1955-2005

Télé-Restaurant

Une famille - Un groupe

Genève 2005

Naissance d'une marque

Logo d'une entreprise, Télé-Restaurant avec la tour rouge surmontée de quatre flammes et frappée des lettres blanches « TR » a bien sûr une histoire, celle de l'emblème de la famille Curchod.

L'histoire remonte à l'hiver 1958. Une certaine Marthe Curchod, alors inconnue d'André Curchod, domiciliée rue de Carouge, le contacta pour lui faire part de ses recherches sur l'ensemble des Curchod en Suisse. Agée de 80 ans, elle lui commenta son travail et lui fit promettre de perpétuer ses recherches sur le nom des Curchod.

Les origines des Curchod sont lointaines et remontent à la première Croisade. Au service de Godefroi de Bouillon, un très lointain aïeul, prêtre de son état et revenant de Jérusalem, fut chassé de Rome par le Pape pour ses idées hérétiques. Il vint se réfugier en terres vaudoises, à Dommartin et prit le nom de Curchod en place du sien, Curchodi.

Sur le blason des Curchodi figure l'autel d'où s'élèvent trois flammes et un texte en hébreux :

« Honneurs aux preux Chevaliers Curchodi »

Avec la devise :

« Toujours brûlant jamais la foi s'éteignant »

C'est ainsi qu'est né le logo de Télé-Restaurant. La tour aux lettres blanches « TR » a remplacé l'autel qui figure au centre de l'emblème familial.

André Curchod a tenu la promesse faite à Marthe Curchod, il a créé avec son frère Roger, l'Amicale des Curchod qui compte aujourd'hui de nombreux membres qui se réunissent régulièrement à Dommartin.

Pourquoi le nom Télé-Restaurant ?

André Curchod attiré par l'annonce, à Hossegor en France, d'un fonds de commerce en liquidation « Télé-Restaurant » a l'une de ses premières inspirations : Produire des mets en un endroit et les distribuer par la suite sur divers sites. « Télé » signifiant au loin et donc, « Télé-Restaurant », restauration pouvant être livrée à distance. La reprise de cette enseigne donnera naissance au « Groupe Télé-Restaurant » dont la vocation est la réalisation de grandes manifestations « à distance » mais aussi la gestion de divers établissements avec leur propre cuisine dans leurs locaux.

Télé-Restaurant

Propos du fondateur

Les difficultés de jeunesse des années trente, puis des années de guerre et une volonté affirmée d'indépendance : autant d'éléments conjugués qui ont forgé mon caractère et mon parcours professionnel.

Je garde des années cinquante le souvenir de formidables opportunités. Sans argent, mais l'esprit vif et travailleur, j'ai tout de suite compris que je devais m'investir en prenant des risques et en innovant si je désirais atteindre le but fixé. L'opportunité du CERN me permit de créer et de développer l'entreprise.

Des années septante, je garde le souvenir d'une loi hostile aux étrangers, la loi Schwarzenbach qui me conduisit à renoncer à mon développement en Suisse et à choisir l'étranger. C'est donc naturellement que, par passion du métier et par goût de l'aventure, j'acceptai pour des amis de participer bénévolement à la liquidation des restaurants Sandy's à Bruxelles.

J'ai ensuite eu le plaisir de travailler pour certains gouvernements qui, au vu de mon expérience, m'ont fait confiance en m'attribuant différents mandats : l'Ambassade du Venezuela, le Président Léopold Sanghor (Sénégal), le Président Omar Bongo (Gabon) et le Président Félix Houphouët-Boigny (Côte-d'Ivoire).

Ces mandats m'ouvrirent les portes de différentes réalisations qui m'ont permis de travailler dans de nombreux pays. Ce furent des expériences formidables et captivantes.

De toutes ces aventures, de ces joies mais aussi de ces peines, je conserve une belle leçon de vie. A travers ce que j'appelle l'Université de la vie, j'ai acquis des connaissances et pris de l'expérience. Ce fut aussi un apprentissage de modestie et de tolérance.

Les années quatre-vingts à deux mille ont recentré mes activités sur la Suisse et plus particulièrement l'hôtellerie ainsi que les Restaurants de Palexpo.

Je souhaite à tous les jeunes qui débutent dans le métier de la restauration et de l'hôtellerie de ne pas avoir peur de se lancer. Notre métier est le plus beau du monde, il suffit de l'aimer.

Et si c'était à refaire ? Je le referais !

André Curchod

Propos de la nouvelle génération

Je voudrais rendre ici hommage à mon père. Conséquemment, à ma mère. Davantage pour l'état d'esprit et l'attitude face à la vie qu'ils ont su me transmettre que pour l'entreprise qu'ils ont pu créer.

