

Medienspiegel

10.09.2026

Avenue ID: 4083
Artikel: 2
Folgeseiten: 3

Print

	11.09.2026	Gastro Journal INHALT	01
	11.09.2026	Gastro Journal «La clientele suisse est tres ouverte d'esprit»	02



16 Landhotel Linde in Fislisbach AG

Erfolgreiche Lehrabgänger: Was ist der Grund?

GASTRONOMIE

- 8 Titelthema: Wie baue ich eine Gastroküche?
- 15 Die Maag Halle feiert ihren 25. Geburtstag
- 18 Gastrotipp: Das Wasser als Essensbegleiter
- 20 Junges Blut für den Lindenhof in Ebnet LU
- 24 Das Rathauscafé in Lenzburg AG prägt seit 50 Jahren die Altstadt
- 42 Bistro Stüva Colani in Madulain GR
- 32 A Lausanne, Alan Geaam met un peu de Suisse dans ses mezzés. Interview
- 34 Swiss Wine Tasting: «2026 sera un excellent millésime»
- 36 Interview du champion suisse de barista
- 38 Aménager sa cuisine: conseils d'un pro

HOTELLERIE/HÔTELLERIE

- 26 Das Mandarin Oriental in München blickt in die Zukunft
- 28 Porträt: Hotel Das Tegernsee

TOURISMUS/TOURISME

- 22 Die Tourismusbranche trifft sich am Urban Tourism Summit in Zürich

PEOPLE

- 6 Peoplemeldungen
- 34 People en français

Offizielles Organ/Organe officiel



Interview de Alan Geaam

«La clientèle suisse est très ouverte»



36

Mathieu Theis

On parle café avec le champion suisse de barista

EVENT

- 5 Die erste Sommerausgabe des St. Moritz Gourmetfestivals ist Geschichte
- 12 Freelaup gewinnt den Prix Montagne
- 23 Samuel Zaugg erklärt das neue Format des Goldenen Kochs

MARKTPLATZ/SERVICE

- 30 Stellen-/Immobilienmarkt
- 40 Branchenguide
- 30 Offres d'emploi / Annonces immobilières
- 40 Les partenaires de la branche

VERBAND/FÉDÉRATION

- 14 GastroSuisse engagiert sich gegen Lebensmittelverschwendung
- 35 Gastroconsult

42 Impressum

Foto Titelblatt / Photo de couverture:
Linda Pollari

Die nächste Ausgabe des Gastro Journals
erscheint am 24. September 2026.
Le prochain numéro de GastroJournal
paraîtra le 24 septembre 2026.





«La clientèle suisse est très ouverte d'esprit»

Après avoir obtenu une étoile pour son restaurant gastronomique éponyme à Paris, **Alan Geaam** a exporté sa cuisine libanaise raffinée à Lausanne en 2022 dans le cadre d'un partenariat puis y a ouvert son propre restaurant. Deux ans après les débuts de Qasti, il signe une proposition de mezzés inédits Suisse-Liban. Rencontre avec ce chef atypique et créatif.

TEXTE ISABELLE BUESSER-WASER — PHOTO IMEDIA.CH

Quels sont les principaux changements depuis ton arrivée en Suisse en 2022?

ALAN GEAAM: En 2022, le gérant d'O'Beirut m'a demandé de signer la carte de son restaurant. Dans ce contexte, je n'étais que consultant et m'adaptais aux idées du patron. Par ailleurs, à cette époque, je ne connaissais pas grand-chose de la Suisse. Cette expérience et la collaboration avec le Fairmont Montreux Palace en 2023 m'ont permis de découvrir ce pays. Lorsque j'ai eu l'opportunité de reprendre le restaurant en 2024, j'ai

sauté sur l'occasion. En étant aux commandes, j'ai beaucoup plus de liberté et je suis en harmonie avec tout le concept. J'ai donc nommé l'établissement Qasti, comme mes restaurants à Paris. Cela signifie «mon histoire» en libanais.

Quel bilan tires-tu de ces quatre années de présence à Lausanne?

Aujourd'hui je suis très content, mais il y a eu des hauts et des bas. Il faut être honnête et reconnaître que nous sommes dans une période difficile pour la branche. Cet été par exemple, on avait de

la peine à remplir le restaurant à cause de la chaleur, des vacances et des événements comme la Coupe du monde de football. Quand il fait trop chaud, les gens consomment moins et les jours de matches, il y a moins de monde dans les restaurants classiques qui ne diffusent pas l'événement. Nous avons donc misé sur une offre à l'emporter et des livraisons à domicile. Heureusement, avec la rentrée, les gens sont de retour au restaurant. La nouvelle carte et sa médiation sont aussi de bons leviers pour rappeler aux clients que nous sommes là.



