

# UNE VIE D'ÉPICURIEN

*Un moulin historique en périphérie d'Effretikon comble les bons vivants, qu'ils soient amateurs de cigares de luxe, de grands crus ou de régals culinaires. Le «QN World» ne sert que les produits qui ont les faveurs du patron.*



Un épcurien parmi les siens:  
l'hôte Reto Kuhn.



Un grand classique du «QN»: tartare de bœuf gratiné au beurre Café de Paris maison, servi avec une sauce au cognac.



**D**ifférents facteurs déterminent le succès ou l'échec d'une entreprise. Le personnel fait partie des plus importants, Reto Kuhn en est convaincu. «Une bonne équipe est indispensable», déclare le propriétaire et gérant du «QN World» à Effretikon. «Et pour inciter les employés à rester, il faut les traiter décemment.» C'est pourquoi le restaurateur implique ses collaborateurs dans les affaires, leur laisse une certaine liberté et leur verse «un salaire correct». Et visiblement, ça paie. «Ma cheffe de cuisine est là depuis 22 ans, le sous-chef depuis 21 ans et le chef de service, depuis 13 ans.» La femme de ménage de l'établissement est récemment partie à la retraite, après 25 ans de bons et loyaux services.

### Les légumes du jardin

Mais Reto Kuhn ne se préoccupe pas seulement de son personnel, il est aussi très attentif à ses clients. Dans le moulin historique en périphérie d'Effretikon, il remue ciel et terre pour les gâter. De la collection de whisks et de cigares fins dans la vénérable cave voûtée à la carte de l'élégant restaurant: «Chez nous, le plaisir est à l'honneur», insiste le patron. Lorsqu'il choisit les plats de sa carte, il veille à renouveler sans cesse l'offre, tout en privilégiant des ingrédients de la meilleure qualité. Les légumes, la salade et les pommes de terre sont récoltés par l'équipe de la cuisine dans le jardin du moulin, à l'arrière du bâtiment. La sélection de la viande est tout aussi rigoureuse: s'il servait encore du bœuf du Brésil ou d'Argentine il y a quelques années, il mise aujourd'hui systématiquement sur les produits indigènes,

ce qui a valu à l'établissement la distinction «Nous privilégions la viande suisse» de Viande Suisse. Le scepticisme initial de certains clients à l'annonce de cette décision s'est désormais envolé depuis longtemps. «Les gens aiment savoir d'où vient la viande qu'ils ont dans l'assiette. Et la qualité des produits indigènes est d'un très haut niveau constant.»

### Le célèbre tartare QN

Les spécialités du «QN World» incluent le cordon bleu au gruyère relevé, le filet de bœuf suisse tendre à souhait avec une sauce maison à la moutarde de Meaux ou encore le tartare QN, créé par le chef en personne. Le tartare de bœuf est gratiné au beurre Café de Paris maison et servi avec une sauce au cognac et de la baguette tiède. «Les clients en redemandent», plaisante Reto Kuhn.

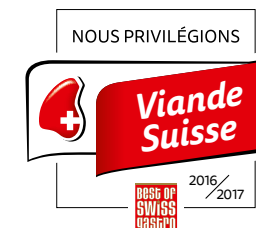
Il n'a pas pu s'empêcher de sourire lorsque son établissement a été nommé pour le Best of Swiss Gastro dans la catégorie Trend: «Cela fait quand même 25 ans que le «QN» existe!» Il se réjouit néanmoins évidemment de cet honneur. C'est une confirmation de plus qu'il a fait le bon choix en 1991. À l'époque, lorsque cet ancien entrepreneur en bâtiment a repris le moulin classé monument historique à la lisière d'Effretikon, il y voyait trois possibilités: un musée, une galerie ou un bar. «Il n'y avait à coup sûr pas d'argent à gagner avec les deux premiers.» Mais un bar, s'est-il dit, pourrait fonctionner. Et il a eu raison. Grâce à l'ambiance particulière, aux boissons raffinées, à l'hospitalité du patron ou peut-être aux trois à la fois, le bar a connu un tel succès que

Reto Kuhn a par la suite également ouvert un cigar lounge et un restaurant sous le label «QN» (acronyme de «Ku-hn»).

### Restaurateur par passion

Il n'a jamais regretté sa décision, au contraire. «Restaurateur, ce n'est pas mon métier, c'est ma passion», souligne-t-il. Travail et loisirs, obligations et plaisir se confondent souvent à ses yeux. C'est également le cas lors de son entretien avec «Fourchette & Couteau»: il profite de l'interview pour déguster son repas de midi – brochette de viande suisse avec légumes grillés et pommes de terre sautées – et un verre de vin. Les assiettes à peine débarrassées, le sexagénaire choisit un cigare cubain qu'il se met à fumer tranquillement.

Regrette-t-il le bâtiment? «En aucun cas», assure-t-il alors que l'entretien touche à sa fin. «Peut-être aurais-je pu gagner davantage dans cette branche. Mais mon rôle d'hôte me correspond beaucoup mieux.» Et de tirer avec délectation sur son cigare.



» Pour en savoir plus sur la distinction «Nous privilégions la viande suisse», rendez-vous sur: [viandesuisse.ch/1701](http://viandesuisse.ch/1701)