

De zéro à cent, et bien plus...
Francesco Iadonisi:

Une passion de toujours pour la gastronomie



Ses deux téléphones portables sont posés sur la table à côté de lui, ils sont réglés sur silencieux. Bien qu'il lui serait possible d'accéder à tout moment par vidéo à tous ses établissements, Francesco Iadonisi se concentre plutôt sur notre conversation. L'homme qui a longtemps été à la tête de l'AIBES Estero, la branche suisse et anglaise de l'AIBES italienne dans le temps, a parfois causé de gros maux de tête au comité de la SBU – Swiss Barkeeper Union. Mais aujourd'hui, on ne peut pas imaginer la gastronomie tessinoise sans lui, tant il la marque et la façonne depuis longtemps. De nouveaux concepts modernes viennent sans cesse à l'esprit de la tête du Spaghetti Group, qu'il réalise ensuite rapidement. Selon lui, il ne travaille pas, car ce qu'il aime. Et cela représente aujourd'hui 20 établissements, et pas exclusivement en Suisse italienne, puisqu'il en existe également deux sur la Costa Smeralda en Sardaigne, pour un total de 250 collaborateurs.

Fils de maçon, Iadonisi a passé son enfance dans la pauvreté, élevé avec trois frères et sœurs dans la partie la plus méridionale de l'Italie. Même la nourriture était rare, la viande n'étant que très ponctuellement disponible. À l'âge de 13 ans, il a commencé à travailler l'été comme plongeur dans un refuge de montagne pour touristes. Il gagnait 3500 lires par jour, c'est-à-dire presque rien pour un service de 9 heures du matin à minuit, mais la nourriture y était toujours très bonne, ce qui signifiait beaucoup pour lui. Et c'est précisément ce qui lui a donné le goût de l'hôtellerie-restauration. Sa décision de devenir serveur n'a pas du tout plu à ses parents, mais rien ne l'a arrêté et il a donc commencé, à l'âge de 15 ans, un apprentissage à l'hôtel Bristol de Minori, dans le golfe de Salerne. Son premier poste en Suisse était au Tschuggen Grand Hotel à Arosa, où son talent a

été repéré et où il est très vite passé de serveur de salle, à commis de rang, au Restaurant Français. „Autrefois, on travaillait encore avec les plus âgés et on apprenait d'eux“, explique-t-il. Et le message qu'il souhaite transmettre ? „On peut tout faire avec peu ou rien dans le sac à dos, si on le veut“. Et pourtant : „Il faut avoir la gastronomie dans ses gènes pour y rester toute sa vie“. Il se souvient encore de toutes les factures qui sont restées en suspens au cours de sa vie.

D'Arosa, il a été attiré par d'autres pays, surtout afin d'apprendre des langues, ce qu'il a réussi à faire. Il a ensuite séjourné en Allemagne, à Timmendorfer Strand, en France et en Angleterre, sans jamais avoir la nostalgie de l'Italie. A son retour en Suisse, il a suivi un cours de bar à l'école spécialisée de Kaltenbach à Zurich et sa carrière de barman passionné a commencé. En 1986, Iadonisi a passé l'examen d'aspirant SBU au Schweizerhof à Berne. C'est pour lui ensuite le début d'une série de concours de préparation de cocktails, au cours desquels il remporte de nombreux prix, tant à la SBU qu'à l'AIBES. Mais la possibilité d'une double affiliation a rapidement été révoquée par Gilbert Gaille, alors président de la SBU. Je lui demande quel est son cocktail préféré, il me répond „toujours l'Americano“.

Iadonisi se souvient encore très bien de Roger Lebet, la grande sommité internationale du bar en Suisse : „C'était un gentleman, toujours soigné et stylé, de la raie à la semelle. De telles personnalités se font rares aujourd'hui dans le milieu du bar“.

Le souhait d'avenir de Iadonisi est d'ouvrir un bar-restaurant en Suisse alémanique, et à l'écouter, on est tenté de le croire et de se dire qu'il réussira très probablement à le faire.



Foto Oettli Arosa