

Portrait: Frédéric Kondratowicz, tenancier de L'Hôtel de Ville à Fribourg

Partager sa joie de vivre

André Winckler S'il est un chef qui ne se prend pas la tête, c'est bien Frédéric Kondratowicz derrière les fourneaux du Restaurant de L'Hôtel de Ville à Fribourg.

Chez Frédéric Kondratowicz tout sort décidément de l'ordinaire. A commencer par son nom d'origine polonaise que d'aucuns estropient joyeusement. Ce Français d'Amiens est pourtant devenu le plus fribourgeois des chefs étrangers. Comme

«Il ne sera jamais question de course aux étoiles»

exemple d'intégration, on ne fait à vrai dire pas mieux. Pour cet homme qui avoue s'intéresser avant tout au présent et à l'avenir, remuer le passé n'a pourtant rien de déshonorant. Celui qui fut d'abord chef pâtissier puis chef tout court à l'Aigle Noir et à l'Auberge de Zaehringen, deux établissements gastronomiques réputés de la ville de Fribourg voici quelques années, a semble-t-il trouvé le nirvana depuis qu'il s'est installé à l'Hôtel de Ville qui, pour les Fribourgeois bon teint, restera toujours le Cercle de l'Union. Cela fait maintenant cinq ans que Frédéric Kondratowicz «s'éclate», pour reprendre ses propres termes, dans l'environnement de ses rêves. L'homme donne en effet libre cours à son inspiration qui est elle-même tout un poème.

Il promeut une cuisine du marché bien à lui où raffine-



Frédéric Kondratowicz: les honneurs ne lui montent pas à la tête.

ment et générosité ne sont nullement antagonistes. La formule d'un menu du jour de trois plats à 26 francs à midi et d'un menu du soir à 69 francs (intitulé actuellement «Histoire d'automne») plus une carte sans compartimentage où la nage de co-

«Donner du bonheur même s'il y a une petite facture»

quilles Saint-Jacques côtoie sans gêne le saucisson fribourgeois de la borne. Cela plaît à la fois aux clients et aux guides, puisque Frédéric Kondratowicz vient d'être promu romand de l'année par GaultMillau. Une distinction dont il ne cache pas

qu'elle lui fait plaisir mais qui ne va pas modifier d'un iota son attitude. «C'est bien mais, comme je l'ai dit à mon équipe, nous n'allons rien changer pour autant. On nous distingue pour ce que l'on est et pas pour ce que l'on va être. Chez moi, il n'a jamais été et il ne sera jamais question de course aux étoiles!»

Frédéric Kondratowicz respire la joie de vivre. Une joie de vivre communicative qu'il entend partager avec ses hôtes. «Tous les matins je me lève en me disant que nous allons passer une de ces belles journées comme on les aime. J'essaie de transmettre ce sentiment à toute mon équipe qui joue d'ailleurs parfaitement le jeu et aussi à no-

tre clientèle. Celle-ci vient nous voir pour l'ambiance que nous proposons. Dans ce métier nous avons certes des contraintes mais je m'efforce toujours de voir la vie du bon côté.

Véritable propagandiste de la pensée positive, Frédéric Kondratowicz veut rendre le client heureux: «Je crois que la plupart de nos clients repartent satisfaits et c'est bien ce que nous recherchons. Leur donner du bonheur même s'il y a une petite facture au bout du compte! N'allez toutefois pas croire que nous sommes à l'abri d'une erreur. Si nous en commettons une, nous essayons toujours de la réparer et de trouver une solution. C'est aussi une perspective avec laquelle

nous devons vivre.» Toujours est-il que pour l'heure, Frédéric Kondratowicz file le parfait bonheur dans son métier. Ne serait-ce que parce qu'il préside aux destinées – mais le mérite lui en revient totalement – d'un établissement qui ne désemplit pratiquement pas. Si les lauriers

«Être complets tous les jours met à l'aise pour les achats»

ne sauraient détourner le sympathique et talentueux maître-queux du droit chemin, ce dernier craint toutefois un peu que le succès dont il est l'objet nuise à la spontanéité dont il s'est toujours réclamé. «Je serais gêné de dire systématiquement à des amis qu'il n'y a plus de place et leur faire le reproche de n'avoir pas pris leurs dispositions. Être complets presque tous les jours me met à l'aise pour les achats mais je n'aimerais pas devoir systématiquement dire «navré» à ceux qui veulent nous rendre visite spontanément. Et pourtant, avec ses expositions de peintures temporaires et ses spectacles qui boostent encore l'attractivité de son établissement, le brave Frédéric est mal parti pour ne pas devoir refuser du monde...

