



Michel Péclard
Un gastronome
qui a du nez

Le miracle des macérations

Il voit ce que les autres ne voient pas – c'est pourquoi Michel Péclard est le gastronome le plus créatif de Zurich. Sa création la plus récente s'appelle « Coco ».

Le corps enseignant de l'école primaire de Kilchberg ne savait pas quoi faire, quand il se penchait sur le cahier du petit Michel. Le garçon écrivait en arrière; non seulement en miroir, il écrivait de droite à gauche. Il était différent, ce garçon. Et si quelqu'un n'écrit pas comme les autres, les docteurs de l'âme et des voies nerveuses sont alarmés pour mettre un terme à cela.

Aujourd'hui, trente ans plus tard, Michel Péclard écrit bien de gauche à droite. Mais ni l'école, ni la vie l'ont changé ou amené à se retirer en soi. Tout au contraire – il est resté différent et a fondé son existence sur cette différence.

La guimbarde principale qui l'accompagne sur le chemin du succès est son vélo. Certes, c'est sa femme Mandana qui le lui a prescrit afin d'empêcher qu'il devienne trop rond. Elle connaît les petites faiblesses du gourmet professionnel. Cependant, c'est sur ce vélo que Péclard traverse la ville pour l'explorer, il cherche dans les niches, découvre des locaux qui font tapisserie dans la ville et invente de nouveaux espaces gastronomiques. C'est l'imagination qui est l'atout de Péclard.

M. Péclard a enrichi la ville

C'est en faisant du vélo que Péclard a fait sa première osé transformer la « Pumpstation » cassée en restaurant quel succès le restaurant a eu. Ou la « Tramstation » (station) La construction grise modeste et un peu triste se trouvait transformé en centre de rencontre à ambitions culinaires. où la grande dame Irma Dütsch fait régulièrement preuve aujourd'hui de six entreprises – Péclard a enrichi la ville.

En novembre 2006 l'inventeur de restaurants « à la Paradeplatz. Qui y aurait trouvé encore un cent ? Péclard a pris le virage du Paradeplatz à l' « appendix devant l'atelier de tailleur en deux étages qui voisine avec heures, les gens ont bien dû pensé des choses étranges de le jour. Michel Péclard a amené ses confidents, la chef nologue Chrigi Seiler à l'endroit.

C'est avec cette délégation que Péclard s'est as-heures du matin. L'idée du minuscule « Coco » est née. Au ouverte. Les produits : superbes. Le nombre de personnel : et 42 francs suisses. L'endroit idéal pour le banquier de 45 ne souhaite rien plus que de pouvoir oublier son business pendant quelques heures, dans une atmosphère qui serve ses désirs.



Son atout, c'est l'imagination :
Michel Péclard dans son Restaurant Coco.
(Fotos : Anita Affentranger)

Dans la petite maison on a l'impression de se trouver sur un vapeur de cabotage du siècle dernier, quand les plaques d'acier étaient encore rivetées. Les passagers sur le pont supérieur mangent à des petites tables de bistrot, où le grand talent Tom Schwörer est en tête d'une cuisine élégante. L'entrepont situé au parterre a l'apparence d'un carré d'officiers et sur le premier pont se trouve la cave avec des vins très bien choisis. Celui qui ne veut pas de vin de table rouge ou blanc, choisit lui-même sa bouteille. Ici, dans la lumière faible des lampes de bateau on peut également faire mettre la table pour un tête à tête.



Un endroit minuscule offrant des plats superbes sur des tables de bistrot: L'étage supérieur du « Coco » sur la Paradeplatz.

L'un des secrets du succès de Péclard est la découverte qu'un endroit d'apparence modeste peut, qui surprend avec une bonne qualité, rend heureuses aux gens. Où est-ce que nous savourions mieux la tartine à beurre de Mama? Dans la maison d'arbre bien sûr. Péclard ne signifie pas le « Coco ». Il doit être la découverte de chacun.

Des endroits pour être heureux

Michel Péclard est issu d'une famille waadtlandienne ; son grand-père s'était installé avec succès dans le Rennweg à Zurich. Quant au financement de ses projets, Péclard ne voulait pas demander d'argent de sa famille. Et les banques, elles, ne voulaient pas lui en donner – au début. Il a com-

mencé avec un crédit accordé par la brasserie Rosengarten à Einsiedeln. C'était suffisant. Depuis cela il y a de la bière d'Einsiedeln dans toutes les macérations de Péclard. « Nous réinvestissons tout immédiatement », dit Péclard. Dans sa tête créative il y a un département de plus qui suscite la jalousie des autres gastronomes: Il a pour ainsi dire l'oreille absolue de chiffres. Il voit la dissonance sans être obligé de faire des calculs. Ses gérants le savent trop bien.

L'élève d'école primaire qui écrivait de droite à gauche est devenu «hôtelier-restaurateur diplômée de la confédération helvétique» disposant d'une « carte professionnelle de comptabilité de la confédération helvétique» et invente les restaurants les plus originels de Zurich. De quel avenir rêve-t-il, cet homme de succès ? « Je veux savourer la vie, c'est à dire mettre sur pieds des idées, collaborer avec de bons gens ». Et: «Un jour, je veux réaliser le rêve de ma femme d'avoir son propre cabinet. Elle dit qu'après tout elle est plus intelligente que moi et qu'elle a le droit d'avoir sa propre carrière. Et c'est ce que je pense moi-aussi.

Les devises personnelles de M. Péclard

1. Des budgets ne sont pas créatifs. Je préfère les limites de coûts aux budgets. Les budgets ne sont que des calmants pour les directions d'affaires.
2. Nous n'avons pas besoin de bureau central. Je fais la comptabilité chez moi sur mon ordinateur. Le reste, c'est de la communication.
3. Un restaurant est à moi, s'il est fermé. S'il est ouvert, je suis client.
4. Je remet en question chaque entreprise une fois par an. Des discussions passionnées se déclenchent, ce qui nous amène à de bonnes réponses.
5. Je suis allé vers Ueli, un clochard, et je l'ai cherché pour qu'il soit proche de nous. Sa tâche est d'être parmi nous de temps en temps. Ainsi, tous savent qu'il est là et prennent soin de lui.
6. Une fois par an, je veux faire un voyage avec le cadre, par exemple aux Etats-Unis, à Miami.
7. Avant neuf heures du matin je ne suis à la disposition de personne. En effet, je veux m'occuper de ma femme et de mes deux enfants.(AdM.)

« Münsterhöfli », Münsterhof 6, 8001 Zürich, 044 211 43 40, www.muensterhoefli.ch

« Pumpstation », Utoquai 10, 8008 Zürich, 044 260 96 69, www.pumpstation.ch

« Kiosk », Seefeldquai 53, 8008 Zürich, 043 818 60 50, www.restaurant-kiosk.ch

« Balthazar », Bahnhofstr.104, 8001 Zürich, 044 211 78 66, www.cafe-balthazar.ch

« Coco Grill & Bar », Bleicherweg 1a, 8001 Zürich, 044 211 98 98, www.coco-grill.ch

« Restaurant Langenberg », Wildparkstr. 21, 8135 Langnau am Albis, 044 713 31 83, www.restaurant-langenberg.ch

Michel Péclard, Pumpstation Gastro GmbH, www.pumpstationgastro.ch