

Sylvia Revello | Publié dimanche 12 août 2018



Chez Michel Hediger, le mariage des Alpes et des Andes

Depuis près de vingt-deux ans, l'entrepreneur neuchâtelois vit dans la cité blanche d'Arequipa, au Pérou, où il a ouvert trois restaurants. Un choix jadis jugé risqué, qui lui confère aujourd'hui une inestimable liberté.

Sous les voûtes de sillon blanc, tuf volcanique typique d'Arequipa, flotte un doux fumet. Ambiance ardoise et bavette, à l'autre bout de la planète. Sur les pierres bouillantes alignées autour des tables, de beaux morceaux terminent leur cuisson: paiche, truite, bœuf, porc, poulet et même alpaga, la chair sacrée des Incas. Bienvenue au Zig Zag, où les mets de chalet rencontrent la gastronomie andine.

La vieille ville d'Arequipa, cité blanche perchée à 2335 mètres d'altitude, semble figée dans le temps. Face à la place San Francisco, entre les cloîtres et les demeures coloniales, l'établissement de Michel Hediger n'a rien à envier au Chicha, dernière création du célèbre chef péruvien Gaston Acurio. A 48 ans, l'entrepreneur neuchâtelois a fait du Pérou le pays de tous les possibles. Débarqué à la fin des années 1990 avec sa femme Carola, il possède aujourd'hui trois restaurants et emploie une centaine de personnes, certaines depuis le premier jour.

Sans eau chaude ni électricité

Si le Pérou affiche aujourd'hui l'une des croissances économiques les plus fortes du continent, les conditions que Michel Hediger trouve à son arrivée sont bien loin du confort helvétique. Pas d'eau chaude ni d'électricité, un mal de l'altitude lancinant à la moindre escapade montagneuse. Sans oublier la langue qu'il faut intégrer, les usages qu'il faut apprivoiser.

Qu'est-ce qui a donc poussé le Neuchâtelois à s'expatrier de l'autre côté de l'Atlantique? Né dans le petit village

Michel Hediger y el matrimonio entre los Alpes y los Andes

Durante casi 22 años, el empresario de Neuchâtel ha vivido en la ciudad blanca de Arequipa, Perú, donde ha abierto tres restaurantes. Una elección que antes se consideraba arriesgada y que hoy le otorga una libertad inestimable.

Bajo las bóvedas de sillar blanco, roca volcánica típica de Arequipa, flota un dulce aroma. Ambiente de pizarra y babero al otro lado del planeta. En las piedras hirviendo alineadas alrededor de las mesas, hermosos cortes terminan de cocinarse: paiche, trucha, carne de res, cerdo, pollo e incluso alpaca, la carne sagrada de los Incas. Bienvenido al Zig Zag Restaurant, donde los platos del chalet suizo se encuentran con la gastronomía andina.

El casco antiguo de Arequipa, la ciudad blanca situada a 2.335 metros de altitud, parece congelado en el tiempo. Frente a la plaza San Francisco, entre los claustros y las residencias coloniales, el establecimiento de Michel Hediger no tiene nada que envidiar a Chicha, la última creación del famoso chef peruano Gastón Acurio. A sus 48 años, el empresario de Neuchâtel ha hecho del Perú el país de todas las posibilidades. Llegó a finales de la década de 1990 con su esposa Carola y ahora es dueño de tres restaurantes y emplea a unas 100 personas, algunas desde el primer día.

Sin agua caliente ni electricidad

Aunque Perú es ahora una de las economías de más rápido crecimiento del continente, las condiciones que Michel Hediger encontró cuando llegó, estaban lejos de la comodidad de Suiza. No había agua caliente ni electricidad, el mal de altura ante la más mínima subida hacia la montaña. Sin olvidar el idioma al que hay que integrarse y los usos a los que hay que acostumbrarse.

