

Portrait: Graël Brandy, chef au restaurant la Pinte Vaudoise à Pully

Un Parisien à Pully

Jasmina Slacanin Il y a cinq ans, un vent nouveau, frais et revigorant a soufflé sur l'actuelle Pinte Vaudoise, entraînant un certain nombre de changements.

Ce second souffle a été en grande partie provoqué par Gaël Brandy, un Parisien dont le parcours n'a rien d'un long fleuve tranquille.

Dans les années 1980, il quitte la France pour la Suisse (Les Diablerets), où il

«Je trouve naturel d'enseigner ce que je connais bien»

cumule les saisons. Sa volonté de se forger une expérience professionnelle dans un hôtel le conduit au Golf-hotel Les Hauts de Gstaad où il travaille en tant que chef de partie. Puis, durant la saison estivale, il exerce cette même fonction dans le canton de Genève, à l'Auberge de Hermance. Très tôt, Gaël Brandy découvre les secrets, la beauté mais aussi les contraintes de la cuisine gastronomique.

A Hermance, le chef rencontre sa femme, également du métier. Quelques années plus tard, ils acceptent ensemble un emploi à Montreux à l'Eurotel. Elle à la réception, lui en cuisine. Cinq ans plus tard, Gaël Brandy est engagé comme second à l'Hôtel Victoria de Glion. «Grâce au chef de l'époque, Yves Breteaux, j'ai découvert les secrets de la cuisine traditionnelle, le respect des cuissons. Je lui dois



La cuisine, le vélo, l'enseignement, l'engagement au sein de la Fourchette Verte, la vie de famille, etc. Gaël Brandy semble cumuler toutes ces activités qu'il assume avec passion et sérénité.

beaucoup.» Mais les horaires lourds lui permettant peu de perspectives familiales, Gaël Brandy décide de quitter la Victoria pour un poste de second au restaurant de GastroVaud.

Il allège ainsi ses horaires, certes, mais nullement sa passion et sa créativité. A sa

«J'ai voulu remettre au goût du jour le restaurant»

casquette de sous-chef s'ajoute celle d'enseignant. On lui offre, en effet, la possibilité de donner des cours de théorie et de pratique dans le cadre des patentes: «J'étais très reconnaissant d'avoir la possibilité de transmettre mes expériences acquises sur

le terrain. J'ai trouvé simplement naturel de parler de ce que je connaissais.»

GastroSuisse lui propose ensuite de donner des cours de formation continue. Ainsi, durant dix ans, Gaël Brandy jongle entre enseignement et travail de sous-chef ce qui lui procure beaucoup de plaisir.

Lorsque le chef de l'époque, Orlando Locatelli, qui privilégiait une cuisine traditionnelle, du terroir, quitte son poste, c'est tout naturellement son second qui le remplace. Nous sommes en 2006. Gaël Brandy décide alors de laisser parler sa créativité et d'apporter un certain nombre de changements. «J'ai voulu remettre au goût du jour le restaurant avec une cuisine plus moderne, expé-

riente des Ligues de la Santé sur Lausanne et Vevey, Gaël Brandy reste très actif dans le domaine de l'alimentation saine. Il est d'ailleurs engagé dans la promotion du label «Fourchette Verte» et «Fourchette Verte Junior». En effet, parallèlement aux repas servis au restaurant (assiette du

«Le vélo me permet de décompresser et de trouver l'équilibre»

jour, plat fourchette verte et carte) pour la clientèle de passage – en forte augmentation depuis quelques temps, il prépare 200 repas Fourchette Verte Junior qui sont quotidiennement livrés dans les garderies de Pully.

Parler de cuisine saine et préparer des repas équilibrés est un réflexe pour ce sportif qui, en plus de son activité professionnelle et de son rôle d'époux et de père de deux enfants, trouve le temps de faire du vélo. «Le vélo est essentiel pour moi. Je le pratique quotidiennement ce qui me permet d'avoir un équilibre entre ma vie privée et professionnelle. Il me permet de décompresser et en même temps, lorsque je pédale, je trouve des solutions aux problèmes de la journée.» Il ne s'arrête jamais!

