Zeitschrift: Cahiers du Musée gruérien
Herausgeber: Société des Amis du Musée gruérien
Band: 10 (2015)

Artikel: Loh Kong Chai. La Chine servie à Broc
Autor: Kong Chai, Loh / Raboud-Schüle, Isabelle
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1048075

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 24.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Loh Kong Chai
© Mélanie Rouiller

Loh KONG CHAI

La Chine servie à Broc

Le restaurant chinois de Broc offre une cuisine familiale typée dans ses goûts mais le restaurant est organisé en fonction des habitudes des clients de la région. Quand Loh Kong Chai reprend l'Hôtel de la Grue à Broc, il privilégie l['intégration dans la vie du village et le succès de son entreprise. S'il accueille volontiers les sociétés locales dans ses murs, il ne déroge pas à la cuisine cantonaise dont il a appris les goûts caractéristiques dans sa famille en Malaisie.

Votre restaurant est le premier chinois qui s'est ouvert en Gruyère...

Nous avons fêté récemment les 25 ans de notre établissement ouvert en mai 1999. C'était le premier, ensuite il y a eu un restaurant chinois à Moléson, le troisième a été celui des Trois-Trèfles à Bulle, puis d'autres se sont ouverts à Vuadens, à Sorens et bientôt encore ailleurs. Mais celui-ci est le seul à avoir duré car il y a beaucoup de mouvements dans ce secteur. Pourtant chaque fois que l'offre augmente, les parts du gâteau diminuent pour chacun de nous !

A mes débuts, je ne connaissais personne et aucune banque ne voulait de moi. Il a fallu faire mes preuves et garder une petite tête! Souvent, avec mon épouse, nous n'avons pas pu prendre de salaire. Mais j'ai évité d'avoir des crédits et très progressivement j'ai investi mes propres économies. J'ai toujours payé mes fournisseurs ponctuellement et démontré que j'étais ici pour travailler. Petit à petit nous avons eu des contacts avec des voisins et nous avons créé des liens. Les sociétés locales sont très importantes ici à Broc, il y en a 32 ! Je veille donc à bien les accueillir, au sortir de la répétition hebdomadaire tout comme pour des assemblées et des comités qui se prolongent parfois. Les parents sont rassurés lorsqu'ils savent leurs jeunes ici, dans un milieu correct. En effet, nous les laissons se réunir sans trop dépenser, celui qui boit un sirop ne paie pas cher, et nous ne les poussons pas à la consommation d'alcool.

Comment êtes-vous arrivé de Chine à Broc?

Venu de Malaisie, j'ai commencé à travailler dans la restauration en 1981, au Mandarin à Lausanne, puis j'ai travaillé quatre ans à Genève dans un quatre étoiles et un restaurant français. J'ai été commis, demi-chef, puis maître d'hôtel; j'ai commencé tout au bas de ce système très hiérarchisé.

En 1988, avec trois associés, nous avons ouvert notre restaurant, chinois, à La Chaux-de-Fonds. Mais j'avais envie de gérer mon propre établissement et j'ai repris en 1991 un restaurant à Broc-Fabrique, disponible suite à une faillite. Les conditions étaient peu favorables et j'étais trop isolé. Comme il n'y avait pas de perspective intéressante pour le long terme, j'ai préféré partir pour l'Hôtel de la Grue, au village. D'abord locataire, je suis devenu par la suite propriétaire de l'immeuble. Nous utilisons les étages pour y habiter avec nos familles, ce qui est avantageux car nous sommes sur place. Mon beau-frère fait la cuisine et je m'occupe de la salle. Dans le jardin, je cultive des fleurs, des légumes et des salades que je peux servir au restaurant.

Quelle cuisine faites-vous?

Il y a beaucoup de cuisines différentes en Malaisie. Par exemple, les saveurs sucrées sont plus présentes dans la région de Penang que dans la région de Kuala Terenganu. Mais je travaille avec la cuisine cantonaise traditionnelle qui est celle de ma famille, d'origine chinoise. C'est très important de ne pas tout mélanger. Notre particularité tient au goût bien relevé. Le cuisinier dose donc très exactement les ingrédients de la sauce et l'assaisonnement de chaque plat afin de garder ce goût typique. C'est ce qui compte et le goût obtenu par la cuisson au wok tient à dix ans d'expérience! Des clients viennent de loin pour cela.

Quelles adaptations avez-vous faites pour offrir une cuisine chinoise aux consommateurs gruériens?

Les gens connaissent maintenant plusieurs cuisines d'Asie car beaucoup ont voyagé. Il ne faut pas leur servir n'importe quoi mais une cuisine bien précise. Je ne fais ni fondues ni steak-frites, je laisse cela à ceux qui en ont l'habitude!

En Chine, un repas de fête se prépare un jour à l'avance. Ici au restaurant on travaille au contraire beaucoup à la carte et en fonction de la venue des clients. Certains sont pressés et il faut s'arranger pour les servir rapidement. D'autres préfèrent ne pas être bousculés et il faut toujours veiller au rythme de chacun. Tout cela implique une mise en place de tous les ingrédients à l'avance et de cuisiner les plats à la minute, selon la demande. C'est une organisation particulière. Mais dans chaque restaurant il doit y avoir un système, afin de bien contrôler les choses. Je suis plutôt carré, tout comme les gens d'ici!

Où trouver les ingrédients indispensables à la cuisine chinoise?

A mes débuts, je ne trouvais les épices nécessaires qu'à Paris. A la fin des années 1980, avec l'arrivée des réfugiés du Vietnam, une filière s'est organisée en Suisse pour importer les produits chinois en gros. Je peux donc me fournir chez un détaillant vietnamien à Bienne. La viande, en revanche, provient des commerces de la région.

Pour décorer la salle à manger, j'ai fait venir des panneaux en bois de Taiwan. J'ai aussi choisi des peintures dans le style de là-bas, mais les oiseaux sont justement des grues, puisque nous sommes dans l'ancien Hôtel de la Grue. J'ai rebaptisé le café-restaurant « Jin Lin », ce qui signifie la montagne dorée.

Propos recueillis par Isabelle Raboud-Schüle