In Kürze

Frédéric Kondratowicz ist Gastwirt im Hôtel de Ville in Freiburg. Seine Küche gefällt seinen Kunden wie den Gastroführern. GaultMillau hat ihn zum Westschweizer Koch des Jahres erhoben. Der Küchenchef wil sich nicht auf seinen Lorbeeren ausruhen und auch nicht den Weg zu den Sternen einschlagen.

MARKT / MARCHÉ

	CHF	+ / -
Gemüse / Légumes		
Blumenkohl		
Chou-fleur	kg 2,30	+15%
Broccoli		
Broccoli	kg 3,60	+13%
Fenchel		
Fenouil	kg 2,70	+29%
Kabis rot/weiss		
Chou rouge/blanc	kg 1,80	+0%
Karotten (Bund)		
Carottes (bouquet)	2,80	+0%
Kohlrabi		
Chou rave	1,00	+0%
Krautstiel		
Côtes de bettes	kg 3,50	+0%
Lauch grün		
Poireau vert	kg 2,20	+0%
Randen		
Betterave	kg 1,80	+0%
Spinat (Blatt)		
Epinards (feuille)	kg 4,20	+0%
Tomate rund		
Tomates rondes	kg 1,90	+0%
Wirz leicht		
Chou frisé léger	kg 1,90	+0%
Zuckerhut		
Pain de sucre	kg 1,80	+0%
Zwiebeln		
Oignons	kg 1,25	-7%

Salate / Salades

Batavia		
Batavia	1,20	+20%
Chinakohl		
Chou chinois	kg 2,00	+0%
Eichblatt		
Feuille de chêne	1,20	+20%
Eisberg		
Iceberg	kg 3,60	+20%
Kopfsalat		
Laitue pommée	1,20	+20%
Lattich		
Laitue	kg 2,50	+4%
Lollo grün/rot		
Lollo vert/rouge	kg 4,40	+10%
Nüsslisalat		
Doucette	kg 13,00	+18%
Radieschen (Bund)		
Radis (bouquet)	1,00	+11%
Rucola		
Roquette	kg 10,00	+0%
Schnittsalat		
Salade à tondre	kg 12,00	+0%

Gemüse/Salat: Nationale Richtpreise franko Grossverteiler
Quelle/Source: Bulletin SGA
Légumes/salades: prix indicatifs nationaux franco grands distributeurs

NAMEN

Andreas Wieland, Präsident von Graubünden Ferien, sorgte mit kritischen Äusserungen zum Romanischen für regionalen Wirbel. Wieland, der in Bonaduz eine Technologiefirma leitet, hatte die Hege des Romanischen kritisiert: Man sei des Deutschen und Englischen zu wenig mächtig. **Vincent Augustin**, Präsident der Sprachorganisation **Lia Rumantscha**, reagierte ebenso ungehalten wie **Sacha Zala**, Präsident der **Pro Grigioni Italiano**. Wieland sei als Präsident von Graubünden Ferien nicht mehr tragbar, meinte Zala.

René Bettoli, mit seiner Frau **Elisabeth** in dritter Generation Eigentümer und Betreiber des **Hotel-Restaurants Harder-Minerva in Interlaken**, verkaufen ihr Haus einem indischen Interessenten. Gerne

hätten sie den zentral gelegenen Betrieb der unteren Mittelklasse innerhalb an die nächste Generation weitergeben oder in die Hände einer gut ausgewiesenen Schweizer Familie, kommentierte das Ehepaar. Indes habe sich leider keine entsprechende Lösung ergeben.