Alan Geaam a grandi au Liban. Il a commencé à travailler à Paris avant de gravir les échelons et d'obtenir une étoile Michelin pour son restaurant éponyme.

Gastro Journal
8046 Zürich
044/ 377 53 11
<https://www.gastrojournal.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 18'666
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 32,33,34,35
Fläche: 62'700 mm²

SWISSWINE
CONNECTION

Auftrag: 3021460
Themen-Nr.: 721011
Referenz:
b028d1bf-fcb8-4d9c-9e4d-280d720ca47c
Ausschnitt Seite: 3/4

Print



Les créations Suisse-Liban:
«Truite helvétique», «Kefta de la forêt vaudoise», «Halloumi rösti», «Labneh et viande des Grisons» et «Kebbbé des Alpes suisses» (de haut en bas sur la droite).

tar (n.d.l.r. repas pris chaque soir par les musulmans au coucher du soleil pendant le jeûne du mois de Ramadan). Elle a eu beaucoup de succès: environ 50% des clients n'étaient pas musulmans, mais ils avaient envie de découvrir les plats que l'on mange à cette occasion. C'était un mois de fête sous le signe du partage. Je ne suis pas sûr que cela aurait fonctionné ailleurs, ici les gens sont vraiment ouverts d'esprit.

Comment te démarques-tu de la concurrence?

A Lausanne, l'offre de cuisine libanaise est importante. Il y a beaucoup de traiteurs et de take-away. Avec Qasti, nous proposons une cuisine de restaurant plus élaborée. Si l'on fait bien les choses et qu'on a un bon cuisinier, il y a de la place dans cette ville, même si le bassin de population est plutôt petit par rapport à une capitale européenne. J'essaie également de rester créatif et de proposer des nouveautés comme la sélection de mezzés Suisse-Liban que nous venons de lancer.

Dis-nous en plus!

Il s'agit de plats libanais qui intègrent des produits ou des spécialités typiquement suisses. J'avais envie de créer un lien entre les deux cultures. La cuisine Suisse est très gourmande et généreuse, j'apprécie beaucoup cela et je trouve dommage que de nombreux restaurants gastronomiques proposent plutôt une cuisine française au lieu d'explorer la cuisine locale. C'est pourquoi j'ai décidé d'utiliser des produits que j'apprécie comme le Gruyère dans le «Kebbbé des alpes suisses», ou les rösti dans le plat «Halloumi rösti». Nous allons maintenant observer comment la clientèle accueille ces propositions et les ajuster.

Comment imagines-tu la suite de ton histoire en Suisse?

Aujourd'hui, je veux surtout consolider ce que j'ai construit. Je travaille parfois comme consultant, mais je n'ai pas de gros projet en vue. Qasti Lausanne est encore très récent! Pour l'instant, je vais déjà voir comment cette offre Suisse-Liban fonctionne et éventuellement aller plus loin. Je me sens bien à Lausanne!

Dans notre secteur il ne faut jamais s'endormir et savoir être proactif!

Tu es impliqué dans plusieurs projets de restauration. Comment t'organises-tu pour assurer le bon fonctionnement de Qasti sans être présent quotidiennement à Lausanne?

Je ne suis pas seul dans cette aventure. Je suis entouré de 80 collaborateurs, dont sept en Suisse. L'important est de savoir transmettre la passion pour ce que nous faisons et de faire adhérer les gens au concept et à l'histoire que l'on veut raconter. J'ai confiance en eux et en leur travail quand je ne peux pas être présent car mon quotidien est déjà bien chargé. Lorsque je suis à Paris, je me lève en général à cinq heures du matin pour me rendre dans les cuisines de l'auberge Nicolas Flamel, puis je m'occupe de l'administratif et je me rends au restaurant Alan Geaam. J'enchaîne entre la cuisine, les réunions et le service de midi. L'après-midi je fais une pause sportive et je me lance ensuite dans ma deuxième «journée» avec le service du soir. Mais tous les

jours, je me couche avec l'envie de recommencer le lendemain.

L'équipe a-t-elle beaucoup évolué depuis ton arrivée?

Chez Qasti Lausanne, nous avons peu de turnover, j'en suis très fier. L'équipe en cuisine est la même que celle que nous avons construite en 2022 lorsque je signais la carte d'O'Beirut, et l'équipe en salle est là depuis que j'ai ouvert Qasti en 2024. C'est agréable de travailler en Suisse, les gens sont très consciencieux et précis, que ce soit dans la cuisine ou en matière d'hygiène.

Après plusieurs années à Lausanne, comment décrirais-tu la clientèle suisse?

