



en collaboration avec
Salt & Pfeffer

Apéro-Pizzettes au salami et au jambon 5,4 cm

AUTHENTIC  TRADITION

Publireportage: Hug SA

Hôtelier?

Ah oui, c'est juste.

Il faut une sacrée dose de courage pour acheter un hôtel Belle Epoque délabré et le diriger et orienter vers l'avenir. L'hôtelier Roger Filliger a non seulement du courage, mais un certain sens de l'essentiel. Ce qui arrive sur l'assiette au Bellevue-Terminus est frais, de saison et presque toujours entièrement fait maison. Une exception représentent les nouvelles Apéro-Pizzettes de Hug.

PHOTOS: TONY BAGGENSTOS

Hôtelier. A ce mot, Roger Filliger sursaute légèrement, comme s'il avait toujours de la peine à croire qu'il est vraiment le propriétaire de l'Hôtel Bellevue-Terminus, construit en 1898 directement près de la gare d'Engelberg, la métropole du ski de Suisse centrale. Le cuisinier de formation a acquis cet établissement Belle Epoque, magnifique mais passablement délabré, en mai 2009. Auparavant, il avait dirigé pendant 13 ans le restaurant de l'hôtel, le «Yucatan», non seulement réputé pour sa cuisine gastronomique, mais également considéré comme le point chaud des partys d'Engelberg.

«Comme je commençais à être trop âgé pour le Yucatan, j'ai cherché un nouveau défi», déclare Filliger. Et dans ce cas, le mot défi n'est pas exagéré. La «Grosse boîte», comme Filliger appelle son hôtel, a certes une superbe substance, mais il y



a deux ans, il était quasiment «en train de tomber en ruines». Sans formation hôtelière, mais doté d'une bonne dose de pragmatisme, il s'est mis à la tâche et a commencé par construire un lounge moderne dans le lobby de l'hôtel, tout en réinterprétant et remettant au goût du jour les éléments architectoniques traditionnels de la Belle Epoque. ►





Un hommage à la grandeur des temps passés: espaces gastronomiques et événementiels aménagés avec soin à l'Hôtel Bellevue-Terminus.

Dans le lounge, l'odeur est la même qu'il y a un siècle; elle émane d'une cheminée de pierre blanche. Le local est rempli d'une douce musique de jazz, de grandes fenêtres laissent entrer suffisamment de lumière, quelques clients se vautrent dans les sofas. Il y a beaucoup de place, pour réfléchir, pour savourer, pour prendre son temps. Partout, des portes s'ouvrent pour des salles plus petites; dans l'une d'elles, les tapisseries roses et les chaises recouvertes de velours bleu dominant, dans une autre, tout est blanc, décoré de roses et de bougies rouges, et, par-ci, par-là, quelques anciens meubles que Filliger a dénichés quelque part au grenier et restaurés. «La rénovation est un processus permanent, qui va durer encore quelques années.» Le Bellevue-Terminus compte 101 chambres en tout, dont 40 seront entièrement rénovées et agrandies l'année prochaine. «En somme, nous construisons un nouvel hôtel dans les vieux murs.»

Engelberg a pas mal d'avantages à offrir à un hôtelier. «Ici en haut, nous avons de nombreux hôtes suisses et scandinaves et ressentons donc moins que d'autres les conséquences du franc fort», nous explique Filliger. Au début, avec ses deux

grandes salles et 500 mètres carrés pour les banquets, Filliger a été littéralement submergé de demandes. «Nous avons dû aménager une cuisine de secours pour les banquets afin de pouvoir satisfaire la demande.» Au Bellevue-Terminus, tout ce qui arrive sur l'assiette est frais, de saison et en grande partie fait maison. «A l'époque où je faisais mon apprentissage à la Linde à Stans, nous travaillions avec des produits frais, à un niveau très élevé, je ne peux pas cuisiner autrement, nous n'utilisons que très rarement des produits convenance.»

Un buffet d'apéritif au Bellevue-Terminus est un régal pour l'œil, notamment parce que le chef de cuisine Roger Hansmann ne recule devant aucun effort. L'offre comprend par exemple de fines tranches d'épaule de veau au romarin avec dip à la moutarde, une panna cotta de chou-fleur aux crevettes ou des lollipops de bœuf avec dip au safran et truffes. Pourtant, Filliger ne peut et ne veut pas se passer complètement de produits convenance. «Il arrive souvent que nous devons improviser rapidement parce que les clients sont plus nombreux que prévu. Dans ce cas, il nous faut alors



Quarante nouvelles chambres verront le jour l'an prochain. Leur aménagement a été confié au bureau d'architecture Bel Etage de Willisau.



