



Une success story made in Crans-Montana

/Natacha de Santignac

Aco et son épouse Joka, avec leurs enfants Milan et Miladin

La famille Kalajdzic est bien connue à Crans-Montana, et pour cause, depuis presque 30 ans, son esprit entrepreneurial marque le milieu de la restauration de la station. Le Michelangelo, L'Olivetto, Le MOSAIC et le Néa, ne sont que quelques-unes de leurs aventures.

En 1984, le jeune Serbe de Bosnie, Aco, prononcé Azzo, qui a toujours voulu voir du pays, vient travailler à Crans-Montana en tant que saisonnier. Aidé par un oncle habitant sur place, il fait ses premiers pas dans la restauration. Fêru de ski et de montagne, Aco tombe sous le charme de la station et de son ambiance. Après plusieurs saisons de labeur intense, il décide de venir s'installer en Suisse avec son épouse, Joka, à la fin des années 80.

La première pierre : Le Michelangelo

Initialement, le couple aigüise son esprit entrepreneurial et apprend en travaillant pour des patrons, tout en fondant une famille : Milan né en 1990 et Miladin en 1992. Lorsque l'occasion se présente d'acquérir Le Michelangelo en 1998, Aco n'hésite pas. Miladin se rappelle : « Nos parents investissaient leur temps et leur éner-

The Kalajdzic family is well-known in Crans-Montana, and for good reason: for almost 30 years, their entrepreneurial spirit has left its mark on the resort's restaurant scene. Le Michelangelo, L'Olivetto, Le MOSAIC and Le Néa are just a few of their ventures.

In 1984, Aco (pronounced Azzo), a young Bosnian Serb who had always wanted to see the world, came to Crans-Montana as a seasonal worker. With the help of an uncle who lived there, he took his first steps in the restaurant business. A passionate skier and mountaineer, Aco fell under the spell of the resort and its atmosphere. After several seasons of hard work, he decided to settle in Switzerland with his wife Joka in the late 1980s.

The first step: Le Michelangelo

The couple initially honed their entrepreneurial spirit and learned by working at restaurants, while starting a family at the same time: Milan, born in 1990, and Miladin, born in 1992. When the opportunity arose to acquire Le Michelangelo in 1998, Aco leapt at the chance. Miladin recalls: 'Our parents put their time and energy into the restaurant. They sacrificed a lot to keep it going. My brother and I always had lunch there, and started helping out at

gie dans le restaurant. Ils se sont beaucoup sacrifiés pour qu'il tourne. Mon frère et moi y dînions toujours à midi, et dès 14/15 ans, nous donnions des coups de main. Nous disions : "Jamais nous ne travaillerons dans la restauration ! "Nous rions beaucoup de cette petite phrase aujourd'hui, car où travaillons-nous ? Dans ce domaine passionnant ! »

Une relève formée et ouverte sur le monde

Les deux frères ont suivi le cursus de l'École hôtelière des Roches à Bluche. Après quelques expériences à l'étranger, Miami, Hong-Kong, Barcelone, ils sont désormais installés à Crans-Montana et travaillent au sein du groupe familial. Un nouvel établissement, une crêperie, devrait voir le jour pour la saison 25/26. Miladin gère aussi le restaurant de la Fondation Opale. Son esprit d'entreprise toujours à l'affût, guette les idées ou les occasions, mais il sait aussi faire la part des choses : « S'inspirer, oui, mais copier, non. Maîtriser le contexte local reste primordial pour réussir ».

the age of 14 or 15. We used to say: "We'll never work in the restaurant business!" We laugh about that now, because where do we work? In the same exciting sector!"

A new globally minded generation takes over. The two brothers were trained at the École hôtelière des Roches in Bluche. After gaining experience abroad in Miami, Hong Kong and Barcelona, they have now settled in Crans-Montana and work in the family business. Their new crêperie is slated to open in time for the 25/26 season. Miladin also manages the Fondation Opale's restaurant. As an entrepreneur, he's always on the lookout for ideas and opportunities, but he's also pragmatic: 'Take inspiration by all means, but don't copy. Understanding the context is the key to success.'

BARRAS Joël SA

Constructions métalliques
Portes de garages
Automatisations
Fers forgés
Serrurerie
Aluminium
Vérandas



Collaborateurs:
Alexandre Rey
Alain Barras

3963 Crans-Montana

Tél. 027 481 97 71
Fax 027 481 39 29



**MONICA GHELLI
LINGERIE**

.RUE CENTRALE 21
3963 CRANS MONTANA
.GRAND RUE 11
1204 GINEVRA
@MONICAGHELLI_LINGERIE