Entonces, ¿qué llevó al nativo de Neuchâtel a mudarse al otro lado del Atlántico? Nacido en el pequeño pueblo



viticole d'Auvernier, ce passionné de voile et de montagne se lance très jeune dans des études de commerce, pas pour faire carrière, plutôt pour parvenir à rembourser son bateau. Un après-midi d'été 1993, alors qu'il vit à Zurich, son destin bascule. Il rencontre sa future épouse, qui fait de l'auto-stop avec une amie. Originaire d'Allemagne de l'Est, Carola lui ouvre d'autres horizons, lui fait découvrir un «monde moins rangé». De Berlin à Saint-Pétersbourg, le couple voyage, se passionne pour l'ailleurs. L'Amérique latine, ses révoltes, sa littérature - Mario Vargas Llosa en tête - les émerveillent. Une idée folle émerge: pourquoi ne pas tenter sa chance ailleurs? Ce sera Lima.

«Le Pérou de Tintin»

Le couple bohème débarque dans la capitale le 15 janvier 1996, sans billet d'avion de retour, avec des économies pour «trois ou quatre mois». L'arrivée sonne comme une immense désillusion. Le chaos, l'humidité, l'insécurité latente: la mégapole, déjà ultra-polluée, semble hostile. Le dépassement est trop grand. «On ne s'imaginait pas le Pérou comme ça, reconnaît Michel. Nous avions en tête un univers plus romantique, plus pittoresque.» Après des jours d'errance, ils sautent dans un bus direction la ville d'Arequipa, au sud du pays.

«On est immédiatement tombés sous le charme, c'était ce qu'on recherchait, l'aventure, l'authentique, le Pérou de Tintin» - Michel Hediger, restaurateur.

La vallée de Colca, l'un des canyons les plus profonds du monde, contraste avec la capitale. «On est immédiatement tombés sous le charme, c'était ce qu'on recherchait, l'aventure, l'authentique, le Pérou de Tintin», se souvient Michel, ému. Sur place, le couple fait une rencontre clé: le consul suisse François Patthey, l'un des plus grands entrepreneurs de la région, qui les reçoit. «On commençait à être serrés niveau budget. Il a vu qu'on en voulait, raconte Michel. Il était justement en train de construire un lodge hôtelier, il a fini par nous en confier la gestion.»

vinícola de Auvernier, este apasionado navegante y aficionado a la montaña se inició desde muy joven en los estudios empresariales, no para seguir una carrera, sino para pagar su barco. Una tarde de verano de 1993, mientras vivía en Zurich, su destino cambió. Conoce a su futura esposa, que hace autostop con un amigo. Originaria de Alemania del Este, Carola le abrió otros horizontes y le hizo descubrir un "mundo menos ordenado". La pareja viaja de Berlín a San Petersburgo, se apasiona por el otro lado. América Latina, sus revoluciones, su literatura - Mario Vargas Llosa a la cabeza - los sorprende. Surge una idea loca: ¿por qué no arriesgarse en otra parte? Será Lima.

"El Perú de Tintín"

La pareja bohemia llegó a la capital el 15 de enero de 1996, sin pasaje de retorno, con dinero para "tres o cuatro meses". El comienzo sonó como a una gran desilusión. Caos, humedad, inseguridad latente: la metrópolis, ya ultra contaminada se mostraba hostil. El cambio de escenario era demasiado grande. "No imaginábamos Perú así", admite Michel. Teníamos en mente un universo más romántico y pintoresco". Después de días de vagabundeo, viajan en un autobús a la ciudad sureña de Arequipa.

"Inmediatamente caímos bajo el hechizo, era lo que estábamos buscando, la aventura, lo auténtico, el Perú de Tintín" - Michel Hediger, restaurador.

El Valle del Colca, uno de los cañones más profundos del mundo, contrastaba con la capital. "Inmediatamente caímos bajo el hechizo, era lo que estábamos buscando, la aventura, lo auténtico, el Perú de Tintín", recuerda Michel, conmovido. En el lugar, la pareja tuvo una reunión clave: el cónsul suizo François Patthey, uno de los mayores empresarios de la región los recibió. "Nuestro presupuesto empezaba a quedar apretado y él se dio cuenta que es lo que queríamos", dice Michel. Estaba construyendo un hotel, y al final nos dejó manejarlo".



