

Das Geld ist da, doch nun muss es fliessen

Corona-Krise

Wie geht es Gastronominnen und Gastronomen? Wie gehen sie mit der Krise um? Ein bilingualer Schwerpunkt.

Nach Monaten mit einschneidenden Massnahmen befindet sich die Gastronomie nun seit sechs Wochen schweizweit in einem zweiten Lockdown. Viele Gastronominnen und Gastronomen sind durch den ersten Lockdown und die darauf folgenden Monate finanziell bereits massiv angeschlagen. Als Reaktion auf deren prekäre Situation hat der Bundesrat am 13. Januar 2021 Lockerungen bei den Anspruchsvoraussetzungen für die Härtefallregelungen und höhere A-fonds-perdu-Beiträge beschlossen.

Sven Weber, Inhaber von Gastromotion und Betreiber von zwei Restaurants in Wallisellen und Lindau im Kanton Zürich, ist erleichtert. Doch wie vielen aus der Branche gehen ihm die kantonal geregelten Prozedere von der Einreichung bis zur Auszahlung der Unterstützung zu langsam. Hier muss das Geld rascher fliessen, etwa in Form von kurzfristigen Überbrückungskrediten, wie Nationalrat Alois Gmür vorschlägt.

Sonst wird die Hilfe für viele zu spät kommen.

Une troisième crise romande et différentes sensibilités

La gastronomie en Suisse romande traverse sa troisième période de fermeture après février et novembre 2020. Une période complexe pour les professionnels. Jérôme Manificier, figure de la gastronomie genevoise habitué aux palaces comme à la restauration indépendante, jette un regard lucide. Il s'estime chanceux en venant de retrouver un poste de chef exécutif à l'Hôtel Métropole, mais se dit solidaire des jeunes chefs qui viennent d'ouvrir un restaurant.

Les réalités semblent différentes selon les cantons. Caroline Juillerat, coprésidente de Gastro Neuchâtel, décrit une lueur d'espoir au niveau des aides financières. Alors que dans le canton de Vaud, Barbara Rao lance une plateforme de financement participatif en attendant les aides cantonales.

bbe/aca
Seite/Pages 10-11



Take-away only, wie hier im Restaurant Varathans, Sursee. Corinne Glanzmann

ANZEIGE



Delimpex AG – Ihr Kaninchenfleischlieferant
Jetzt Sortimentsliste bestellen:
Tel. +41 55 415 56 56
gerold.bisig@delimpex.ch
www.delimpex.ch



Frauenrechte

50 Jahre Frauenstimmrecht: Annelise Leu, Ex-Hotelière, fordert zum Unbequemsein auf.

Seite 3

Umnutzungen

Wie der Corona-Krise begegnen? Hotelumnutzungen können eine Lösung sein.

Seite 4–5

Flugreisen

Am Zürcher Flughafen fehlen nach wie vor die Passagiere. Das spüren auch die Hotels.

Seite 17

Inhalt

Meinung	2
Hotellerie	3–8
Gastronomie	9–10
Gastronomie cahier français	11
Hôtellerie cahier français	12
Das Gespräch	13
Tourismus	14–17
Tourisme cahier français	18–20
Service	21–22
Impressum	22
Bildersseite Corona-Krise	23
People & Events	24

Durabilität, digitalisation un challenge mondial

Innovation. Identifier les idées et les personnes capables d'accélérer la reprise du secteur du tourisme face à la pandémie par un appel à la créativité. Voilà le but du nouveau projet commun de l'Organisation mondiale du tourisme (OMT) et du Sommet Education avec le lancement du concours Hospitality Challenge. Avec comme maîtres mots: durabilité, innovation et digitalisation.

L'initiative a reçu près de 600 candidatures du monde entier.

Les 30 finalistes recevront une bourse d'études complète dans 30 différents programmes notamment en Suisse, à Glion et aux Roches. Seul projet helvète finaliste, Viridescent présente une plateforme de réservations 100% green.

