

Lausanne

24 Heures  
1001 Lausanne  
021/ 349 44 44  
www.24heures.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 40'000  
Parution: 6x/semaine



N° de thème: 375.36  
N° d'abonnement: 1084511  
Page: 11  
Surface: 44'895 mm<sup>2</sup>

# Un restaurateur romand exporte fondue et raclette jusqu'en Thaïlande



STÉPHANE LUNCKER-GOMEZ

## ACCUEIL

Dans son restaurant Le Gruyérien, Georges Magnin (debout) reçoit le ministre thaïlandais des Affaires étrangères, Kasit Piromya.

**GENÈVE,  
LE 2 MARS 2010**

## TERROIR

**Le ministre des Affaires étrangères de l'ex-royaume de Siam, Kasit Piromya, déguste les spécialités du restaurant genevois Le Gruyérien. Celles-ci seront bientôt présentes à Bangkok, Djedda et Moscou.**

**PHILIPPE RODRIK**  
**T**out grand moment gastro-diplomatique hier soir à Genève! Une délégation officielle du royaume de Thaïlande, conduite par le ministre des Affaires étrangères, Son Excellence Kasit Piromya, a dégusté hier les fondues et raclettes du Restaurant Le Gruyérien, situé précisément à Chênes-Bougeries. Le patron de l'établissement, Georges Magnin, compte exporter bientôt ses spécialités à Bangkok, à

Moscou et à Djedda.

Cet entrepreneur d'origine fribourgeoise nourrit en effet de grandes ambitions. Il a élaboré un concept intitulé «Little Swiss», enregistré auprès de l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle et de l'Institut fédéral du même nom. Sur cette base, il s'appête à proposer des contrats de franchise à des confrères du monde entier.

«Tout commencera en juin prochain par une première ouverture en Arabie saoudite. Pour ce pays, j'ai bien sûr élaboré une toute nouvelle fondue, sans alcool, et avec la même texture que la traditionnelle. Tous les produits servis dans notre premier restaurant outre-mer proviendront de Suisse, excepté une quantité relativement modeste de viande de bœuf», indique Georges Magnin.

Les projets de cet Helvète suscitent très vite l'enthousiasme. Après une brève présentation au consul de Thaïlande pour le bassin lémanique, Armand Jost, il a obtenu la visite en cuisine du ministre des Affaires étrangères. Kasit Piromya a bien sûr été accueilli au son du cor des Alpes. Et le diplomate n'a pas manqué d'attaquer sa première fondue avec des baguettes.

## Partenariats efficaces

Georges Magnin prévoit d'ouvrir l'an prochain son premier restaurant en Extrême-Orient. Il sera situé à proximité de Sukhumvit, la grande artère commerçante de Bangkok. La même année, le concept «Little Swiss» devrait permettre l'apparition d'un autre établissement à Moscou, dans le nou-



veau bâtiment, bientôt achevé, de l'Université de Lomonosov. Pour trouver les meilleurs partenaires, l'expert en fondue se fie à une prestigieuse institution vaudoise: la Swiss Hotel Management School (SHMS), domiciliée à Leysin et à Caux. Des diplômés du monde entier en sortent chaque année. «Nos anciens étudiants peuvent trouver sur un de nos sites internet des offres d'emplois de grands groupes hôteliers internationaux, comme Hyatt, Accor, Ritz/Carlton ou le genevois Manotel. Mais ces mécanismes de partenariat fonctionnent aussi fréquemment avec de petites entreprises de restauration», explique Benoît Samson, directeur exécutif du développement au Swiss Education Group, auquel la SHMS appartient. ■

## Grandes ambitions hôtelières

Fondée en septembre 2007, la société genevoise Swiss Hospitality Holding prépare des demandes d'autorisation de construire pour trois projets d'hôtels outre-mer: à Riyad, Djibouti et Ras el-Khaïmah.

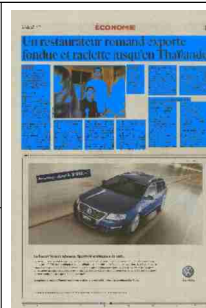
Dans cette troisième ville, capitale de l'émirat du même nom, le site de construction est situé dans le quartier résidentiel suburbain de Yasmin Village. Ce projet à Ras el-Khaïmah s'ajoutera à celui dont le chantier a déjà été ouvert, l'an dernier, tout près du premier campus «off shore» de l'EPFL (Ecole polytechnique fédérale

de Lausanne), au centre-ville. L'ouverture du premier établissement est prévue en automne 2011 (*voir nos éditions des 19 juin et 20 octobre 2009*).