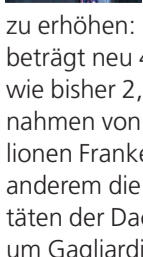


Laurence Kraenzlin hat als Nachfolgerin von **Jean-Didier Revoisin** bei **Schweiz Tourismus in Paris** die Position für Medienarbeit angetreten. Die Baslerin Kraenzlin hatte

die **Hotelfachschule Lausanne** im Bereich International Business Management mit dem Bachelor-Abschluss abgeschlossen und sich namentlich im Eventmanagement und in der Marketingkommunikation ihre Sporen abverdient, so unter anderem bei **Grand Hyatt in Dubai**.

Catherine Mühlemann ist neues Vorstandsmitglied von **Schweiz Tourismus**. Der Bundesrat hat die Verwaltungsrätin der Swisscom als Nachfolgerin von **Eric Scheidegger**, stellvertretender Direktor des **Staatssekretariats für Wirtschaft Seco**, gewählt. Mühlemann habe langjährige Erfahrung in den Bereichen Medien, IT und Kommunikation.

Tiziano Gagliardi, Direktor von **Tessin Tourismus**, wird sich freuen: Das Tessiner Kantonsparlament hat praktisch ohne Gegenstimmen beschlossen, die Kurtaxen zu erhöhen: Der Maximalsatz beträgt neu 4,50 Franken statt wie bisher 2,50, die Mehreinnahmen von jährlich gut 4 Millionen Franken sollen unter anderem die Marketingaktivitäten der Dachorganisation um Gagliardi stärken.



LES NOMS

Marino Reinert de l'**Hôtel Castello del Sole à Ascona (TI)** a remporté le **Concours du Meilleur Jeune Chef Rôtisseur 2010**. Organisé par la Chaîne



des Rôtisseurs Suisse, la finale a opposé de jeunes cuisiniers (limite d'âge, 26 ans) qui, à partir d'un «panier secret», devaient imaginer et rédiger un menu 3 services en 30 minutes. Sous la présidence d'**Irma Dütsch**, un jury composé de professionnels et d'amateurs était chargé d'évaluer les préparations proposées. Les gagnants ont remporté un diplôme ainsi qu'une prime en espèce.

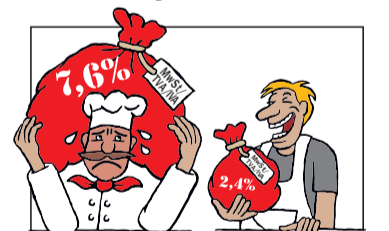
Claude Guélat arrête son exploitation le 15 décembre prochain après 33 ans de secrétariat au sein de **Gastro-Neuchâtel**. Mais ce ne sera qu'un au revoir, car ce tenancier du **Buffet du Tram à Co-**

lombier, souhaite continuer à soutenir l'association en devenant **membre passif**.

Tegwen Naveos, le chef breton, a reçu un certain nombre de louanges suite à son déménagement, cet été, de Sion à **Charmey**, en Gruyère. Il vient, en effet, d'effectuer son entrée dans le guide **GaultMillau**



2011 avec 14 points et a notamment fait l'objet d'un **important article** dans le quotidien «Le Matin» qui l'a décrit comme suit: «Ses origines bretonnes le font sublimer les poissons et produits de la mer. En s'installant en Gruyère, il avait aussi promis de s'imprégner de la cuisine du terroir fribourgeois. C'est désormais chose faite.» Sa carte propose un sandre du lac de la Gruyère avec risotto, vanille, mangue verte et citron vert.



MwSt/TV

Die Gewinner



57 Unterschriften haben **Maria und Renato Pedroncelli** vom Restaurant **Hüttenleben in Thayngen (SH)** gesammelt und gewinnen damit den **Sammelwettbewerb**.

Les gagnants

Maria et Renato Pedroncelli du «Hüttenleben» à Thayngen (SH) ont récolté 57 signatures et gagnent le concours de la semaine!

Nouveau concours/
Neuer Wettbewerb:
www.gastrostuisse.ch