

Portrait de Nathalie Degiez, restaurant L'Ecole est finie

# La carte de la fantaisie

**Laurence Carducci** A La Neuveville, l'esprit d'enfance anime le petit restaurant L'Ecole est finie, avec le goût des tartines et la gaieté qui règne partout.

L'Ecole est finie, la vie commence. C'est inévitablement le sourire aux lèvres que l'on approche le pimpant restaurant dans le centre de La Neuveville, imaginé par Nathalie Degiez, il y a bientôt cinq ans. Les moindres détails reflètent ce moment plein de fraîcheur où tout paraît possible.

Passionnée par l'accueil et le service, Nathalie Degiez a trouvé le ton juste qui touche chacun de nous. Avec l'approbation de Sheila, la jeune patronne fan convaincue a réussi un subtil mélange de salle d'école rétro et d'homages à la chanteuse des années 60. Charmés par l'esprit du lieu, les clients reviennent et contribuent au décor.

## «Quelques-uns ont apporté leurs photos de classe»

Quelques-uns ont apporté leurs anciennes photos de classe qui sont imprimées sur les sets de table. Des crayons de couleur sont à disposition pour les colorier.

L'addition est présentée dans une typique boîte en bois avec couvercle coulissant. Des billes tapissent le fond du lavabo et bien d'autres détails amusants. Cette créativité spontanée est contagieuse. L'Ecole est finie a



A l'enseigne de L'Ecole est finie, Nathalie Degiez a réalisé un univers qui lui correspond.

maintenant une belle ligne graphique sous forme de cartes postales et de carte de visite, à découvrir aussi sur internet.

Le côté cuisine est tout aussi soigné grâce à la complicité qui s'est créée avec Charlie Rotsart, un chef français de 29 ans qui apprécie cette manière de vivre et la qualité des produits de proximité voulue par Nathalie Degiez. C'est de lui qu'est venue l'idée des tartines chaudes garnies, encore peu courantes en Suisse. En ouvrant son propre restaurant, Nathalie Degiez a aussi mis en pratique son idéal. C'est-à-dire trouver une harmonie entre la salle du restaurant et la cuisine, ce qui lui semblait manquer dans sa précédente expérience dans le service. «Pour moi tout a la même importance. Je trouve

qu'il n'y a pas à établir une hiérarchie. Le plaisir de l'œil, l'accueil et la table, c'est un tout.» Néanmoins, la tension des «coups de feu» n'est pas

## «Le plaisir de l'œil, l'accueil et la table, c'est un tout»

épargnée dans ce petit établissement qui comprend vingt à trente couverts supplémentaires sur la terrasse par beau temps.

La cuisine à l'étage est petite et exige un rigoureux sens de l'organisation. Charlie Rotsart y travaille avec une aide de cuisine. Le soir, Nathalie peut faire appel à son amie pour le service. L'entregent et la pratique ne font pas défaut et chacun y met du sien.

La carte est diversifiée pour satisfaire une clientèle très variée. Le plat principal du menu du jour à 16 francs est affiché pour la semaine. L'entrée et le dessert sont imaginés au fur et à mesure, selon le marché. Car ici, les produits frais ont la priorité. Inutile de demander des filets de perches si les pêcheurs locaux n'en proposent pas. Amoureux de son métier et de la part de liberté qu'on lui laisse, Charly propose par exemple l'artichaut en vinaigrette, les mille-feuilles de chèvre frais et betterave rouges et des verrines à sa façon. Pour le dessert, il suggère notamment d'exquis moelleux au chocolat. Il y a aussi un bon choix de vins régionaux.

Le restaurant dispose aussi au premier étage d'une salle

d'une vingtaine de couverts. Le jour de notre visite, une grande table était réservée par une enseignante nouvelle retraitée qui voulait prendre congé de ses collègues. Le cadre est aussi idéal pour les sorties de classe et les réunions de bac et, quand l'école est finie, les groupes se suc-

## «Si bien associées aux bonheurs gourmands des jeunes années»

cèdent. Il y en a jusqu'à deux par semaine quand les vacances arrivent.