De son côté, l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) renforce ses alliances stratégiques. Elle vient d'annoncer un nouveau partenariat avec la marque horlogère Audemars Piguet.

aca

Page 12

Innovation: Die Städte rücken in den Fokus

Das Gespräch. Der Schweizer Tourismus liegt bei der Digitalisierung noch immer im Hintertreffen, ist Richard Kämpf, Leiter Tourismuspolitik beim Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco), überzeugt. Im Gespräch verteidigt er die Förderstrategie von Innotour: Das Risiko von Fehlinvestitionen müsse man in Kauf nehmen. In Zukunft sollen die Stadthotels stärker in den Fokus rücken.

sbl/pt

Seite 13

Eine ganze Region in einem Webshop

Digitale Marktplätze. Die Websites der Tourismusdestinationen wandeln sich je länger, je mehr von reinen Informationsplattformen hin zu Verkaufsportalen. Das Wallis verfügt als erster regionaler Akteur mit einem neuen digitalen Marktplatz über ein solches Angebot. Graubünden und das Berner Oberland arbeiten an ähnlichen Lösungen. Mit der Vielfalt an Angeboten steigt auch der Anspruch an die Portale: Die Userinnen und User

sollen mit möglichst wenigen Klicks die gesamte Bandbreite an Produkten und Dienstleistungen an einem einzigen Ort buchen können. Die zunehmende technische Komplexität treibt allerdings auch die Kosten für die Plattformbetreiber in die Höhe. Trotz der Förderung durch öffentliche Mittel bitten sie die angeschlossenen Leistungsträger deshalb zur Kasse, was hinter vorgehaltener Hand für Unmut sorgt.

god/pt

Seite 15

Schmocker
EDEL DANK STAHL
Ihr Fabrikant für Gastronomie-Einrichtungen
SCHMÖCKER-AG.CH

BADAG GmbH
Alles für Ihr Bad...
GROSSE MENGE, KLEINER PREIS

ZUSÄTZLICHE SUBVENTIONEN
JETZT PROFITIEREN
inkl. **WEITERBILDUNG-INKLUSIVE.CH**

ROTOR Lips
www.RotorLips.ch
Rotor Lips AG • 3661 Uetendorf
Maschinenfabrik • 033 346 70 70

Die Gemütslage ist angespannt

Der zweite Lockdown macht den Gastrobetrieben zu schaffen. Es geht nun darum, dass sie rasch Unterstützung erhalten – oder vorerst zumindest Kredite.

BERNADETTE BISSIG



Sven Weber

ist Inhaber der Gastromotion AG und betreibt je einen Betrieb in Wallisellen und Lindau.



Sarah Hartmann

wirtet mit ihrer Mutter Claire Kuhn im «Camino», Zürich, und im «First», Ottikon bei Kempthal.

In den letzten Wochen hat die Gastronomie ihrem Unmut öffentlich Luft gemacht. Ihr Leidensdruck ist unerträglich geworden. So haben sich etwa die Gastro-Unternehmer Rudi Bindella senior und Rudi Bindella junior Anfang Januar an den Bundesrat gewandt mit der Bitte, er solle endlich handeln. In ganzseitigen Inseraten in der Sonntagspresse.

Nicht weniger deutlich, aber weniger prominent hat sich Hans Jörg Zingg engagiert. In einem offenen Brief an den Regierungsrat des Kantons Graubünden, den Gesamtbundesrat und den Präsidenten von Gastrouisse wirft der Gastronom die Frage auf, ob sich die Behörden verfassungsmässig verhalten. Der Vollblutgastrom bringt die Idee einer Verfassungsklage und gar einer Volksinitiative ins Spiel. Der 58-Jährige führt in St. Moritz zusammen mit seiner Frau Anja Zingg seit 23 Jahren den El paradiso Mountain Club. Seit 2015 sind sie zudem Geschäftsführer des Hotel Restaurant Lej da Staz in Celerina. «Eine ganze Branche ist paralysiert. Wir können unser unternehmerisches Risiko gar nicht wahrnehmen, da wir nicht arbeiten können», sagt Zingg. Er stellt den Entscheid des Bundesrates, die Restaurants zu

«Wir warten immer wieder auf irgendeinen Mittwoch»

«Emotional schwanke ich zwischen Gleichgültigkeit, Aufbruchstimmung und Endzeitgedanken. Es ist ein ständiges Auf und Ab. Die Ohnmacht und die Perspektivlosigkeit, die im Moment herrschen, sind schwer zu akzeptieren. Wir mussten die Belegschaft bereits um 40 Prozent reduzieren. Das tat mir enorm weh, weil wir ein hundertprozentiges «People-Konzept» leben und ein eingeschworenes Team sind – oder besser gesagt waren. Nun warten wir immer wieder auf irgendeinen Mittwoch, an dem der Bundesrat weitere Beschlüsse fassen soll. Da ist das Wort «Willkür» fast treffender als «Unsicherheit». Diese Abhängigkeit ist schwer zu ertragen. Wir verlieren jeden geschlossenen Monat über 50 000 Franken. Wir werden das nicht mehr lange durchhalten – und schon jetzt nur noch mit Fundraising, Aktionärszuschüssen und hoffentlich bald mit Unterstützung vom Kanton.»

schliessen, nicht infrage, kritisiert jedoch das Vorgehen bei der Unterstützung der Gastronomie und fragt ganz provokant, ob es halt einfach Pech sei, in dieser Branche tätig zu sein.