En tout, Swiss Hospitality Holding compte ouvrir quinze hôtels dans le monde arabe en cinq ans.

Ils appartiendront à la catégorie des trois-étoiles, offrant un grand confort mais avec moins de services que dans les cinq-étoiles.

De tels produits s'avèrent très prometteurs, puisqu'ils ne constituent que 2% de l'offre en chambres sur toute la péninsule Arabique.



# Un restaurateur romand exporte fondue et raclette jusqu'en Thaïlande

## TERROIR

**Le ministre des Affaires étrangères de l'ex-royaume de Siam, Kasit Piromya, déguste les spécialités du restaurant genevois Le Gruyérien. Celles-ci seront bientôt présentes à Bangkok, Djedda et Moscou.**

PHILIPPE RODRIK

**T**out grand moment gastro-diplomatique hier soir à Genève! Une délégation officielle du royaume de Thaïlande, conduite par le ministre des Affaires étrangères, Son Excellence Kasit Piromya, a dégusté hier les fondues et ra-

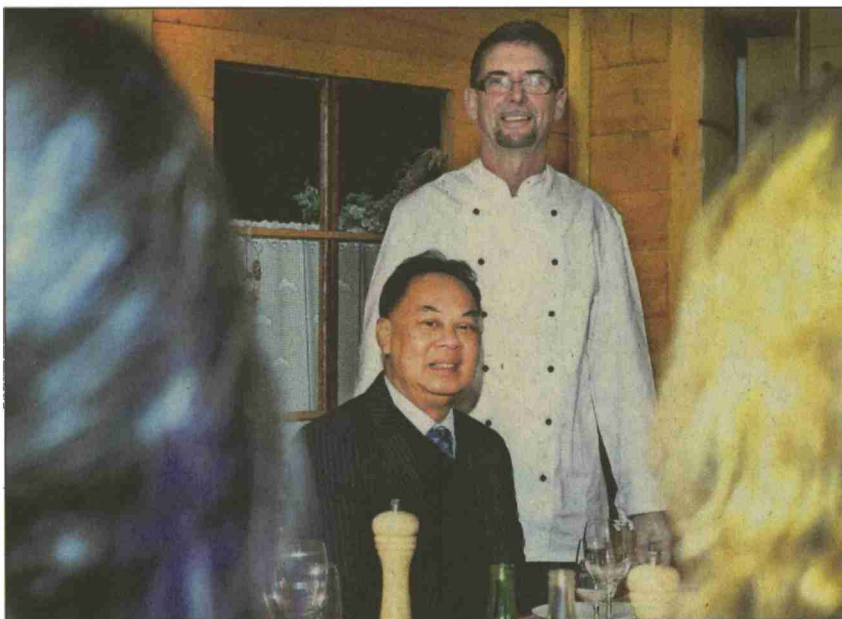
clettes du Restaurant Le Gruyérien, situé précisément à Chênes-Bougeries. Le patron de l'établissement, Georges Magnin, compte exporter bientôt ses spécialités à Bangkok, à Moscou et à Djedda.

Cet entrepreneur d'origine fribourgeoise nourrit en effet de grandes ambitions. Il a élaboré un concept intitulé «Little Swiss», enregistré auprès de l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle et de l'Institut fédéral du même nom. Sur cette base, il s'apprête à proposer des contrats de franchise à des confrères du monde entier.

«Tout commencera en juin prochain par une première ouverture en Arabie saoudite.

Pour ce pays, j'ai bien sûr élaboré une toute nouvelle fondue, sans alcool, et avec la même texture que la traditionnelle. Tous les produits servis dans notre premier restaurant outremer proviendront de Suisse, excepté une quantité relativement modeste de viande de bœuf», indique Georges Magnin.

Les projets de cet Helvète suscitent très vite l'enthousiasme. Après une brève présentation au consul de Thaïlande pour le bassin lémanique, Armand Jost, il a obtenu la visite en cuisine du ministre des Affaires étrangères. Kasit Piromya a bien sûr été accueilli au son du cor des Alpes. Et le

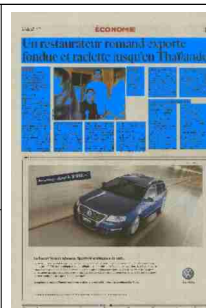


## ACCUEIL

Dans son restaurant Le Gruyérien, Georges Magnin (debout) reçoit le ministre thaïlandais des Affaires étrangères, Kasit Piromya.

