il faut toujours se remettre en question, continuer à évoluer en trouvant d'autres techniques. Malgré les difficultés, il y en a d'autres qui ouvrent, des projets qui se relancent, avec d'autres idées. Je vois encore le dynamisme de la profession, et c'est bien.»



“

Chaque fermeture est une histoire qui se termine, un restaurateur qui perd à la fois son travail et son projet”

Rui Pereira
Président de la section Riviera de GastroVaud



Jean-Pierre Pigeon : « Je ne veux pas être attendu comme un messie »

Jean-Pierre Pigeon, nouveau directeur du 2m2c, actuellement en chantier. Son équipe et lui auront la tâche de le ramener à la vie. | R. Brousoz

Montreux

Nouveau directeur du 2m2c, le Jongnysois Jean-Pierre Pigeon prendra ses fonctions le 1^{er} mai. Retour sur le parcours d'un inlassable vendeur de rêve.

Rémy Brousoz
rbrousoz@riviera-chablais.ch

Céline Dion, Lara Fabian, le Cirque du Soleil et même Bill Gates... En plus de 30 ans de carrière dans l'événementiel, Jean-Pierre Pigeon aura côtoyé du beau monde. Et transbahuté ses valises un peu partout sur la planète. De son Montréal natal, dont il maintient un accent « distinctif », son itinéraire professionnel l'aura emmené dans près d'une centaine de pays.

Mais quand il évoque le poste auquel il accèdera le 1^{er} mai, le futur directeur du 2m2c de Montreux a une leueur particulière dans les yeux: celle de l'aboutissement. « Pour moi, c'est le Graal », lâche le Canado-Suisse de 56 ans établi à Jongny depuis 2010. « J'aime cette région et je suis très heureux

de pouvoir œuvrer à son développement économique. » Un attrait pour le Léman qu'il tient de sa maman genevoise et bernoise. Et avec lequel le fleuve Saint-Laurent n'aura pas rivalisé longtemps.

Un directeur habitué des chantiers

Car après une première tentative déjà au début des années 90, c'est en 2005 que ce passionné d'arts vivants débarque en terres helvétiques, engagé au sein du géant de l'événementiel MCI. Dix ans plus tard, il se voit confier les clés du Chaplin's World, alors sur le point d'ouvrir ses portes. Il en restera directeur jusqu'en 2019. « J'étais le tout premier employé. Ils m'avaient installé dans une vieille bâtisse agricole, en face de la Maison de Commune de Corsier », se souvient avec amusement ce papa de deux filles et un garçon.

Alors prendre les commandes d'un 2m2c en plein chantier, ça ne l'impressionne pas vraiment. « Pour me mettre à terre, il faudrait se lever très tôt », lui fait dire son solide optimisme importé d'outre-Atlantique. Parmi ses premières missions: compléter l'équipe, dont les effectifs ont été diminués en raison des travaux. Et puis bien sûr, il s'agira d'organiser la réouverture. La Ville espère cette dernière pour l'été 2025.

Face à cette échéance, un peu d'appréhension forcément. Mais on l'aura compris: c'est à l'adrénaline que Jean-Pierre Pigeon carbure. « Encore aujourd'hui, j'ai des frissons à chaque fois que les projecteurs d'une scène s'allument. » Et sa moitié nord-américaine d'ajouter: « When people meet, magic happens. » En version française: « Quand les gens se rencontrent, la magie opère. »

Comprendre avant d'agir

Choisi parmi une centaine de candidats, le Jongnysois aura aussi pour objectif d'apporter au Centre de Congrès une « vision stratégique renouvelée ». Là-dessus, il prévient: « Je ne veux pas être attendu comme une sorte de messie qui va révolutionner les 18 ans de travail de Remy Crégut (ndlr: l'actuel directeur). » Misant sur l'esprit collectif, il souhaite d'abord prendre le temps de comprendre son nouvel environnement et d'en rencontrer les différents acteurs.

Pour autant, le nouveau capitaine du paquebot montreuvisien ne perd pas de vue le rôle d'émulateur que le Centre de Congrès occupe dans la région. « Pour chaque franc investi au 2m2c, il y a une retombée de 14 francs pour l'économie régionale », souligne Jean-Pierre Pigeon en guise de conclusion.

Pub



Ce film est un hymne à l'eau et à la nature et rencontre déjà le succès. Il retrace la fabuleuse histoire de la conquête de l'eau par la construction légendaire de canaux appelés « bisces » et des barrages.

Il est interprété par deux jeunes comédiens de 12 et 13 ans accompagnés de leur papa et de leur chien fidèle. Ensemble, ils iront sur les traces de leur grand-père à la découverte de ces lieux extraordinaires. Un merveilleux voyage initiatique dans les montagnes avec des paysages à couper le souffle. Un récit héroïque et poétique qui rend hommage aux anciens et à cette époque glorieuse où les hommes ont conquis l'eau au péril de leur vie.

Projections à Aigle au Cosmos 1 dès le 20 février 18h30 | A Vevay à l'Astor dès le 23 février 18h30
(Ces deux premières projections se feront en présence du réalisateur)
Pour le programme des autres projections, voir les sites des cinémas.

artemis-films.ch