Dès ma plus jeune enfance, mon père m'a enseigné l'autonomie, la débrouillardise, la responsabilité et la volonté de parvenir aux objectifs que je me fixais. Il m'a aussi enseigné la valeur du travail, par de nombreux stages effectués dès les premières années d'adolescence, la valeur de chaque franc gagné en m'apprenant que ce qui comptait n'était pas le franc en lui-même mais la satisfaction du travail bien fait qui, lui, aboutirait en conséquence au franc gagné.

Yves et ses chefs de cuisine

Doté d'une formidable ouverture d'esprit, mon père sait apprécier chaque moment dans son contexte. L'une de ses phrases éducatives la plus souvent répétée était : « Quand on travaille, on travaille. Quand on s'amuse, on s'amuse » et qu'est-ce que c'était vrai ! C'est sans doute mon père qui m'a appris à savoir travailler le plus durement mais, avec lui, je me suis aussi amusé.

Mon père m'a également enseigné la vie simple, sans détour. Homme généreux avec les siens, je le soupçonne d'avoir mis beaucoup de volonté à voir ses enfants continuer le développement de son entreprise. La manière dont nous avons abordé, en famille, une première « tranche de succession » en témoigne.

En 1995, mon père accepta, ainsi que mes sœurs et ma mère, de me « mettre le pied à l'étrier » comme il le fit pour le sport, afin de me permettre de créer ma propre entreprise. C'est ainsi que j'ai pu créer Télé-Restaurant SA, société indépendante, sœur dans le groupe TR.

Cette manière de faire, qui paraît parfois surprenante à d'autres, s'applique dans notre famille avec la logique simple de permettre à André de continuer l'exploitation de son entreprise comme il le souhaite, de laisser à Yves la possibilité de développer sa propre entité, et à André et Yves de collaborer sur tous projets communs. C.Q.F.D.

Je remercie mon père, ma mère, mes sœurs, Thérèse mon épouse, ainsi que tous les collaborateurs de Télé-Restaurant sans lesquels cette passionnante aventure au sein de ce métier si gratifiant n'aurait pas lieu. Je souhaite à mes enfants, et à tout autre jeune du monde, de connaître une telle passion.

Yves Curchod

L'administration du groupe et Jacqueline Curchod.

Les directeurs de Télé-Restaurant SA.

La direction de l'Hôtel de Chavannes-de-Bogis.

La direction de Port-Gitana et du Frascati.

Le CERN en 1955 (cantine et dortoirs).

Le premier client d'André Curchod, Monsieur Cannel.

Jacqueline Curchod au buffet.

1 2

1 William et Germaine parents d'André Curchod.

2 1936, Germaine la mère d'André devant l'épicerie de Carouge.

3 André et son premier pur-sang !

4 André à 10 ans.

5 La moto et la Bibiche d'André, au retour de son Tour de France.

6 Jacqueline et André, 1ère rencontre - 16 et 19 ans.

3

4

Un brin d'histoire

L'histoire du Groupe Télé-Restaurant est intimement liée au développement de Genève. C'est en effet en 1955 qu'André Curchod a livré ses premiers repas aux ouvriers occupés à la construction du CERN (Centre Européen de Recherches Nucléaires). Mais cette histoire est d'abord celle d'une famille.

Né le 7 mai 1928 à Couvet, dans le Val-de-Travers (Canton de Neuchâtel), André et ses trois frères suivent leurs parents qui, confrontés à la crise des années trente, quittent leur région d'origine pour Genève. Arrivés à Carouge en 1933, les parents acquièrent une épicerie au 7, rue du Pont-Neuf.

5

Très intéressé aux métiers de bouche, le jeune André entame son apprentissage de pâtissier-confiseur à l'âge de 16 ans, chez Raymond, à l'époque maître incontesté dans son métier et sonneur de cloches à Saint-Pierre. « C'était la guerre, se remémore André. Au boulot, les semaines n'étaient pas de 42 heures ! ».

A 19 ans, André répond à l'appel du large. Il entame son Tour de France. D'Annecy à Alger, il forge un caractère déjà bien trempé et noue de solides amitiés. Son périple le conduit à Cavalaire, à l'Hôtel de la Mer, où il officie en salle comme en cuisine, puis à Toulon où il effectue un stage de cuisine. « Rien ne vaut l'Université de la vie », souligne encore aujourd'hui André.

De retour en Suisse, il se marie à Jacqueline, le 10 septembre 1955, à la Chapelle de Meyrin, commune où il tient sa propre épicerie. De cette union naîtront trois enfants, Chantal, Yves et Carole. Le couple adoptera encore un enfant, France.