Les Apéro-Pizzettes de Hug

En janvier 2011, les spécialistes d'articles de boulangerie de Hug ont lancé deux nouveautés pour l'apéritif. Les Apéro-Pizzettes précuites et surgelées, «Salami» et «Jambon», séduisent pour leur taille idéale d'une bouchée (cinq centimètres de diamètre), leur fond croustillant en pâte à pizza, leur délicieux mélange d'herbes pour pizza ainsi que pour l'assortiment pratique dans des sachets refermables. Les pizzettes sont prêtes à être servies en douze minutes. Elles sont produites presque exclusivement avec des matières premières suisses: le salami vient des Grisons, les œufs, le fromage ou le jambon sont eux aussi d'origine helvétique. Outre les nouvelles pizzettes, le leader du marché Hug propose également les Ramequins et les Croissants au jambon fort appréciés, et depuis l'année dernière, les Apéro-Pizzettes Crème fraîche avec lard.

HUG SA, Neumühlestrasse 4, 6102 Malters, 041 499 75 75, www.hug-luzern.ch

quelque chose qui est vite préparé et qui correspond à nos exigences en matière de qualité.»

C'est exactement pour de telles situations que les spécialistes lucernois d'articles de boulangerie de Hug ont conçu les nouvelles Apéro-Pizzettes «salami» et «jambon». D'un diamètre de cinq centimètres, elles ont la taille idéale d'une bouchée. En outre, les pizzettes congelées avec fond en pâte à pizza croustillant sont cuites en exactement douze minutes. Ces produits réussissent même à satisfaire le palais exigeant de Roger Hansmann. «Elles sont vite préparées, leur fond est croustillant, la garniture savoureuse, le tout parfaitement assaisonné, c'est absolument parfait pour un produit convenance», tel est son verdict.

Pour leurs produits, les spécialistes de Hug travaillent dans la mesure du possible avec des produits suisses et selon une Charte des matières premières rigoureuse qu'ils se sont imposé volontairement. Ils utilisent par exemple uniquement des graisses végétales non



Le cuisinier avec son cuisinier. Roger Filliger, hôtelier, et Roger Hansmann, chef de cuisine.

hydrogénées, renoncent entièrement aux agents conservateurs, et toutes les matières premières sont fabriquées sans faire appel au génie génétique. Le savoureux salami des pizettes provient des Grisons, et le jambon de cuisse fumé ainsi que le fromage sont aussi d'origine helvétique.

Depuis janvier 2011, les pizettes figurent sur la liste de produits de tous les

grossistes nationaux et régionaux de la Suisse. «Les pizettes permettent de multiples utilisations dans le domaine de l'apéritif et sont faites sur mesure pour les établissements qui savent combiner leur propre cuisine gastronomique avec des semi-produits de grande qualité», explique Marco Kaufmann, product manager chez Hug. Outre les deux nouvelles Apéro-Pizettes, Hug propose également depuis l'année dernière

les Pizettes Crème fraîche avec lard ainsi que les Ramequins et les Croissants au jambon très appréciés depuis plusieurs années. Pour Roger Filliger, les possibilités d'utiliser les produits pour l'apéritif de Hug sont nombreuses à l'Hôtel Bellevue-Terminus. «Par exemple : lorsque des clients commandent une bonne bouteille de vin dans le lounge, nous leur servons gratuitement un plat pour l'apéritif. Et lors des concerts organisés régulièrement, les délicieux amuse-gueules pour l'apéritif vite préparés sont aussi très appréciés.

En tout cas, question musique, le Bellevue-Terminus fera encore parler de lui. «Mon objectif est de nous profiler également comme hôtel pour événements», nous confie Filliger. Pour ses concerts «Buena Vista unplugged», il fait venir à Engelberg des célébrités comme l'auteur-compositeur Lesley Meguid, Lea Lu ou Ivo. Lorsqu'il a des concerts de jazz décontractés au programme, Filliger fait monter la scène directement dans le lounge. «Un hôtelier», résume-t-il, «est un généraliste. Je suis également cuisinier, organisateur d'événements et souvent même concierge.» ■



Hôtel Bellevue-Terminus

Bahnhofplatz, 6390 Engelberg, tél. 041 639 68 68, www.bellevue-terminus.ch

Hôtes: Sina Hilsenbeck et Roger Filliger