GENÈVE,  
LE 2 MARS 2010

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 41'566  
Parution: 6x/semaine



N° de thème: 375.36  
N° d'abonnement: 1084511  
Page: 11  
Surface: 45'479 mm²

diplomate n'a pas manqué d'attaquer sa première fondue avec des baguettes.

### Partenariats efficaces

Georges Magnin prévoit d'ouvrir l'an prochain son premier restaurant en Extrême-Orient. Il sera situé à proximité de Sukhumvit, la grande artère commerçante de Bangkok. La même année, le concept «Little Swiss» devrait permettre l'apparition d'un autre établissement à Moscou, dans le nouveau bâtiment, bientôt achevé, de l'Université de Lomonosov.

Pour trouver les meilleurs partenaires, l'expert en fondue se fie à une prestigieuse institution vaudoise: la Swiss Hotel Management School (SHMS), domiciliée à Leysin et à Caux. Des diplômés du monde entier en sortent chaque année. «Nos anciens étudiants peuvent trouver sur un de nos sites internet des offres d'emplois de grands groupes hôteliers internationaux, comme Hyatt, Accor, Ritz/Carlton ou le genevois Manotel. Mais ces mécanismes de partenariat fonctionnent aussi fréquemment avec de petites entreprises de restauration», explique Benoît Samson, directeur exécutif du développement au Swiss Education Group, auquel la SHMS appartient. ■

## Grandes ambitions hôtelières

Fondée en septembre 2007, la société genevoise Swiss Hospitality Holding prépare des demandes d'autorisation de construire pour trois projets d'hôtels outre-mer: à Riyad, Djibouti et Ras el-Khaimah.

Dans cette troisième ville, capitale de l'émirat du même nom, le site de construction est situé dans le quartier résidentiel suburbain de Yasmin Village. Ce projet à Ras el-Khaimah s'ajoutera à celui dont le chantier a déjà été ouvert, l'an dernier, tout près du premier campus «off shore» de l'EPFL (Ecole polytechnique fédérale

de Lausanne), au centre-ville. L'ouverture du premier établissement est prévue en automne 2011 (voir nos éditions des 19 juin et 20 octobre 2009).

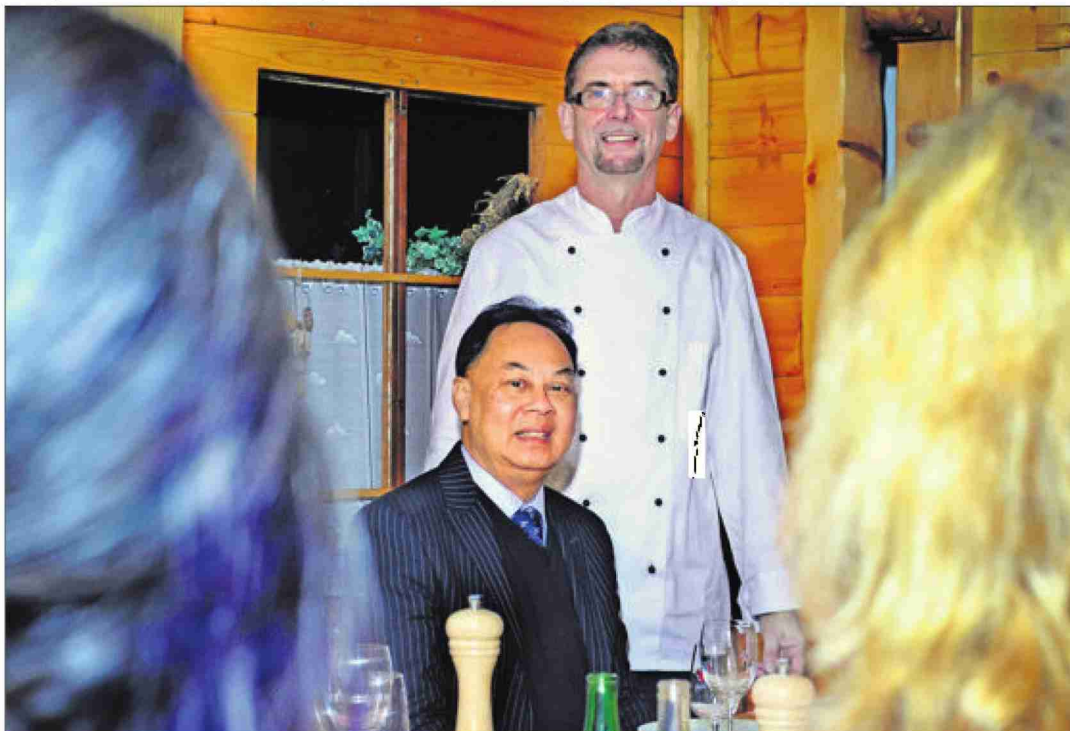
En tout, Swiss Hospitality Holding compte ouvrir quinze hôtels dans le monde arabe en cinq ans.