6

1 La première sortie du personnel Télé-Restaurant en 1955.

2 Daniel Chapelon, depuis 38 ans collabore comme directeur financier et administratif à la consolidation du groupe avec André Curchod.

3 Le 1er cadre de Télé-Restaurant, Raymond Lutzelschwab, chef des logements au CERN.

4 Le plus ancien collaborateur : 42 ans dans l'entreprise ! Gérard Challande débute à l'économat avec William, le père d'André et poursuit à la comptabilité avant de devenir Chef comptable aux Restaurants de Geneva Palexpo. Il prendra sa retraite en juin 2005. Bravo et Merci !

5 Le Signal de Bougy.

6 Jacqueline converse avec un client tout en se balançant.

7 André à l'époque de la création du Dôme, établissement qui sert de point de départ à la « télé-restauration ».

L'aventure du CERN offre à André Curchod un tremplin vers la restauration qu'il ne manque pas. Sitôt les logements et la cafétéria terminés, il en assure la gestion, du premier repas, confectionné par son épouse à l'épicerie de Meyrin puis progressivement aux 400 couverts servis chaque jour dans les réfectoires. Il vient de se lancer dans une aventure de plus de 50 ans, celle de la restauration pour tous qui aboutit à la création ou à la reprise de plus de 150 établissements en Suisse et à l'étranger.

C'est à la fin des années septante qu'André Curchod décida de se consacrer à la réalisation de grands projets tel que l'« Hôtel Swiss Moraira » en Espagne ainsi que la pose de candidature à l'exploitation des restaurants du futur Palais des Expositions et des Congrès de Genève dont il deviendra le concessionnaire, en 1981.

En association, il réalisera aussi la transformation de l'Hôtel de Chavannes-de-Bogis, l'hôtel « Holiday Inn », devenu plus tard le « Crowne Plaza », et l'hôtel de « La Baie des Sirènes » en Côte d'Ivoire. (...)

Au Dôme, Odette et Antonio les premiers serveurs en salle.

Henry Koch chef de cuisine et Raymond Pedrini directeur, dès les années 1960.

Avec Georges Corbaz et Léon Crétenoud, au début des Restaurants de Palexpo.

« Le Vieux Munich » à Montréal.

Les tours Molinos à Caracas avec « Le Forum » au rez-de-chaussée et le « King's Pub » au 3e étage.

« Le Perchoir» à Knokke-le-Zout (Belgique).

Un gâteau représentant le BIT pour les 2'000 invités conviés à l'inauguration.

« L'Ancienne Barrière » restaurant à Bruxelles.

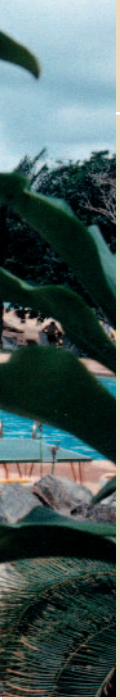
Le « King's Pub » à Caracas.

En 2002, il ouvre le capital-actions de la société « TR André Curchod SA » exploitant les restaurants de Geneva Palexpo à DSR afin de donner une dimension plus importante à l'entreprise face à la concurrence internationale toujours plus active dans le secteur des activités de congrès et événementielles.

Il prend ensuite la décision de se séparer de certaines sociétés et de se retirer de l'exploitation de certaines affaires afin de se consacrer aux mandats d'administrateurs et à la présidence de la société TR André Curchod SA.

Aujourd'hui, André sait que la relève est prête : Yves et Carole, ses deux enfants impliqués dans l'entreprise familiale occupent des postes à responsabilité.

En effet, dès 1985, et dans le but de succéder à son père, Yves l'accompagne dans toutes les affaires suisses et étrangères. Ayant débuté comme cuisinier, avant de continuer ses études en hôtellerie et en management ; il assume ensuite diverses fonctions dans l'entreprise. En 1995, il devient propriétaire de sa propre société, « Télé-Restaurant SA », membre du groupe.



« La Baie des Sirènes » en Côte d'Ivoire.

1

2

Quant à Carole, après une formation commerciale suivie d'un diplôme d'école hôtelière et de quelques années d'expérience dans différentes entreprises et hôtels de la place et à l'étranger, elle rejoint l'équipe des Restaurants de Palexpo et y assume aujourd'hui la direction des ventes et de l'administration. En tant qu'administrateur délégué, elle assure la liaison entre le Directoire et le Conseil d'administration de TR André Curchod SA.

La saga Curchod est celle d'une famille, mais c'est aussi celle de toute une équipe de collaboratrices et collaborateurs qui contribuent au succès de l'entreprise.

