

Lionel Billard, président de GastroNeuchâtel

Un homme, plusieurs casquettes

Johanne Stettler Un président de section qui a su prendre ses marques et qui mène la barque de GastroNeuchâtel à côté de son travail d'aubergiste.

«C'est un homme investi. Il est ouvert au dialogue et aux changements». Sa franchise est peut-être sa plus grande qualité, note avec humour, sa collègue, la directrice de GastroNeuchâtel, Karen Allemann-Yerly.

L'image colle au personnage. Après quelques minutes de discussion, la légère timidité de Lionel Billard, qu'il assume volontiers, s'évanouit. On découvre alors une personne passionnée, joviale et qui assume de nombreuses responsabilités.

Lorsqu'on lui demande s'il a des tendances hyperactives, Lionel Billard répond avec simplicité et presque gêné qu'il «aime bien s'occuper».

« J'ai découvert la transformation de la matière, les goûts »

C'est que l'homme n'est pas arrivé par hasard à la présidence de GastroNeuchâtel, l'an dernier. La cuisine et la restauration sont ses domaines de prédilections. Petit déjà, il raconte que son rêve était de devenir cuisinier. Rêve qu'il poursuivra dès l'apprentissage, dans un restaurant gastronomique, puis à la Cité Universitaire de Neuchâtel. Deux expériences



Lionel Billard s'engage pour les membres de GastroNeuchâtel.

bien distinctes qui ont été charnières. «J'ai découvert à l'époque la transformation de la matière, les goûts, mais aussi l'ambiance en cuisine, le stress». Il poussera même plus loin en sortant deuxième meilleur apprenti du canton en 1987.

Son autorité naturelle est vite remarquée. Il a ça «dans le sang». «A l'armée, j'étais fourrier à 19 ans. Un grade de sous-officier supérieur que l'on atteint généralement à l'âge de 22 ans. «J'aimais ça, il y avait cette même discipline, cet esprit d'équipe que l'on retrouve en cuisine.»

Il perfectionne ensuite ses gammes de sous-chef de cui-

sine du côté de la Neuveville. Mais quatre ans plus tard, changement de décor. Très à l'aise dans le monde de la nuit, il reprend la gestion de la discothèque, le Garage, à Neuchâtel. Une activité qu'il devra cesser deux ans plus tard à cause d'ennuis de santé. L'objectif est alors de prendre une année sabbat-

« Le Chasseron, une expérience extraordinaire »

rique pour se reposer. C'était sans compter une offre du destin. Des amis lui parlent d'un hôtel-restaurant qui se libère à la montagne. Le

Chasseron, en dessus des Rasses, est à reprendre. Il saisit l'opportunité sans perdre un instant. L'aventure durera 8 ans, jusqu'en 2007. A l'evocation de cette époque, son regard devient nostalgique: «C'était une expérience extraordinaire, de par sa situation géographique et grâce aux gens que j'y ai rencontrés. C'était des marcheurs, des personnes qui faisaient un effort pour venir jusque-là et qui appréciaient le lieu.»

Il quitte la montagne pour poursuivre un autre rêve, celui de reprendre, avec sa femme et ses deux enfants, l'Auberge du Plan-Jacot à Bevaix, un lieu qu'il affectionne

depuis sa jeunesse, grâce à sa proximité avec la nature.

A côté, Lionel Billard s'engage pour la branche. Avant de devenir président de GastroNeuchâtel, il en est pendant 7 ans le secrétaire-caissier. «Je suis pour le consensus et les discussions. Déjà au Chasseron, j'ai réussi à fédérer les différents restaurateurs, à les faire travailler main dans la main». Une vision qu'il applique toujours aujourd'hui dans les différentes tâches qui s'imposent à lui. «Je m'efforce de

« Il faut rester serein, malgré les défis qui nous attendent »

trouver des solutions pour les membres lorsque je discute avec les différentes instances de l'Etat. C'est un travail de conciliation.»

Le président de 46 ans voit l'avenir avec sérénité. Après 9 mois de fonction, Lionel Billard se sent à sa place, prêt à relever les défis qui attendent son équipe et lui. «Cette année, nous voulons faire changer certains règlements d'application de la loi sur les établissements. Il faudra également composer avec un nouveau chimiste cantonal.» Pérenniser les actions mises en place par son prédécesseur, Michel Vuillemin, lui tient également à cœur, en y ajoutant, explique-t-il, une petite touche de modernité.

Lionel Billard est exigeant, nul doute qu'il mènera la barque de GastroNeuchâtel à bon port, comme il prend plaisir aujourd'hui à guider ses apprentis en cuisine.