Ils appartiendront à la catégorie des trois-étoiles, offrant un grand confort mais avec moins de services que dans les cinq-étoiles.

De tels produits s'avèrent très prometteurs, puisqu'ils ne constituent que 2% de l'offre en chambres sur toute la péninsule Arabique.



# Un restaurateur genevois exporte fondue et raclette en Thaïlande



**Ambiance fondue et raclette au restaurant Le Gruyérien, à Chêne-Bougeries.** Le ministre des Affaires étrangères thaïlandais, Kasit Piromya, a été reçu par le patron Georges Magnin. (STEEVE IUNCKER-GOMEZ/2 MARS 2010)

## TERROIR

Le ministre des Affaires étrangères de l'ex-royaume de Siam, Kasit Piromya, déguste les spécialités du restaurant Le Gruyérien. Celles-ci seront bientôt exportées à Bangkok, Jeddah et Moscou.

PHILIPPE RODRIK

**T**out grand moment gastro-diplomatique hier soir à Genève! Une délégation officielle du royaume

de Thaïlande, conduite par le ministre des Affaires étrangères, Son Excellence Kasit Piromya, a dégusté les fondues et raclettes du restaurant Le Gruyérien, à Chêne-Bougeries. Le patron de l'établissement, Georges Magnin, compte exporter bientôt ses spécialités à Bangkok, Moscou et Jeddah.

Cet entrepreneur d'origine fribourgeoise nourrit en effet de fortes ambitions. Il a élaboré un concept intitulé «Little Swiss», enregistré auprès de l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle et de l'Institut fédéral du même nom. Sur cette base, il s'apprête à proposer des

contrats de franchise à des confrères du monde entier.

«Tout commencera en juin prochain par une première ouverture en Arabie saoudite. Pour ce pays, j'ai bien sûr élaboré une toute nouvelle fondue, sans alcool et avec la même texture que la traditionnelle. Tous les produits servis dans notre premier restaurant outre-mer proviendront de Suisse, excepté une quantité relativement modeste de viande de bœuf», indique Georges Magnin.



### Prestigieuse institution vaudoise

Les projets de cet Helvétè suscitent très vite l'enthousiasme. Après une brève présentation au consul de Thaïlande pour le bassin lémanique, Armand Jost, il a obtenu la visite en cuisine du ministre des Affaires étrangères. Kasit Piromya a bien sûr été accueilli au son du cor des Alpes. Et le diplomate n'a pas manqué d'attaquer sa première fondue avec des baguettes.

Georges Magnin prévoit d'ouvrir l'an prochain son premier restaurant en Extrême-Orient. Il sera situé à proximité de Sukhumvit, la grande artère commerçante de Bangkok. La même année, le concept «Little Swiss» devrait permettre l'apparition d'un autre établissement à Moscou, dans le nouveau bâtiment bientôt achevé de l'Université de Lomonosov.

Pour trouver les meilleurs partenaires, l'expert en fondue se fie à une prestigieuse institution vaudoise: la Swiss Hotel Management School (SHMS), domiciliée à Leysin et Caux. Des diplômés du monde entier en sortent chaque année.

«Nos anciens étudiants peuvent trouver sur un de nos sites Internet des offres d'emplois de grands groupes hôteliers internationaux, comme Hyatt, Accor, Ritz/Carlton ou le genevois Manotel. Mais ces mécanismes de partenariat fonctionnent aussi fréquemment avec de petites entreprises de restauration», explique Benoît Samson, directeur exécutif du développement au Swiss Education Group, auquel la SHMS appartient.