

Un chef étoilé chez bonacasa

La cuisine a le vent en poupe, que ce soit à la maison ou en version télévisée. Lorsqu'elle construit des logements, la société immobilière bonacasa mise elle aussi sur un produit haut de gamme en matière de cuisine et sur le chef étoilé renommé Andy Zaugg.

TEXTE : SIMONE LEITNER
PHOTOS : TIM X. FISCHER

EN MOUVEMENT

SMART LIVING LOFT

Dans le complexe résidentiel Roggenpark d'Oensingen, bonacasa a construit le « Smart Living Loft », un lieu de rencontre et showroom idéal pour le fournisseur leader d'habitat connecté et intelligent en Suisse. La cuisine « smart Living » imaginée à cet effet est devenue une référence et sert de modèle de concept et design pour toutes les cuisines des futures résidences bonacasa. Le chef étoilé Andy Zaugg a créé une importante valeur ajoutée en tant que consultant, et développe une atmosphère unique lors de ses cours de cuisine.

bonacasa

Le monde évolue et notre façon d'habiter aussi. Les moteurs de ces mutations sont d'importantes tendances sociétales et des développements technologiques qui font naître de nouveaux besoins chez les locataires et les propriétaires d'appartements. En tant que société leader de l'habitat connecté en Suisse, bonacasa offre des atouts uniques grâce à son concept « Smart Living » : une architecture durable, une domotique intelligente et des services liés à l'habitat individuels ; des salles de bain sans seuil, des douches à récupération d'énergie, un éclairage intelligent, un service d'appel d'urgence 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7, et bien sûr aussi des cuisines ultrafonctionnelles.

www.bonacasa.ch

Andy Zaugg est en train de préparer un cours de cuisine gastronomique dans le Smart Living Loft avec sa femme et associée Roberta Zaugg. Ils y attendent des actionnaires de bonainvest Holding AG, la société mère de bonacasa. Andy Zaugg interrompt son travail, s'assoit sur le canapé conçu par un designer et boit un expresso, décontracté.

Mais qui est cet Andy Zaugg, ce cuisinier étoilé qui propose des cours de cuisine et coachings en gastronomie ? En aucun cas un inconnu. Bien au contraire : Zaugg cuisine depuis plus de trente ans au plus haut niveau, s'est fait dès ses jeunes années un nom comme chef de cuisine dans toute la Suisse et s'est réorienté après son cinquantième anniversaire. C'est un chef étoilé. Un grand chef acclamé. Il a justifié son étoile Michelin et ses 17 points au Gault&Millau durant de nombreuses années dans son restaurant gastronomique soleurois « Zum Alten Stephan ». Jusqu'à ce qu'il se retire de l'institution « restaurant », mais en restant fidèle à la cuisine et en se restant fidèle à lui-même comme entrepreneur. Quand Andy Zaugg parle aujourd'hui de sa carrière, ses paroles sont teintées de satisfaction, de franchise et encore et toujours de passion, encore et toujours d'inventivité et d'amour du goût. Il parle de son époque comme chef du restaurant « Zum Alten Stephan », de cette pression immense dans le travail quotidien, mais aussi de cette ambition et de cette passion consistant à vouloir cuisiner et servir chaque jour sans exception des mets de la plus haute qualité, et de ne pas pouvoir s'en empêcher. Et il parle des produits haut de gamme sans lesquels il n'aurait pas pu maintenir ce niveau de saveur.

Toujours à ses côtés et toujours proche des clients : son épouse Roberta. « Ma carrière n'aurait pas été possible sans Roberta », dit-il en regardant sa femme, qui dresse la belle et longue table du Smart Living Loft et la décore en harmonie avec la saison. Elle sourit et de-

mande si quelqu'un veut un autre café. 100 % maîtresse de maison, 100 % naturelle, 100 % chaleureuse.