Der administrative Aufwand ist noch zu gross

Thomas von Matt fällt es ebenfalls schwer, das unternehmerische Risiko nicht in den eigenen Händen

zu haben. Zusammen mit seiner Ehefrau Kirtanya und seinem Bruder Stephan führt er die Von Matt Hospitality Group, die in Zürich 5 Lokale betreibt und insgesamt 70 Mitarbeitende beschäftigt. Wie auch andere Gastronomen beurteilt er die Lockerung bei der Härtefallregelung als überlebenswichtig für die Betriebe. «Es kann nicht sein, dass gesunde Unternehmen unverschuldet in einen

Konkurs schlittern. In der ersten Härtefallbezugsperiode musste ein Betrieb eine Umsatzeinbusse von mindestens 50 Prozent aufweisen. Wenn ein Betrieb einen solchen Verlust hat, ist es schon zu spät», sagt Thomas von Matt.

Nun, im zweiten Gastro-Lockdown, sind die Kriterien weniger streng. Mitte Januar hatte der Bundesrat entscheidende Lockerungen bei der Härtefallregelung und höhere A-fonds-perdu-Beiträge beschlossen. Unterstützung wird bereits ab einem Umsatzverlust von 40 Prozent geleistet oder wenn eine behördlich angeordnete Schliessung von 40 Tagen ab dem 1. November vorliegt. Der Aufwand, um die benötigten Unterlagen zusammenzustellen, beurteilt von Matt jedoch als zu komplex. Es müssen unter anderem zwei Jahresbilanzen, ein Budget und ein Liquiditätsplan eingereicht werden. «Wir haben das Glück, zu dritt zu sein. Für kleine Betriebe ist dies jedoch ein riesiger Aufwand.»

Sehr besorgt ist auch Sven Weber, Inhaber der Gastromotion AG: «Wer ehrlich rechnet, wird sich eingestehen müssen, dass er die kommenden drei bis fünf Jahre gratis arbeiten wird. Ab 2022 wechseln die Covid-Kredite auch die Seite in der Bilanz und werden zur Schuld.» Wie so viele seiner Branchenkolleginnen und -kollegen sieht er die Zukunft düster. Denn die Renditen werden sich nicht verbessern, die Mieten und Nebenkosten nicht sinken und die Mitarbeitenden nicht für weniger Lohn arbeiten. Und auch die Gäste werden nicht bereit sein, wegen der Pandemie höhere Preise zu bezahlen.



Thomas Trautweiler

amtiert mit seinen Partnern Chris Gretener und Bendicht Stuber in der Zürcher «Oepfelchammer».

«Als Inhaber tragen wir eine grosse Verantwortung»

«Der zweite Lockdown ist wie für alle ein Desaster. Als Inhaber tragen wir eine Verantwortung gegenüber unseren Mitarbeitenden. Bis jetzt mussten wir glücklicherweise keine Kündigungen aussprechen. Aber wenn wir ab März nicht wieder einigermassen normal arbeiten können, wird das ein Thema werden. Vorerst versuchen wird jedoch, das Beste aus der Situation zu machen. So bieten wir von Montag bis Freitag über Mittag Take-away an. Einen lukrativen Umsatz können wir damit natürlich nicht erwirtschaften. Was wir daraus zur Bezahlung unserer Fixkosten ziehen können, bewegt sich im ganz tiefen einstelligen Prozentbereich. Erschwerend kommt dazu, dass wir die «Oepfelchammer» erst 2019 übernommen haben und uns der erste Lockdown quasi voll in der Aufwärmphase aus dem Rennen nahm. Wir bleiben jedoch dran.»



Petra von Gunten

führt mit Andreas Schürmann in Kleinbasel das Restaurant Zum Wilde Maa.