Revenons aux tartines si bien associées aux bonheurs gourmands des jeunes années. L'adaptation mise au point à L'Ecole est finie respecte le goût du pain, un fondement essentiel soigneusement mis au point par la restauratrice avec l'aide du boulanger voisin. Servies chaudes, les tartines permettent de faire un tour du monde gustatif. A choix, elles s'adaptent aux garnitures à la suisse, à la mauricienne, à la nordique et s'accompagnent de salade verte. La preuve est faite, simplicité ne veut pas dire ennui, l'accueil se nourrit de détails, la joie de vivre se partage sans frais supplémentaires.

## In Kürze

Nach ihrer Service-Ausbildung hat Nathalie Degiez ihren eigenen Betrieb im bernischen La Neuveville eröffnet. L'Ecole est finie – die Schulzeit ist beendet – spiegelt sich im Speiseangebot, in der Ausstattung der Gaststätte und natürlich auch im Ambiente wider. In den letzten fünf Jahren hat sich das Konzept durchaus bewährt.

## NAMEN / NOMS

**Norbert Oblak**, Gastgeber im **Hotel Flora in Luzern**, verlässt das Haus Ende August. Seine Aufgabenbereiche übernimmt kommissarisch Vizedirektorin **Jessica Ternes**, seit Anfang März Vize im Flora. Die gelernte Hotelfachfrau war die letzten acht Jahre in der **Villa Belrose in St. Tropez** Verkaufsleiterin. Die Villa gehört wie das Flora zur **Althoff-Gruppe**.

**Sandra Abegglen**, Hotel Tirrenio, Sardinien; **Eric Ahrend**, Hotel Albana, Silvaplana; **Samuel Bachofner**, SV (Schweiz) AG, Zürich; **Helene**



**Bellwald-Grob**, Hotel Nest- und Bietschhorn, Blatten; **Adrian De Souza**, Express Inn Luzern, Rothenburg; **Heinz Dubach**, Sport Hotel Rütli, Gstaad; **Thomas Dübendorfer**,

Hotel Bellevue, Interlaken; **Gisela Heller**, Hotel Eiger, Grindelwald; **Hannes Hochuli**, Hotel Lihn, Filzbach; **Alexandra Kluge**, Hotel Krone, Lenzburg; **Stephanie Kochendörfer**, Hotel Albris, Pontresina; **Sandy Lindemann**, Belvédère Scuol und **Philipp Probst** vom Hotel Merian in Basel haben kürzlich in Bern das **Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement** feierlich abgeschlossen.

**Frieda und Kurt Scheiwiler** bedienen und bekochen ihre Gäste seit genau 30 Jahren in ihrem **Landgasthof Ochsen in Neu St. Johann**, in der Region bekannt unter dem Namen **Ochsen Sidwald**. Die regionale Verankerung und die hohe Qualität bei den Produkten gewährleistet Kurt Bruder Bruno, der unter dem Ochsen eine eigene Metzgerei führt. Das Gildemitglied Kurt Scheiwiler führt seinen Erfolg auf die richtige Mischung zwischen Tradition und Veränderung zu-

rück. «Man muss sich ständig weiterentwickeln», sagt der Wirtesohn.



**Jacoline und Matthias Lutz-von Reeken**

sind die neuen Gastgeber im **Sunstar Parkhotel Arosa**. Das Ehepaar lebt bereits in der Region und hat langjährige Erfahrung in der Hotel- und Gastrobbranche. Der gelernte Koch und diplomierte Hotelier führte mehrere Hotelbetriebe, teilweise mit seiner Frau zusammen. Der bisherige Gastgeber **Thomas Keel** bleibt auf Teilleistungs- als Projektverantwortlicher bei den Sunstar Hotels tätig.

**Jürg Moor** verlässt nach vier Jahren **Lenk-Simmmental Tourismus**. Er war als Marketingleiter eingestiegen und nach dem Weggang **Manfred Fiegls** Geschäftsführer geworden.

Dix **pizzaioli** ont reçu, à Giubiasco (TI), leur diplôme cantonal après avoir réussi leurs examens au terme d'une formation mise sur pied par **GastroTicino**. «En Suisse, seul le Tessin délivre un diplôme cantonal de pizzaiolo», a rappelé **Marco Huber** (photo), président de la société cantonale des cafetiers-restaurateurs.

