

« Les gens aiment qu'on leur raconte l'histoire des producteurs »

Vallée d'Illiez

Un projet-pilote de petit-déjeuner du terroir a été lancé dans la région des Dents du Midi, en partenariat avec Slow Food Travel. Interview de Jean-Michel Romon, patron de l'Etable des Crosets, un hôtelier qui prend part au projet.

| Anne Rey-Mermet |

Pourquoi avoir accepté de participer à ce projet-pilote de petit-déjeuner local?

— Quand nous avons repris l'hôtel, nous avons tout refait. Nous avons voulu en faire un grand chalet suisse, notre stratégie marketing mise sur le terroir. Après la décoration, nous sommes passés à la cuisine. Quand Slow Food m'a proposé ce projet de petit-déjeuner de la région, je me suis dit: «C'est top!». Cela va dans le même sens que ce que nous faisons. Et ce n'est pas forcément plus cher.

Avez-vous fait des calculs ?

— Oui, d'autant plus facilement qu'avec les mesures liées au Covid-19 et l'impossibilité de servir ce repas sous forme de buffet, nous devions tout proposer en portions. Pour les petits fromages portionnés, par exemple, le prix au kilo est similaire à celui d'un fromage d'alpage. Les petites portions représentent un coût bien plus important au final. L'hôtel, c'est une expérience, on a envie d'y vivre autre chose que ce que l'on connaît au quotidien. Je ne

vais pas vous donner la même confiture de fraises que vous avez déjà chez vous, ou en tout cas pas seulement. Nous préparons notre propre pâte à tartiner, ce n'est pas compliqué et ça tient quelques semaines. De toute façon, elle est terminée bien avant! Nous proposons toutes sortes de produits maison, comme des gâteaux ou des brioches. L'offre évolue en fonction des saisons, c'est bien parce que c'est flexible.

Avez-vous des retours des clients sur ce projet?

— Ces derniers mois, pandémie oblige, la clientèle était en grande partie nationale. Les Suisses sont de «vieux voyageurs», c'est une habitude ancrée de longue date. Ils sont curieux et vont tenter de nouvelles choses, comme manger du riz sauté au petit-déjeuner si c'est la coutume locale. Si vous recevez une clientèle chinoise, il vous faut des nouilles, ils ne mangeront pas des tartines de confiture. Les vi-



Pour Jean-Michel Romon, il faut faire vivre l'économie locale en ces temps de pandémie. | A. Rey-Mermet

siteurs de Genève, du Jura ou de Fribourg sont souvent contents de découvrir les spécialités locales. Mais les gens ont aussi leurs habitudes. Impossible, par exemple, de remplacer le jus d'orange par un jus de pommes local, il faut proposer les deux.

Qu'est-ce qui peut inciter les gens à opter plutôt pour un jus local que pour une brique industrielle, malgré leurs habitudes?

— Les clients adorent qu'on leur raconte des histoires. Quand je

“
L'hôtel, c'est une expérience, on a envie d'y vivre autre chose que ce qu'on connaît au quotidien.”

Jean-Michel Romon
hôtelier aux Crosets

leur parle de la famille qui tient tel alpage, ou de ma rencontre avec tel producteur au sommet de Pollux, ils aiment ça! Je travaille avec six vigneron, j'ai un petit récit pour chacun d'entre eux. C'est important de comprendre que l'agriculture fait partie intégrante du tourisme. C'est aussi pour ça que nous avons voulu faire partie de ce projet Slow Food. En ce moment, avec les difficultés liées au Covid, c'est encore plus essentiel de faire vivre l'économie locale.

Pub

SUMMER ESCAPADE SÉJOUR À DEUX

- Voyage en train
- Montée en télécabine
- Repas au Kuklos
- Nuit d'hôtel pour deux

Réservation sur

tpc.ch/summer-escapade

DÈS
95.-
PAR PERSONNE

NOUVEAU!
POINT DE VENTE TPC
À AIGLE MARGENCEL

À votre service du lundi
au vendredi de 8h à 12h
et 13h30 à 16h30

Plus d'infos sur tpc.ch