«Ob wir durchkommen, wird sich zeigen»

«Hier in der Stadt Basel, wo der gastronomische Lockdown bereits Ende November verhängt wurde, haben Chef Schürmann und ich uns arrangiert. Wir sind in der glücklichen Lage, aufgrund langjähriger Präsenz in Basel auf treue Stammgäste zählen zu können. Aktuell äussert sich dies in ihrer Solidarität. Die Gäste nehmen den Weg zu uns auf sich, um ihre Take-away-Bestellung persönlich abzuholen. Der kleine Schwatz, die Frage, wie es läuft und ob wir durchkommen, wärmt unser Gastronomenherz. Ihre Dankbarkeit, dass wir Essen und Wein zum Mitnehmen anbieten, ist eine Freude und Antrieb, diese Zeit durchzustehen. Ob wir finanziell durchkommen, wird sich zeigen, sobald die ewigen Verlängerungen des Lockdown ein Ende haben und die Öffnungszeiten einen «normalen» Abendbetrieb zulassen. Wir bleiben optimistisch.»

«Kosten können wir keine mehr runterfahren»

«Wir fühlen uns ziemlich alleine gelassen. Zum Glück sind wir schon länger auf dem Markt und konnten Rücklagen tätigen. Trotzdem ist das Ersparnis bald aufgebraucht, sodass wir den Corona-Kredit demnächst anfassen müssen. Im 2020 konnten wir keine Härtefallunterstützung anfordern, da wir keinen Umsatzverlust von 50 Prozent hatten. Nun, im zweiten Lockdown, sollten wir Unterstützungsgelder erhalten. Die Frage ist nur, wie lange es dauert, bis die Gelder ausbezahlt werden. Kosten können wir keine mehr runterfahren. Bei den Mitarbeitenden sind wir schon auf dem Minimum. Bei unserem Lokal in der Stadt Zürich rentiert sich Take-away nicht, es sind praktisch alle im Homeoffice. Im «First» in Ottikon führt dank dem Schnee eine Langlaufloipe am Haus vorbei. So stellen wir Suppe, Tee, Wein und Bier hin und die Gäste bedienen sich selber und legen was in die Kasse.»



Take-away bringt alles andere als das grosse Geld, hilft jedoch, im Gespräch zu bleiben.

iStock

Nun hofft Thomas von Matt, dass die Unterstützungsgelder rasch ausgezahlt werden. Unkomplizierte Hilfe sei nun gefragt, um das vielfältige Gastronomieangebot zu wahren. «Die Politik muss nun parteiübergreifend zusammenarbeiten. Ansonsten werden die KMU die Leidtragenden sein», ist von Matt überzeugt. Dabei dürfe auch die Wertschöpfungskette der Gastronomie nicht vergessen gehen, die Wäscherei und die Bäckerei etwa. «Wenn jetzt nicht tatkräftig unterstützt wird, haben wir in zwei Jahren nur noch grosse

Player. Das kann doch niemand wollen», ist der Gastronomenherz überzeugt.

Und wie ist die Sicht der Politik auf die Lage der Gastronomie? «Ich verstehe den Unmut der Gastronomen», sagt etwa Nationalrat Alois Gmür. Der Inhaber der Brauerei Rosengarten in Einsiedeln gibt jedoch zu bedenken, dass die Kantone eine riesige Flut an Gesuchen zu bewältigen haben, wofür die personellen Ressourcen nicht vorhanden waren. «Man lässt die Gastronomen nicht hängen. Die Branche hat im Gegensatz zu ihren Zulieferern sehr viel erreicht», unterstreicht Gmür, der durch die

Brauerei einen sehr guten Einblick in die Branche hat. So nennt er etwa die Kurzarbeitsentschädigung, den Erwerbsersatz und die Härtefallgelder für die vom Staat geschlossenen Betriebe. Schön und gut, doch was ist mit den Betrieben, die rasch Unterstützung brauchen? «Der Bund sollte ein kurzfristiges Kreditprogramm lancieren, um die Liquidität der Betriebe zu sichern. So kämen die Betriebe innert kürzester Zeit zu Liquidität», empfiehlt Gmür. Denn das Geld für A-fonds-perdu-Beiträge für Härtefälle sei vorhanden, und das Parlament habe den Kredit gesprochen. Entscheidend ist nun laut Nationalrat Gmür, wie schnell die Härtefallgelder gesprochen werden.