Les Suisses et les Lausannois sont des gastronomes. Ce sont des clients sensibles aux bons produits et au rapport qualité-prix. Ils sont très curieux. Ma clientèle est majoritairement composée de Lausannois, qui ne sont pas issus de la communauté libanaise. Pour le Ramadan, j'ai développé une offre pour l'If-



Gaspillage alimentaire

Quarante organisations, dont GastroSuisse, lancent conjointement la première semaine d'action nationale contre le gaspillage alimentaire du 12 au 20 septembre sous l'égide de United Against Waste et de food-waste.ch. «Moins de gaspillage alimentaire signifie moins de coûts. En utilisant les denrées alimentaires de manière ciblée, on renforce la compétitivité de son établissement», explique par ailleurs Kareen Vaisbrot, directrice de GastroSuisse.

Concours «Jeunes Talents»



Le coup d'envoi du concours «Jeunes Talents» 2026 organisé par la délégation suisse des Disciples Escoffier s'est tenue le 26 août à Malters (LU). Trois Romands sont en lice dans la catégorie «Cuisine»: Colin Gervais de l'Hôtel de Ville de Crissier (VD), Kelyan Prud'homme de l'Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne (VD) et Alweendo Aguste du Geneva Marriott Hotel (GE). La finale aura lieu le 24 octobre à Wädenswil.

200 ans au Clos du Rocher

Le Clos du Rocher fête ses 200 ans. En effet, il y a deux siècles, Aimé-Benjamin Mégroz a posé la première pierre de l'actuel domaine viticole en acquérant un versant aride situé au-dessus d'Yvorne (VD). Aujourd'hui, ce célèbre vignoble de Grand Cru en terrasses produit des Chasselas fruités et corsés de classe mondiale, qui séduisent par leur excellent potentiel de garde, ainsi qu'un nouvel assemblage de vins rouges. Tous les vins du Clos du Rocher sont élevés dans de grands fûts en bois, dont certains ont plus de 100 ans.

«2026 sera un excellent millésime»

Fin août, l'élite des vignerons suisses s'est réunie au Kunsthaus de Zurich à l'occasion du «Swiss Wine Tasting». L'année 2026 a tout pour devenir le «millésime du siècle»!

Texte Reto E. Wild

Depuis des années, le principal événement consacré au vin suisse se tient fin août au Kunsthaus de Zurich.

La sélection des meilleurs vins suisses du millésime 2016, la «Vintage Award Selection», a mis en évidence le formidable potentiel de garde des vins suisses. Les amateurs de vins corsés ont d'ailleurs de quoi se réjouir du réchauffement climatique, car les millésimes 2015, 2018, 2019, 2020, 2022, 2023 et 2025 offrent tous des vins opulents.

Le millésime 2026 viendra s'ajouter à cette liste, comme l'explique Roland Lampert, du domaine Heidelberg à Maienfeld (GR): «Nous avons commencé nos vendanges le 1^{er} septembre. Dans le nord de la Suisse, les raisins, qui ont at-



Le «Swiss Wine Tasting» s'est tenu les 30 et 31 août 2026 à Zurich.

teint un degré de maturité extrêmement élevé, donneront des vins corsés et puissants. C'est ce qu'apprécient la plupart des consommateurs. Mais 2026 ne sera pas un bon millésime pour le Pinot noir, qui préfère les années plus fraîches.»

Chez Olivier Mounir, à Salgesch (VS), les vendanges ont déjà commencé le 24 août. «Le millésime 2026 sera modeste, mais de grande qualité», prévoit le vigneron de la Cave du Rhodan. Le défi consiste à trouver le bon moment pour vendanger. «Il faut trouver l'équilibre entre l'acidité et l'alcool, ou des fruits suffisamment mûrs, mais sans excès d'alcool.» Lire l'article complet sur

www.gastrojournal.ch

PEOPLE

D'autres infos people: www.gastrojournal.ch



Achim Schmitt

Le Conseil d'administration du groupe EHL a nommé Achim Schmitt, actuellement doyen et membre de l'Executive Leadership Team, au poste de CEO du groupe à compter du 1^{er} janvier 2027. Il succèdera à Markus Venzin qui quittera ses fonctions à la fin de l'année. «C'est un privilège de me voir confier cette responsabilité après avoir travaillé en étroite collaboration avec Markus au cours de ces dernières années», confie le futur directeur général. Après son départ, Markus Venzin continuera à soutenir l'EHL en tant que vice-président de l'International Advisory Board.



Jean-Pierre Baumann

Le 3 septembre 2026 à Berne, Jean-Pierre Baumann, fondateur et propriétaire de Freelap, a reçu le **Prix Montagne** doté de 40 000 francs. «Je suis sans voix. Il y avait tellement de projets formidables parmi les nominés. C'est tout simplement génial de pouvoir ramener ce prix chez nous, dans le Val-de-Travers (NE)», a déclaré Jean-Pierre Baumann. Dans son entreprise Freelap, avec une équipe de sept personnes, cet homme de 69 ans fabrique des appareils de chronométrage précis et faciles à utiliser pour différentes disciplines sportives.