Défi culinaire

Durant deux ans, le couple gère le petit complexe près du village de Yanque. Le tourisme n'en est alors qu'à ses balbutiements et c'est avec les moyens du bord qu'ils reçoivent les rares backpackers qui s'aventurent dans la région. «On mixait les jus à la main, on s'éclairait à la bougie le soir», raconte Michel. Des conditions de vie rustiques que le cadre somptueux rattrape au centuple. Au fil des jours, le couple découvre le Péruvien andin, généreux, bosseur hors norme, respectueux de la terre. «On a beaucoup appris de leur culture, plus communautaire et solidaire que la nôtre où les traditions restent très présentes», raconte le jovial quadragénaire. Très vite, il s'initie à la gastronomie locale à travers un couple de cuisiniers originaire du village voisin.

A l'aube du nouveau millénaire, avide de nouveaux défis, Michel se décide à reprendre un local dans le centre historique d'Arequipa. «Ma passion pour la nourriture remonte à l'enfance, confie-t-il. En vacances, le restaurant passait toujours avant le site historique.» Au Zig Zag, Michel fait le pari de reprendre le concept de viandes sur ardoise en le combinant avec des produits de la région. «Comme à Neuchâtel, les Péruviens sont carnivores et plutôt gros mangeurs», sourit-il. A la carte, il ajoute des fondues au fromage des Andes et du risotto de quinoa.

Desafío Culinario

Durante dos años, la pareja manejó un pequeño complejo hotelero cerca del pueblo de Yanque. El turismo estaba todavía en sus inicios y fue en ese medio que reciben a los escasos mochileros que se aventuraban por la región. "preparamos los jugos a mano, nos iluminábamos a la luz de las velas por la noche", dice Michel. Condiciones de vida rústicas que eran aminoradas por el sumuoso entorno. A lo largo de los días, la pareja descubre al peruano andino, generoso, trabajador, respetuoso de la tierra. "Aprendimos mucho de su cultura, más comunitaria y solidaria que la nuestra, donde las tradiciones siguen estando muy presentes", dice el jovial cuarentón. Muy rápidamente, conoció la gastronomía local a través de un par de cocineros del pueblo vecino.

En los albores del nuevo milenio, deseoso de nuevos retos, Michel decide tomar posesión de un local en el centro histórico de Arequipa. "Mi pasión por la comida se remonta a la infancia", nos cuenta. El restaurante siempre fue antes que el lugar histórico". En Zig Zag Restaurant, Michel ha retomado el concepto de carne sobre pizarra combinándolo con productos de la región. "Como en Neuchâtel, los peruanos son carnívoros y grandes comedores", sonríe. El menú, también incluye fondues con queso andino y risotto de quinua.



Richesse du terroir

Les trois premières années, le restaurant stagne, mais le patron tient bon. «A l'époque, personne ne sortait manger dehors le soir, notre rue n'était même presque pas éclairée», souligne Michel. La gastronomie péruvienne est encore largement inconnue. «La preuve, Gaston Acurio, considéré aujourd'hui comme un de ses meilleurs ambassadeurs, exploitait alors un restaurant français.»

Riqueza del suelo

Los primeros tres años, el restaurante se estanca, pero el jefe aguanta. "En aquel momento, nadie salía a comer por la noche, nuestra calle apenas estaba iluminada", destaca Michel. La gastronomía peruana todavía no es muy conocida. "La prueba, Gastón Acurio, ahora considerado uno de sus mejores embajadores, operaba un restaurante francés."



A cela s'ajoutent deux défis: la formation du personnel, «il faut toujours être derrière le moindre petit détail», et les relations avec les autorités dans un domaine où l'informalité règne. «Souvent défaillant, le secteur public a tendance à mettre des bâtons dans les roues, il faut insister pour faire avancer les démarches.»

«Le Pérou avait besoin d'être valorisé pour autre chose que l'héritage inca, estime Michel. Tout le monde y a mis de la force. On a profité de ce formidable élan» - Michel Hediger, restaurateur

Le boom du tourisme, à la fin des années 2000, s'accompagne d'une incroyable mise en valeur de la cuisine traditionnelle. «Les chefs ont commencé à voyager, à exporter leurs recettes, raconte Michel. Ils ont vu juste.» Le monde découvre enfin l'incroyable richesse du terroir péruvien, façonné par de multiples écosystèmes, entre océan, sommets andins et forêt amazonienne: quinoa, kiwicha, cañihua, huacatay, chirimoya, sans compter 3000 variétés de pommes de terre, 200 de piments. La cuisine devient un marqueur identitaire. «Le Pérou avait besoin d'être valorisé pour autre chose que l'héritage inca, estime Michel. Tout le monde y a mis de la force. On a profité de ce formidable élan.» En 2007, il fonde la première association gastronomique du pays, assortie d'un festival pour diffuser les spécialités d'Arequipa au niveau national.