Härtefallhilfe

Die Kantone sind zuständig

Die konkrete Ausgestaltung der Härtefallhilfe liegt in der Verantwortung der jeweiligen Kantone. Sie prüfen auch die Gesuche im Einzelfall. Fragen zur Abwicklung eines Gesuchs sind an den Kanton zu richten, in dem das Unternehmen am 1. Oktober 2020 seinen Sitz hatte.

covid19.easygov.swiss



Toutes les noblesses: entre un palace rive gauche et une cantine scolaire de village

Jérôme Manificier vient de retrouver un poste de chef exécutif à l'Hôtel Métropole. Depuis quinze ans, il ose toutes les formes de restauration et jette un regard lucide sur la crise.

ALEXANDRE CALDARA

Peu dire que Jérôme Manificier connaît toutes les ficelles du métier. Il vient de retrouver depuis le début de l'année un poste de chef exécutif au Métropole, le seul palace de la rive gauche, à Genève. Et depuis cet été, le voilà repropulsé vers une table de haute gastronomie, le 82 au Parc des Eaux-Vives, géré par Independent Hospitality Associates tout comme l'Hôtel Métropole. Mais le chef reste modeste et lucide: «Je me considère comme un chanceux, j'ai un métier et un salaire. Je peux me concentrer sur un nouveau projet dans un établissement où on continue à exercer notre métier malgré tout.» Il pense aux autres: «Alors que certains jeunes restaurateurs qui viennent d'ouvrir se retrouvent à l'arrêt et touchés de plein fouet. S'ils n'ont pas de trésorerie depuis quatre ou cinq ans, cela peut devenir impossible. Malgré les aides fédérales et cantonales qui fonctionnent pour la plupart de nos collègues.»

Jérôme Manificier incarne un trajet étonnant. «Je suis bouillie-mique de travail, mais je n'ai jamais couru derrière les étoiles», confie-t-il en riant. Il assume ses choix depuis quinze ans. Voilà pourquoi... Il nous paraissait le témoin idéal de la situation actuelle. Pendant dix ans au Vertig'o de l'Hôtel de la Paix, avec la directrice de l'hôtel Hélène Lang-Lau-



Jérôme Manificier aux fourneaux dans sa cuisine du Métropole.

l'dd

per qu'il retrouve au Métropole, il impose une cuisine raffinée en sublimant des produits peu visibles dans les palaces. Comme les cuisses de grenouilles de Val-lorbe ou la noix de ris de veau entière juste tremblante. Il obtient une étoile au guide Michelin et devient en 2015 chef de l'année romand pour le GaultMillau. Pourtant, peu de temps après, à la suite d'un changement de gestion de l'hôtel, il se réinvente avec de la bonne cuisine accessible à tous sur une terrasse magistrale de 100 places, au Quai d'Hermance, avec sa femme Karine en salle et son fidèle second.

Proposer aux rares hôtes de la cuisine rassurante

Jérôme Manificier s'occupe même quatre jours par semaine avec un de ses chefs de la cantine scolaire du village. Comme d'autres restaurateurs de petites communes genevoises, il redécouvre en cuisinant pour les enfants

«une forme d'intégration, on veut leur remplir le ventre tout en leur faisant découvrir de petites choses». En cuisinant un simple et beau cordon-bleu de la bouche-rie du Molard, il se rend compte que beaucoup de petits ne connaissent plus cette sensation de mâcher longtemps de la viande. «On propose des plats plaisirs, un gratin de pâte, une tartiflette, des produits locaux.» L'hôtellerie de luxe lui manquait un peu: «Des fois, dans un petit restaurant je tourne en rond. Là, on gère une grande équipe de 25 personnes, un restaurant, un rooftop, du service en chambre, des banquets. On côtoie un monde étonnant, il faut savoir répondre à toutes les demandes.» Pourtant, il retrouve la vie de palace dans un moment de semi-

confinement très particulier, sans musique dans les couloirs, sans vie extérieure. «On travaille avec une personne en cuisine le matin et avec une le soir, sans vraie carte, une dizaine de chambres restent occupées sur les 127 dont nous disposons.» Pour les quelques hôtes qui restent, des familles et de la clientèle d'affaire, il veut faire tout ce qu'il peut pour qu'ils se sentent à la maison: «On tente de leur pro-