MARKT / MARCHÉ CHF +/-

Gemüse / Légumes		
Chinakohl		➔
Chou chinois	kg 2,20	+0%
Federkohl		➔
Chicorée	kg 5,20	+0%
Kabis rot		➔
Chou rouge	kg 2,15	+0%
Kabis weiss		➔
Chou blanc	kg 2,15	+0%
Karotten		➔
Carottes	kg 1,30	+0%
Karotten Bund		➔
Carottes	kg 3,20	+0%
Kresse		➔
Cresson	kg 10,00	+0%
Lauch grün		➔
Poireau	kg 2,20	-18%
Lauch Stangen		➔
Poireau	kg 4,30	+0%
Randen		➔
Betteraves	kg 1,80	+0%
Randen ged.		➔
Betteraves past.	kg 2,30	+0%
Rettich weiss		➔
Radis blanc	St. 1,00	+0%
Rosenkohl		➔
Choux de Bruxelles	kg 4,00	+0%
Rüben Herbst weiss		➔
Carottes blanches	kg 2,80	+0%
Sellerie Knollen		➔
Céleri, tubercule	kg 2,70	+0%
Wirz		➔
Chou frisé	kg 2,50	+4%
Zuckerhut		➔
Pain de sucre	kg 2,20	+0%
Zwiebeln		➔
Oignons	kg 1,40	+0%

Salate / Salades

Cicorino rot		➔
Chicorée rouge	kg 3,20	+0%
Nüsslisalat		➔
Doucette	kg 15,00	-12%
Radieschen		➔
Radis	Bd. 1,00	+0%

Gemüse/Salate: Nationale Richtpreise franko Grossverleiher. Quelle/Source: Bulletin SGA. Légumes/salades: prix indicatifs nationaux franco grands distributeurs

Obst / Fruits

Äpfel Boskoop		➔
Pommes Boskoop	kg 3,00	+0%
Äpfel Gala		➔
Pommes Gala	kg 3,20	+0%
Birnen		➔
Poires	kg 3,20	+0%

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

MARKT / MARCHÉ CHF +/-

Rohstoffe / Prix

Kaffee		➔
Café	lb 1,15	+1%
Lebendrind		➔
Bœuf vivant	lb 1,28	-3%
Lebendschwein		➔
Porc vivant	lb 0,62	+3%
Mastrind		➔
Bœuf engraisé	lb 1,54	-4%
Milch		➔
Lait	cwt 13,74	+1%
Orangensaft		➔
Jus d'orange	lb 1,28	-8%
Reis		➔
Riz	cwt 10,85	-7%
Zucker		➔
Sucre	lb 0,15	+7%

lb = Pfund, 450 g (Gewichtsmass) cwt = Zentner, 45,36 kg (Gewichtsmass) Quelle / Source: www.finanzen.ch/rohstoffe

TOURNANT



Julia Tobler

Julia Tobler hat den Betrieb ihrer Eltern, das 4-Sterne-Hotel Tobler in Ascona, übernommen. Die 22-Jährige hat im Dezember die Belvoirpark Hotelfachschule in Zürich abgeschlossen. Das Hotel Tobler ist seit 1911 in Familienbesitz, Julia ist die vierte Generation. Die Eltern freuen sich über die gelungene Nachfolge und ihren verdienten Ruhestand.

Alexandre Kaden übernimmt ab Mitte dieses Jahres die Pacht des Restaurant Safran Zunft in Basel. Nach sechs Jahren als Leiter Gastronomie aller Betrie-



Beatrice Conrad Frey

be von Candrian Catering in Basel hat er sich entschieden, eine neue Herausforderung als selbständiger Unternehmer anzunehmen. Im Oktober 2010 hat er für alle Candrian Catering die Verantwortung für alle Betriebe in Basel übernommen.

Beatrice Conrad Frey ist die neue Stützungsratspräsidentin der SV Stiftung. Die Ernährungsberaterin ist seit 2008 Mitglied des Stützungsrates und übernimmt das Präsidium von Susy Bruschweiler. Heute leitet Beatrice Conrad Frey im Kanton Bern ihre eigene Ernährungs-



Detlef F. Linder

beratungspraxis. Die SV Stiftung ist die grösste Stiftung in der Schweiz, die sich für gesundes Essen engagierte.

Detlef F. Linder ist seit Anfang 2016 neuer Direktor des Thermalquellen Resorts Bad Zurzach. Linder ist seit über 30 Jahren in leitenden Funktionen der 4- und 5-Sterne-Hotellerie tätig. Ausgebildet an der Hotelfachschule Luzern, arbeitete er in diversen Hotels in der Schweiz. Zuletzt hat er das Ramada Hotel Zürich City und das Dorint Airport Hotel Zürich erfolgreich eröffnet.



Jérôme Rebetez

Jérôme Rebetez innove. Le directeur de la Brasserie des Franches-Montagnes annonce l'agrandissement de sa structure à Saignelégier. Une nouvelle brasserie est prévue dans 2 ans. Elle permettra de multiplier par 4 ou 5 la production de bières, selon «RFJ». 6000 bouteilles seront produites chaque heure. Le brasseur indique que la qualité du breuvage sera toujours respectée.

Nicolas Richon et Cynthia Morisod ont repris à la fin du mois de novembre le restaurant de l'Ecluse, à Bienne. Le couple



Christophe Ziegert

entend bien rester dix ans sur place, révèle le «Journal du Jura». Les successeurs de Zeljko Cuic perpétueront la tradition du lieu en apportant leur touche personnelle.

C'est une étoile de la gastronomie qui s'est éteinte. Christophe Ziegert est décédé des suites d'un cancer, à l'âge de 82 ans. Le célèbre chef avait dirigé l'Auberge de Bugnax, à Essertines-sur-Rolle, durant 33 ans. Les menus étaient improvisés en fonction des clients, selon «24 Heures». Le chef utilisait des produits du terroir.