«A moitié Péruvien»

En vingt ans, Michel a sillonné le pays du nord au sud. A chacun de ses voyages, des trouvailles culinaires viennent enrichir la carte de ses restaurants. Dernières en date: des champignons du Lambayeque, un fromage produit par des Italiens installés en Amazonie, des truites du lac Arapa, élevées par une communauté native. Au départ, sa clientèle était composée à 95% de touristes, ce chiffre baisse petit à petit à 75%.

S'il se considère aujourd'hui comme «à moitié Péruvien», de même que ses trois enfants nés sur place, Michel conserve un fort attachement pour son pays d'origine. Un retour en Suisse lui semble toutefois inenvisageable. «Je ne pourrais plus me plier à un cadre de vie aussi strict, je me sens bien trop libre ici, plus utile aussi qu'en Europe.»

Profil

- 1970 Naissance à Auvernier (NE).
- Janvier 1996 Arrivée à Lima.
- Mars 1996 Installation à Arequipa.
- Mai 1996 Reprise du Colca Lodge.
- 2000 Ouverture du Zig Zag.
- 2007 Crédit de la première association gastronomique du pays et d'un festival gastronomique dédié.

A esto se suman dos retos: la formación del personal, "siempre hay que estar detrás del más mínimo detalle", y las relaciones con las autoridades en una zona donde reina la informalidad. "El sector público, que a menudo fracasa, tiende a poner obstáculos en el camino, y debemos insistir en avanzar.

"El Perú necesitaba ser valorado por algo que no fuera la herencia Inca", dice Michel. Todo el mundo puso su fuerza en ello. Aprovechamos este tremendo impulso" - Michel Hediger, restaurador

El auge turístico a finales de los años 2000, estuvo acompañado por un increíble desarrollo de la cocina tradicional. "Los cocineros han comenzado a viajar, a exportar sus recetas", dice Michel. Tenían razón." El mundo finalmente descubre la increíble riqueza del suelo peruano, conformado por múltiples ecosistemas, entre el océano, cumbres andinas y selva amazónica: quinua, kiwicha, cañihua, huacatay, chirimoya, sin contar 3000 variedades de papas, 200 de ajíes. La cocina se convirtió en una marca de identidad. "El Perú necesitaba ser valorado por algo que no fuera la herencia Inca", dice Michel. Todo el mundo puso su fuerza en ello. Aprovechamos este tremendo impulso". En el 2007 fundó la primera asociación gastronómica del país, acompañada de un festival para difundir las especialidades de Arequipa a nivel nacional.

«Medio peruano»

En veinte años, Michel ha recorrido el país de norte a sur. Cada vez que viaja, los hallazgos culinarios enriquecen la carta de sus restaurantes. Lo último hasta la fecha: champiñones de Lambayeque, un queso producido por los italianos que viven en el Amazonas, trucha del lago Arapa, cultivada por una comunidad nativa. Inicialmente, el 95% de su clientela eran turistas, pero esta cifra está disminuyendo gradualmente al 75%.

Aunque ahora se considera "medio peruano", así como sus tres hijos nacidos allí, Michel mantiene un fuerte apego a su país de origen. Sin embargo, el regreso a Suiza parece impensable. "No podía seguir sometiéndome a un ambiente tan estricto, me siento demasiado libre aquí, más útil que en Europa."

Perfil

- 1970 Nacimiento en Auvernier (Neuchâtel, Suiza).
- Enero 1996 Llegada a Lima.
- Marzo 1996 Instalación en Arequipa.
- Mayo 1996 Inicio de Colca Lodge.
- 2000 Apertura de Zig Zag Restaurant.
- 2007 Creación de la primera asociación gastronómica del país y de un festival dedicado a la gastronomía.