La bonne nourriture est aussi indissociable de bons producteurs. « Cela a toujours été le cas », constate Andy Zaugg. Qui ajoute que la différence, c'est que de nos jours, les consommatrices et consommateurs sont bien mieux informés sur les aliments, leur provenance et leur transformation ; et que les éléments « régional » et « bio » jouent un grand rôle. Le chef étoilé explique à l'aide d'un exemple ce qui fait pour lui la qualité élevée d'un produit : il y a de nombreuses années déjà, il achetait de la bonne perche directement chez un pêcheur professionnel du lac de Biene. Et, raconte-t-il, peu importe quand le pêcheur appelait, Zaugg se mettait en route sur-le-champ pour aller chercher le poisson, même le dimanche, même s'il devait encore écailler 20 kilos de poisson ensuite. C'est cela, pour lui, un bon produit, indépendamment de la quantité de travail à fournir soi-même et indépendamment de s'il aurait préféré passer du temps avec sa famille. Andy Zaugg a toujours été ambitieux. Et il l'est encore. En tant que consultant pour plusieurs entreprises de restauration, il vibre aujourd'hui encore avec ses clients quand le Gault&Millau attribue ses points très convoités début octobre. Car, souligne-t-il, il conseille ses clients avec passion et s'identifie de manière consé- quente aussi avec leur réussite. Zaugg connaît parfaitement l'angoisse liée à l'attribution des points et étoiles. Le succès et l'échec aussi. Lorsqu'une année, il perdit son étoile Michelin, il fut désemparé, déçu et un peu désespéré. En entendant le sujet, Roberta Zaugg lève brièvement les yeux et dit que cela fut une période difficile pour tous. Andy Zaugg admet avoir eu à l'époque tout simplement envie d'expérimenter et s'être intéressé à la cuisine moléculaire. Ce plaisir d'expérimenter n'a pas plu au légendaire guide gastronomique Michelin, qui lui a retiré



Le chef étoilé Andy Zaugg a créé une importante valeur ajoutée en tant que consultant, et développe une atmosphère unique lors de ses cours de cuisine.

il le fallait, traversé beaucoup d'épreuves et connu un grand succès. À côté du restaurant gastronomique, Andy Zaugg a rajouté une corde à son arc dès 1998 avec son service de traiteur pour événements. Ce qui s'est révélé judicieux et important, car cette activité a extraordinairement bien marché. Avec ce service de traiteur et ses banquets accueillant jusqu'à 2000 convives, Zaugg était en phase avec son temps et a généré la moitié de son chiffre d'affaires. Un modèle économique qu'il a transposé dans sa nouvelle ère de coach, organisateur de cours de cuisine et ambassadeur gastronomique.

En tant que traiteur, on ne lui décernera plus de points ou étoiles, il ne sera plus évalué par des dégustateurs. Est-ce triste ? Les traiteurs devraient-ils être eux aussi récompensés par des points et des étoiles ? Non, en aucun cas. Andy Zaugg poursuit son propre chemin – avec des partenaires, des produits alimentaires de grande qualité, de nouvelles idées et bien sûr avec sa femme Roberta. ■

son étoile. Zaugg fit son introspection, reprit son chemin, plus fort, brilla par un nouvel art culinaire et retrouva son étoile. Abandonner n'entre pas en ligne de compte pour ce Soleurois amoureux de sa patrie. Qui peut certes s'appuyer sur un vaste réseau bien au-delà des frontières nationales, mais n'a jamais voulu tourner le dos à Soleure. Non plus lorsqu'il fit la connaissance de sa femme Roberta pendant ses années d'apprentissage, dans la cuisine gastronomique renommée d'André Jaeger. C'est

elle, originaire d'Irlande et qui aurait pu en tant que fille d'hôtelier reprendre un établissement, qui l'a rejoint. « Bien sûr, nous avons réfléchi à prendre pied en Irlande, mais je ne voulais pas quitter Soleure. »

De nombreuses années plus tard, ils forment toujours une équipe, travaillent et savourent encore à deux. Lui, le cuisinier, perfectionniste et père de deux enfants – elle, la maîtresse de maison, sommelière et mère de deux enfants. Ils ont fait beaucoup de choses comme