In Kürze

Er ist Lehrer, verantwortlich für die Betreuung der Arbeitslosen aus der Küche, ein Profi, der bei der Fourchette Verte Junior mitmacht, Velofahrer, Ehemann und Vater von zwei Kindern: Gaël Brandy ist vor allem für seine Küche in der Pinte Vaudoise (Pully) bekannt. Bei ihm ist das Leben sicher kein stilles Gewässer.

NAMEN

Fabienne Epiney (Foto oben) und **Daniel Sciboz** (Foto unten) gehören zu den Mitarbeitenden von **GastroConsult**, die befördert werden konnten – beide zu Vizedirektoren. Prokura wiederum erhalten **Priska Moosbauer**, **Barbara Wyss** und **Erich Bühler**, zu Handlungsberechtigten ernannt werden konnten **Alessandra Naldi** und **Roman Gut**.



William Schuurmann heisst der neue Pächter der **Traube in Dägerlen**. Anfang Mai übernimmt er die Kochlöffel im Ausflugsrestaurant nördlich von **Winterthur**. Derzeit arbeitet Schuurman im **Café Classic in Seuzach**, Schuurman folgt auf **Marco Dorigo**, der ins **Spital Frauenfeld** wechselt.

Yves Stucki hat die Leitung der Gastronomie im **Tropenhaus Frutigen** übernommen. Vor seinem Engagement in Frutigen war er Inhaber und Geschäftsführer der **Auszeit in Bern**, in Frutigen ist er zuständig für das Restaurant **Terrasserie**, das Restaurant **Esturgeon**, die **Bar&Lounge** sowie den Eventbereich.



Gabriella von Glasow und **Lukas Gold** haben die Geschäftsführung im **Berghotel Alpenrösli in Klosters** übernommen, das wie das **Restaurant Helvetia in Zürich** von der **Jugendstil AG** um **Stefan Roth** kontrolliert wird.

Manuela Glauser und **Bruno Mägerli** sind neue Pächter im **Restaurant Fischermätteli in Bern**. Die beiden haben vorher während sechs Jahren das **Restaurant Rössli in Gassel** ge-

führt. Das **Fischermätteli** war nach dem Abgang von **Augusto Pereira** im Herbst 2010 vier Monate geschlossen.

Regula Schmid, **Alpenblick Kandersteg**, **Samuel Baumann**, **Seeblick Krattigen**, **Norbert Brune**, **Blausee**, **Wolfgang Bumann**, **Kandergrund**, **Francis Hadorn**, **Frutigen**, **René Maeder**, **Doldenhorn** und **Ruedihus Kandersteg**, **Werner Lauener** und **Nico Seiler**, **Nicos Restaurant Kandersteg**, **Burkhard Prentler**, **Des Alpes Kandersteg**, **Hugo Roth**, **Faltschen**, **Georg Ryter**, **Altels Kandergrund**, und **Christain Wyss**, **Blüemlisalp Kandersteg**, gehören zum Kreis der **Frutigaler Chefs**. Der Kreis trifft sich monatlich zum Gedankenaustausch, manchmal in besonderem Rahmen: Das letzte Treffen fand im **Vatikan in Rom** statt, und zwar samt Besuch in der Botschaft zum Abschied von **Garde-Divisionär Faustus Furrer**.

LES NOMS

Olivier Bovet, le directeur de l'**Office du tourisme de Châteaudeux**, quitte son job après six ans. Son successeur ne sera pas connu de sitôt, car ce poste ne sera mis au concours qu'après la fusion prévue des offices du tourisme de toute la région du Pays-d'en-Haut. Le partant n'a cependant pas encore révélé le nom de son futur employeur.