poser des plats qui les rassurent. Un navarin d'agneau qui mijote en sauce de longues heures ou une dorade avec des belles lentilles du Puy-en-Velay. Leur offrir l'illusion d'un restaurant.» Depuis novembre, il a mis en place un service de plats à l'emporter: «On n'avait pas de références dans le domaine, alors que certains de mes copains restaurateurs excellent dans cette offre, mais on voyait que des clients voulaient retrouver certains de nos plats. Ils viennent par solidarité.» Solidarité, un mot qui lui paraît présent dans la société à l'égard des restaurateurs. Il sent la frustration de certains clients: «Alors, ils jouent le jeu, ils nous aident, beaucoup sont venus chercher des bons cadeaux à Noël pour ce printemps.» Et puis selon Jérôme Manificier, une nouvelle génération retrouve le goût du faire soi-même. «Ils viennent me demander des conseils sur des temps de cuisson, une réduction, ou comment on lie une sauce.» Et lui, il rêve à une omelette aux truffes.

«Je suis un bouillie-mique de travail, mais je n'ai jamais couru derrière les étoiles.»

Jérôme Manificier
Chef au Métropole

Dans quel état d'esprit traversez-vous ce moment critique...



Caroline Juillerat

Coprésidente de Gastro Neuchâtel et tenancière du comptoir à tapas La Boissonnerie.

«Cette troisième crise reste avant tout psychologique»

«Après 5 à 8 mois de fermeture essayés selon les catégories d'établissements, arrivent enfin un lueur d'espoir. Avec des aides de 9 millions obtenues sur le plan cantonal pour l'hôtellerie-restauration, dont nous venons d'apprendre que nous ne devons pas les déduire des cas de rigueur. Et maintenant les aides facilitées au cas de rigueur qui représentent 2% du chiffre d'affaires annuel versé mensuellement jusqu'à la réouverture. L'Etat nous a écoutés, soutenus, et notre collaboration se passe bien. Cette troisième crise reste avant tout psychologique. Là, il s'agit de se réinventer mentalement et personnellement pour pouvoir encore prescrire des filets de bœuf et des coups de rouges à nos clients.» aca



Josef Zisyadis

Directeur de la Semaine du Goût, président de Slow Food Suisse, ancien conseiller national POP.

«Le seul virus qui nous menace est agro-industriel»

«Je suis très inquiet pour la diversité de l'offre des restaurants. Si seules de grandes entreprises rachètent les petits bistrotos, comme on le voit à Genève, l'attrait touristique d'un centre-ville disparaît. Le secteur de la restauration a fourni de grands efforts sanitaires. Les gouvernements de tous les pays sous-estiment la santé morale, le bien-être. Manger à quatre avec des panneaux de plexiglas et du traçage offre une respiration, de la convivialité. Mais non! On préfère tout fermer en réfléchissant comme des enfants de la malbouffe et du supermarché. Plus encore qu'un problème conjoncturel, il s'agit d'un problème sociétal. Le seul virus qui menace l'humanité c'est celui de la puissance du monde agro-industriel.» aca



Barbara Rao

Cofondatrice du mouvement Afterworkless et tenancière de l'Impro, à Yverdon-les-Bains.

«A quatre, on tient le coup et on a la force de se battre»

«Il nous semblait important en novembre, à nous quatre patronnes de restaurants d'Yverdon-les-Bains, de créer Afterworkless, un collectif sur Whatsapp qui nous permet d'échanger sur nos réalités. Et lors de cette nouvelle crise, nous avons décidé de lancer un appel au financement participatif de 500 000 francs sur la plateforme heroslocaux.ch de la Raiffeisen. Car pour l'instant dans le canton de Vaud, personne n'a encore bénéficié des montants à fonds perdu versés pour les cas de rigueur. Au niveau administratif, on nous demande de grands efforts avec des procédures qui changent à tout moment. A quatre, on tient le coup, on garde la force de se battre et de rassurer ceux qui se démoralisent.» aca

Parcours

De belles tables avant la sienne

Originaire d'Avignon, le chef Jérôme Manificier a fait son apprentissage à l'Hostellerie de Varennes. Il arrive en Suisse en 1997 et intègre la brigade du Beau-Rivage Palace, puis celle du Pont-de-Brent. Dès 2005, il devient chef exécutif du Vertig'o, à l'Hôtel de la Paix, à Genève. Il tient avec son épouse Karine le Quai d'Hermance depuis 2015. Il vient de reprendre le poste de chef exécutif du Métropole et les cuisines du Parc des Eaux-Vives depuis l'été dernier, dont le 82, table gastronomique.