

LES INTERVIEWS

Swiss Food Academy

La vidéo de l'interview

<https://youtu.be/qCZUyCpgkgE>

Ludovic Roy, Artisan-Cuisinier à La Table des Roys, Genève

Membre des Chef's Goutatoo de Genève

SFA: Bonjour Ludovic, d'où vient le nom de ton restaurant ?

LR: Mon épouse, mon fils et moi-même partageons le même nom de famille: Roy. Nous composons l'ensemble de l'équipe de « La Table Des Roys »,

Du fait du choix de la cuisine ouverte nous souhaitons que les clients se sentent comme chez eux à notre Table, d'où le nom du restaurant.

SFA: Qu'est-ce qui te différencie des autres restaurateurs ?

LR : La Transparence

La transparence dans l'élaboration et la production des plats, la cuisine est ouverte sur la salle, on me voit cuisiner.

La transparence pour l'origine des produits.

SFA: Quelle est la valeur ajoutée de ton établissement dont tu aimerais nous parler ?

LR: Pour moi, il y a plusieurs valeurs ajoutées: La proximité, L'adhésion au label « Fait Maison » (qui me tient particulièrement à cœur), l'accueil personnalisé et la convivialité.

La carte des mets réduite favorise la rotation des produits frais et la possibilité de se coller au plus près aux saisons et productions locales labellisées bio.



G

GastroSuisse, La Fondation pour la promotion du goût, Slow Food CH et la Fédération romande des consommateurs (FRC) réunis sous l'Association «Promotion du Fait Maison», ont lancé le label Fait Maison.

Ce label distingue, sur une base volontaire, les restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines, sans recourir aux plats et produits pré-cuisinés.

SFA : Pour toi, qu'est-ce que l'alimentation durable ?

LR : C'est avant tout, une alimentation locale, régionale avec des conditions de productions naturelles (moins intensives). C'est aussi un retour aux spécialités culinaires (pouvant être revisités), c'est privilégier les circuits courts du producteur au consommateur, préserver l'environnement et les hommes, manger moins mais bon.

SFA: En quoi cela consiste pour le consommateur ?

LR: On privilégie les fournisseurs locaux et les productions locales. Les produits sont toujours frais et labellisés bio.

Produits Bio, c'est-à-dire pas de produits chimiques de synthèse, fertilisation des sols par d'autres moyens naturels.

Animaux bio, Bien-être animal (conditions d'élevage et qualité de la nourriture)



En résumé, BIO, LOCAL, ETHIQUE, DE SAISON ET BON !

SFA : Quel est ton challenge par rapport à la transition alimentaire, à l'alimentation durable ?

LR: Le challenge est de réduire notre consommation de protéines animales (limitation de la pêche et de la production animale) et de consommer plus de légumes.

Je suis engagé dans l'Association Less Saves The Planet qui a pour vocation d'aider les restaurateurs, les hôteliers à concevoir et à gérer leur établissement afin qu'ils contribuent, à leur échelle, à sauver la planète !

SFA : Quelles sont tes défis compte-tenu de la situation sanitaire ?

LR: Je pense qu'il est crucial de persister dans la voie de la qualité et de la simplicité pour retrouver et attirer de nouveaux clients. A mon avis l'avenir est là, et d'autant plus, compte-tenus des évènements que nous avons vécus et que nous vivons encore en ce moment.

SFA : Est-ce que tu as des projets particuliers ?

LR: Je souhaite développer les cours de cuisine et transmettre aux autres (jeunes et moins jeunes) l'apprentissage du bon goût, le goût du bon produit lors de l'achat et la simplicité lors la transformation et de la cuisson.

SFA : Peux-tu nous parler de tes activités quotidiennes ?

LR: Ça commence de bonne heure, je me lève tôt. Je passe mes commandes auprès de fournisseurs et partenaires de longue date, je prépare différentes recettes pour l'élaboration des plats, j'élabore des recettes et des menus et teste de nouvelles recettes. Je recherche des produits de saison et locaux auprès de fournisseurs et producteurs locaux (Genève/Suisse).

Je prépare également le service du soir (dressages et cuissons à la minute).

SFA : La cuisine a-t-elle toujours été une passion, ou est-ce venu plus tard ?

LR : Au départ, la nourriture a pris une grande place dans ma vie et le plaisir de partager ce plaisir avec les autres m'a tout naturellement conduit vers le métier ou plutôt la passion de la cuisine. J'étais ce qu'on appelle un mauvais élève, je n'étais pas très scolaire. Vers environ 14 ans, j'ai su que je voulais apprendre la cuisine et devenir chef.

SFA : Ou as-tu appris la cuisine ?