Jean-Christophe Ollivier, chef Sommelier du **Chat-Botté**, quitte le **Beau-Rivage de Genève**. Après avoir exercé dans de célèbres restaurants gastronomiques en France et en



Suisse, Jean-Christophe Ollivier a travaillé dans la cave de l'hôtel **Beau-Rivage** depuis 2003. Il décide aujourd'hui de relever de nouveaux défis et quitte ses fonctions à la fin du mois de mars pour reprendre, avec son épouse, les rênes d'un hôtel-res-

taurant à **Pian Médoc**, dans la région bordelaise.

Santi Santamaria, le célèbre chef catalan trois étoiles, est décédé le 16 février dernier à l'âge de 53 ans. Le chef du restaurant **Can Fabes** de Sant Celoni est mort d'un malaise cardiaque alors qu'il présentait à Singapour son nouveau restaurant au sein du complexe hôtelier de **Marina Bay Sands**.



Fabienne Epiney (photo 1^{re} colonne) et **Daniel Sciboz** sont collaborateurs de **GastroConsult**. Tous deux ont été promus à la fonction de vice-directeur de **GastroConsult** et fondateurs de pouvoir, comme d'ailleurs **Priska Moosbauer**, **Barbara Wyss** et **Erich Bühler**. Quant à **Alessandra Naldi** et **Roman Gut**, ils sont nommés fondateurs de pouvoir commerciaux.

MARKT / MARCHÉ

CHF + / -

Gemüse / Légumes

→ Kabis weiss		
Chou blanc	kg 1,95	+0%
→ Karotten		
Carottes	kg 1,50	+0%
→ Lauch grün		
Poireau vert	kg 2,80	+0%
CCA	2,58	
→ Rande		
Betterave	kg 1,80	+0%
CCA	1,68	
→ Rübe Herbst weiss		
Carotte blanche	kg 2,30	+0%
→ Sellerie		
Céleri	kg 3,10	+4%
→ Wirz leicht		
Chou frisé léger	kg 2,40	+0%
→ Zuckerhut		
Pain de sucre	kg 2,10	+0%
→ Zwiebeln		
Oignons	kg 1,35	+0%

Salate / Salades

→ Batavia		
Batavia	1,40	+17%
→ Chinakohl		
Chou chinois	kg 2,10	-5%
CCA	2,08	
→ Eichblatt grün		
Feuille de chêne	1,50	
CCA	1,38	
→ Kopfsalat		
Laitue pommée	1,30	-13%
→ Kresse		
Cresson	kg 10,00	+0%
→ Nüsslisalat		
Doucette	kg 15,00	-12%
CCA	14,94	
→ Radieschen (Bund)		
Radis (bouquet)	1,00	-9%
CCA	0,78	

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

Obst / Fruits

→ Äpfel Gala		
Pommes Gala	kg 3,50	+0%
CCA	3,28	
→ Äpfel Golden		
Pommes Golden	kg 3,20	+0%
CCA	2,78	
→ Birnen		
Poires	kg 3,50	+0%
CCA	2,98	

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

Fleisch / Viande (kg)

Kalbfleisch zum Schnetzeln	
Veau, à émincer	29,90
Kalbs-Schulter-Braten	
Veau, rôti, épaule	24,95
Rinds-Filet Brasil	
Bœuf, filet, Brésil	57,55
Rinds-Hohrücken	
Bœuf, haute côte	25,95
Schweins-Nierstück	
Porc, filet	19,30

Cash+Carry
CCA Angehren
Frische für Trophäen.

Preise Cash + Carry Angehren gelten bis und mit Samstag. Prix de Cash + Carry Angehren valables jusqu'à samedi. Kopfsalat: In der Region Genf grosse Mengen vorhanden.

ANZEIGE

günstig schnell
flexibel zuverlässig

www.gastro-service-schweiz.ch