

Dans les cuisines de l'Open

par Véronique Robyr

Relever un défi. C'est ainsi qu'a débuté l'aventure de Jean-Daniel Clivaz à la tête du service traiteur de l'Omega European Masters.



*Jennifer Trooster,
Nicolas Tailens,
Jean-Daniel Clivaz,
Pierre Réthoré et
Christophe Clivaz,
une jeune équipe
à la tête du service
traiteur de l'Open.*

Lorsque le traiteur précédent renonce à son mandat, Jean-Daniel Clivaz et son équipe se disent que «relever un tel défi serait une expérience extraordinaire et qu'une telle aventure serait unique». Etre sur place permet en plus une bonne logistique, une compression des coûts, assure le conditionnement des repas et l'équipe de base était déjà en place. Les voilà donc engagés sur la piste des cuisines de l'Omega European Masters.

Le pari lancé, la candidature acceptée, il reste à montrer qu'ils ont raison d'être aussi enthousiastes. Car la tâche est conséquente: durant le tournoi, ils gèrent tous les jours 1200 repas pour les sponsors, leurs clients et les joueurs. «Nous servons au village des sponsors, au V.I.P. lounge et au players lounge de 6 h 30 à 18 h». Ajoutez à cela la gestion d'une centaine de collaborateurs, un buffet de 350 m² à mettre en place et à décorer sur un thème différent chaque jour, le nettoyage d'une dizaine de palettes de vaisselle par jour...

«La préparation de l'Open commence en avril déjà avec toute la planification, la recherche des

When the previous caterer put an end to his contract, Jean-Daniel Clivaz and his team thought that "taking up the challenge would be an extraordinary experience and a unique adventure". Being on the spot would mean that the logistics would be good, budget cuts facilitated, ensure that meals would be well conditioned and the basic team was already there. So, here they were, already committed to running the kitchens during the Omega European Masters. Once the offer had been accepted, the challenge was on and it only remained to prove that their enthusiasm was justified. The task is considerable: during the competition, 1200 meals must be prepared for the sponsors, their clients and the players. "Meals are served in the sponsors' village, the V.I.P. lounge, and players' lounge from 6.30 a.m. until 6 p.m.". Added to this, a hundred workers must be supervised; a 350 m² buffet set up and decorated with a different theme each day, and a dozen pallets of crockery washed up per day.

"Preparation for the Open begins as early as April with the programming, the search for suppliers,

**Parlez-lui de
Cindy Crawford et
voilà le visage de
Jean-Daniel qui
s'éclaire au souvenir
de la raclette servie
à la top model.**



**Mention
Cindy Crawford and
Jean-Daniel's face
lights up as he
remembers serving
the top model
a raclette.**

fournisseurs, des collaborateurs, le choix des menus, la négociation de la place, la réservation de l'infrastructure qui comprend entre autres la tente, les installations pour la cuisine et le tunnel de lavage». Jean-Daniel est entouré de Jennifer Trooster, sa précieuse assistante, de son frère Christophe, qui assure la relation client et gère les procédures administratives, de Pierre Réthoré, chef de cuisine du Mayen, qui crée les menus et gère toute la production, et de Nicolas Taillens qui produit pains et desserts.

Une pression motivante

L'Open de golf a permis de développer le «Mayen traiteur», qui organise maintenant le *catering* d'événements dans toute la Suisse romande. Ce nouveau service a complètement dynamisé l'équipe d'«Amadeus Holidays». *«Nous devons constamment nous surpasser, être à la hauteur. Cela donne une tout autre dimension à notre travail car à la base il y a toujours un défi à relever».* Il y a parfois des coups de feu où il faut gérer en même temps service traiteur et restaurants, mais la pression est motivante. Ceux qui le connaissent savent que Jean-Daniel ne reste pas en place. *«Si je sens que le client a un besoin, j'essaie d'y apporter une réponse».* C'est comme cela qu'il a ouvert le premier magasin de la station consacré exclusivement au snowboard. Quelques années plus tard, il est le premier restaurateur sur les pistes à servir des hamburgers. Sa vocation hôtelière s'est développée lorsqu'il a rencontré son épouse Nicole car, *«en tant que fils d'hôteliers, je trouvais que choisir ce métier était de la folie».* Les années ont passé et la passion de ses parents et beaux-parents l'a vite rattrapé. Une passion parmi tant d'autres...

for workers, the choice of the menus, negotiations for space, the reservation of the infrastructure which is comprised of the marquee, the installations for the kitchen and the dish-washing tunnel". Jean-Daniel had Jennifer Trooster, his precious assistant by his side, his brother Christophe, taking care of public relations and managing the administrative tasks, Pierre Réthoré, the chef de cuisine at the Mayen creating the menus and in charge of the production, and Nicolas Taillens taking care of the bread and desserts.

Motivating pressure

The Golf Open has enabled the "Mayen Traiteur" to develop and they now organize catering for events throughout French speaking Switzerland. This new service has had an extremely stimulating effect on the "Amadeus Holidays" team. *"We're always having to surpass ourselves, to prove that we're equal to the task. This gives a new dimension to our work, basically because there's always a challenge to be met".* There are peak periods when the catering service and restaurants have to be managed at the same time, but being under pressure is very motivating. Those who know Jean-Daniel are aware that he never stays still. *"If I know that a client needs something, I try to find a solution".* With this as his credo, he opened the first shop exclusively dedicated to snowboarding in the resort. A few years later, he was the first restaurant manager on the slopes to serve hamburgers. His vocation in the hotel trade developed when he met his wife Nicole, because, *"as the son of hotel owners, I believed that choosing this profession was crazy".* As the years have gone by, his parents' and parents-in-law's enthusiasm has caught on. Yet another enthusiasm amongst many others...