Après cinq ans passés à la présidence de l'**Office du Tourisme du canton de Vaud (OTV)**, **Jean-Pierre Strebel** (à gauche sur la photo) a décidé de démissionner afin de s'engager pleinement dans ses nouvelles fonctions de directeur général de l'Union cycliste internationale. C'est le Conseiller national **Charles Favre** (à droite) qui lui succède. Son entrée en fonction a eu lieu le 26 juin dernier, soit le lendemain de l'assemblée gé-

nérale ordinaire de l'OTV à Blonay. Charles Favre a été choisi pour son intérêt et son



implication dans le développement économique du canton de Vaud, dont la branche touristique représente un chiffre d'affaires de 4,6 milliards de francs par année.

Réunie en assemblée générale ordinaire, l'association des **Swiss Deluxe Hotels** a admis un nouveau membre, le **Grand Hôtel du Lac à Vevey**. Le groupement, présidé par **Eric Favre** (Le Mirador Kempinski), réunit trente-huit établissements cinq-étoiles parmi les plus prestigieux au monde.

## MARKT / MARCHÉ

	CHF	+ / -
<b>Gemüse / Légumes</b>		
➤ Aubergine	kg 3,40	+3%
➤ Blumenkohl		
Chou-fleur	kg 2,00	+11%
➤ Broccoli		
Broccoli	kg 3,00	+3,5%
➔ Fenchel		
Fenouil	kg 2,20	+0%
➤ Gurke Salat		
Concombre sal.	St. 1,00	+11%
➤ Kabis rot/ Weiss		
Chou rouge/blanc	kg 2,00	-9%
➔ Karotten (Bund)		
Carottes (bouquet)	2,50	+0%
➔ Kohlrabi		
Chou rave	0,90	+0%
➤ Krautstiel		
Côtes de bettes	kg 3,50	+9%
➤ Lattich		
Laitue	kg 1,40	-13%
➤ Lauch grün		
Poireau vert	kg 2,90	-9%
➔ Randen		
Betterave	kg 1,80	+0%
➔ Rübe Herbst weiss		
Carottes blanches	kg 2,50	+0%
➔ Spinat (Blatt)		
Epinards	kg 4,00	+0%
➤ Tomate Rispe		
Tomate panic.	kg 3,00	+3%
➔ Wirz leicht		
Chou frisé léger	kg 2,60	+0%
➤ Zucchetti		
Courgettes	kg 2,40	-20%
➤ Zwiebeln		
Oignons	kg 1,75	-10%

## Salate / Salades

➔ Eichblatt grün/rot		
Chêne vert/rouge	St. 0,90	+0%
➔ Eisberg		
Eisberg	St. 1,00	+0%
➔ Kopfsalat		
Laitue pommée	St. 0,90	+0%
➔ Lollo rot/grün		
Lollo rouge/verte	kg 3,00	+0%
➔ Nüsslisalat		
Doucette	kg 18,00	+0%
➔ Radieschen (Bund)		
Radis (bouquet)	0,90	+0%
➔ Schnittsalat		
Salade coupée	kg 10,00	+0%
➔ Spinat Salat		
Epinards salade	kg 6,00	+0%

Gemüse/Salate: Nationale Richtpreise franko Grossverteiler  
Légumes/Salades: prix indicatifs nationaux franco grands distributeurs

## Früchte / Fruits

➔ Erdbeeren		
Fraises	500 g 5,00	+0%
➔ Stachelbeeren		
Groiseilles	500 g 3,50	+0%
➔ Kirschen Klasse I		
Cerises classe I	kg 6,50	+0%
➔ Äpfel Gruppe A		
Pommes groupe A	Ø kg 3,20	

Früchte: Richtpreise Direktverkauf  
Fruits: prix indicatifs pour la vente directe

## Spezielles / En particulier

Salatgurke: der Konsum steigt auf Grund der günstigen Wetterbedingungen.

Concombres à salade: la consommation augmente. Cela est en bonne partie dû aux conditions météorologiques très favorables de ces derniers jours. Les récoltes de tomates et de courgettes continuent de croître.

ANZEIGE

**KARIBIK DEKO**  
**Zadik**  
079 218 93 73