LR : J'ai appris la cuisine dans différentes écoles hôtelières, en France, à Thonon les Bains puis à l'Ecole Supérieure de Cuisine Française Ferrandi à Paris. J'ai ensuite commencé comme commis à 24 ans dans différents établissements étoilés à Paris, puis sur la Côte d'Azur, puis finalement à Genève où j'ai obtenu mon premier poste de chef, c'était à L'Hôtel Bristol.

SFA : As-tu eu ou as-tu un mentor, un chef en particulier qui t'inspire ?

LR : Pas un chef en particulier je dirais, mais plutôt un style de cuisine, la cuisine « Méditerranéenne ».

SFA : Quelles sont pour toi les qualités d'un bon restaurateur ?

LR : La passion, le partage, la générosité, et savoir compter !

SFA : Si un jeune venait te demander des conseils pour devenir chef, que lui dirais-tu ?

LR : Je lui dirais de bien prendre en considération les avantages et les inconvénients du métier et foncer, ne pas compter ses heures et se faire plaisir pour donner du plaisir.

SFA : Quel est pour toi le plus important en cuisine ?

LR : Pour moi, le plus important est d'aimer faire plaisir.

SFA : Quel est ton pêché mignon culinaire ?

LR : Le gras (tout le gout est là)

SFA : As-tu d'autres passions en dehors de la cuisine ?

LR : J'adore jardiner, surtout les fleurs. J'aime aussi préparer l'apéritif, ça va de paire avec l'envie de faire plaisir, la dégustation et la cuisine.

SFA : Est-ce que tu as un plat phare, emblématique de ton établissement ?

LR : Les fleurs de courgettes des Jardins Trajets à Troinex farcies à la volaille GRTA.

GRTA c'est un label important pour moi, c'est la marque de garantie « Genève Région – Terre d'Avenir ».

SFA : As-tu un conseil pour celles et ceux qui aimeraient cuisiner ce plat ?

LR : Il faut commencer par se lever à l'aube pour récolter les fleurs de courgettes au moment où elles s'ouvrent.



SFA : Proposes-tu des menus en livraison, à l'emporter ?

LR : Uniquement à l'emporter, sur réservation, par SMS, la veille avant 18h.

Une suggestion par jour, le midi uniquement, du lundi au samedi, à retirer entre 12 :00 et 13 :00.

Sur RESERVATION, 48h avant uniquement, tous les plats de la carte sont également proposés en plats à l'emporter, pour le déjeuner et le dîner. A retirer sur place également.

SFA : Penses-tu que les réseaux sont importants dans la restauration ?

LR : Pour moi, ils sont Incontournables

SFA : Qu'attends-tu de cette interview ?

LR : Je souhaite faire passer un message concernant notre mode de consommation alimentaire afin de contribuer à notre petit niveau au sauvetage de la planète.

Merci Maria et Swiss Food Academy pour cette interview.



<https://www.facebook.com/restaurant.geneveeauxvives.latabledesroys/>



<https://www.instagram.com/latabledesroys/>



https://www.tripadvisor.fr/Restaurant_Review-g188057-d9788140-Reviews-La_Table_Des_Rois-Geneva.html

La Table des Rois, Les Eaux-Vives, Rue du Nant, 7, 1207 Genève

Tel : +41 22 736 64 13 – SMS +41 78 710 30 28

ludovic.roy@latabledesroys.com

www.latabledesroys.com

Pour les cours de cuisine : <http://www.latabledesroys.com/l-atelier/>



STOP COVID-19
TRANSMISSION

Pour la sécurité de tous, nous avons mis en place des procédures sanitaires au sein de notre établissement.



Si vous aussi, vous voulez participer à la série d'interviews sur les acteurs locaux de l'alimentation durable, contactez Maria Retamales, fondatrice et directrice de l'Association Swiss Food Academy.

maria@swissfoodacademy.ch

076 675 09 77

ENSEMBLE,

Redonnons du sens à notre alimentation!

**Swiss FOOD
Academy**

Réalisation :

Concept capsules interview/vidéo : Swiss Food Academy www.swissfoodacademy.ch

Interview: Catherine Bollard, Journaliste et rédactrice indépendante www.H2H2W.com

Vidéo : Lorine Barro, Photographe et réalisatrice de vidéos indépendante

 @low_moody lorine.barro@gmail.com

Pour aller plus loin :

<http://www.goutatoo.ch/>

<https://labelfaitmaison.ch/>

https://www.gastrosuisse.ch/fr/federation/?no_cache=1

<https://www.slowfood.ch/fr/slow-food>

<https://www.geneveterroir.ch/fr/marque-de-garantie-grta-info/2443>

<https://www.less-saves-the-planet.com/>