

Avec le restaurant « Roots », les étudiants des Roches apprennent à cuisiner local, de saison et sain. Depuis le 1^{er} octobre, il est ouvert à la clientèle extérieure au campus.



Benoît Carcenat (à dr.), conseiller culinaire du groupe, est le Meilleur Ouvrier de France en titre. Son collègue Samuel Huet, chef du « Roots », a travaillé dans différents établissements du Haut-Plateau. © Vetter

Un nouvel outil pour les arts culinaires

Les professionnels de l'hôtellerie ne peuvent l'ignorer : les préoccupations de la clientèle en matière de santé et d'écologie sont toujours plus marquées. À l'École internationale de gestion hôtelière Les Roches, on tient à sensibiliser les étudiants à cette évolution. Pour ce faire, le campus de Bluche s'est doté d'un nouvel outil : le restaurant « Roots » et son concept intitulé « de la ferme à la fourchette ».

Nouveauté de la rentrée : le « Roots », qui succède au Tacot, jusque-là destiné uniquement aux étudiants et au personnel de l'école, réservera quelques-unes de ses tables à la clientèle extérieure. « Nous voulons que nos jeunes en formation vivent une expérience réelle »,

explique Benoît Carcenat, conseiller culinaire du groupe. Car ce sont bien les étudiants, encadrés de formateurs, qui œuvreront, tant aux fourneaux qu'au service. « Au premier semestre, chacun passe un mois ici, en cuisine et en salle, et un autre mois dans notre restaurant de cuisine collective », précise le chef du « Roots » Samuel Huet.

LOCAL ET DE SAISON

Autre changement d'importance, au « Roots », on privilégiera les circuits courts, les produits locaux de saison, qui seront de préférence bio. « Nous organiserons des visites chez nos fournisseurs, éleveurs, maraîchers ou

TOUT PAREIL POUR LES BOISSONS

Consommer sain et local : le concept sera aussi valable pour les boissons, comme l'explique l'instructeur sommelier, Vincenzo Aiosi. « On privilégiera les petits producteurs et les vins bio ou issus de la biodynamie. Mais pour un restaurant de 40 places, il faut quand même un certain volume. » Un projet existe avec une cave de Vétroz pour la réalisation par les étudiants d'un « Vin de la maison ». Pour la bière, on collaborera avec les micro-brasseries régionales. « Nous l'avons déjà fait avec *la Marmotte* de Crans-Montan », souligne Vincenzo Aiosi.

arboriculteurs », relève Benoît Carcenat. On tiendra aussi compte des nouvelles données en matière d'alimentation. Sur la carte, la clientèle se verra proposer des plats sans gluten ou sans lactose. Végétariens ou véganes ne seront pas davantage oubliés et il sera toujours possible de commander un menu à leur convenance.

Dans quelle catégorie ranger le « Roots » ? « On parlera de *Bistronomie* », lâche le responsable qui annonce pour midi un menu business de trois plats à 28 francs auquel s'ajoutent le soir des formules à la carte de deux à cinq plats s'étalant de 29 à 59 francs. Bon appétit !

Par Paul Vetter