André Curchod ne l'oubliera jamais.

3

4

1 Avec Max Portmann, directeur d'exploitation durant plus de 30 ans, René Sibille, chef de cuisine et, au fond, Claude Pittet et Carino Ghion.

2 Les fondateurs de « La Baie des Sirènes » en Côte d'Ivoire : Jean-Jacques Bocion, Carole et André Curchod, William Meier et Jean-Marie Fleury (assis).

3 Pose de la 1ère pierre de l'hôtel « Holiday Inn » à Genève.

4 « Le Christian's », taverne danoise à Bruxelles.

C'est signé ! DSR devient partenaire de TR André Curchod SA. De gauche à droite : Jacques Guignard, Carole et André Curchod, Philippe Zeller, Ghislain Brabant, Daniel Chapelon et Philippe Schlegel.

« Le Boccalino » restaurant italien à Bruxelles.

La brigade du « Chalet Suisse » à Abidjan.

Un groupe multiculturel

Télé-Restaurant dispose de collaborateurs issus des meilleures écoles professionnelles. A leur formation s'ajoute une grande expérience du terrain, que ce soit en cuisine, au service, en hébergement, en conception ou gestion de projet existant ou nouveau. Le groupe emploie 330 collaboratrices et collaborateurs au minimum, et jusqu'à 1000 durant la période du Salon international de l'Automobile.

Le très grand nombre de nationalités représentées par nos collaborateurs amène une dimension culturelle et sociale à notre entreprise, constituant une de ses principales richesses, bien au-delà de l'Europe. C'est une vision du monde dont nous profitons.

Les collaborateurs de Télé-Restaurant couvrent plus de 20 professions, comme cuisinier, sommelier, formateur, acheteur, gestionnaire, menuisier, serrurier, nettoyeur, secrétaire, vendeur, informaticien, brasseur, boulanger, buffetier, pâtissier, boucher, contrôleur, femme de chambre, gouvernante, blanchisseuse, comptable, chauffeur, musicien, technicien, entre autres.

Télé-Restaurant

Au fil du temps…

Années 50 - Les débuts d'André Curchod

Livraison du premier plat du jour, d'un kilo de pain, de deux cervelas et de bières aux trois ouvriers qui débutent les travaux du CERN.

Ouverture du restaurant « Le Dôme » C'est la naissance du Plat du Jour servi sur assiette à 2 fr. 50. Au bar, les sièges sont suspendus au plafond.

Ouverture de **« Les Clés d'Or»** restaurant devenu par la suite « El Toro » puis « Los Caracolès » et enfin « Le Velours ».

1955: **Création de Télé-Restaurant.**

Années 60

Reprise de l'un des premiers cabarets de Genève **« La Cave à Bob »** devenu par la suite « Les Vieilles Pierres », première cave à jazz, avec chaque jour un groupe de musique différent.

Gestion de l'**hôtel-restaurant du « Signal de Bougy »** avec aux fourneaux un grand chef de l'époque, Henri Koch et Wolfgang von Dach à la direction.

Création du «**Baladin**», dancing avec orchestre, **Jo-Johnny** directeur artistique, et Paul Mansi directeur. A midi, l'établissement sert de restaurant pour les employés de l'UBS.

Années 70

A Bruxelles, ouverture du « Boccalino », réplique de celui de Genève. Restaurant italien très apprécié des Bruxellois.

Reprise de « L'Ancienne Barrière », restaurant belge gastronomique, une grande table.

Création du « Christian's », taverne danoise, une des plus belles réalisations d'André Curchod et de Ghislain Brabant.

Ils font le succès d

Ouverture en Espagne d'un 4 étoiles l'**« Hôtel Swiss Moraira »**.

Extension du groupe à Caracas, au Venezuela par la reprise du **« King's Pub »** restaurant français très réputé ainsi que par la création d'une brasserie **« Le Forum »**; tous deux situés dans la Tour Molinos, au centre de Caracas.

Années 80

Ouverture en Côte d'Ivoire à Abidjan du « Chalet Suisse ». Malgré la chaleur, grand succès de la raclette et des fondues, servies par des Ivoiriens costumés en armaillis.

Concession de l'exploitation des Restaurants de Palexpo.

Reprise à **Montréal** au Canada du **« Vieux Munich »** brasserie. Deux orchestres en permanence.

Ouverture du complexe touristique de **« La Baie des Sirènes »** Hôtel Village de vacances, perle de l'Afrique de l'Ouest.

Construction de l'hôtel « Holiday Inn » qui devient en 2003 le « Crowne Plaza », plus grand hôtel 5 étoiles de Suisse avec ses 500 chambres.

Années 90 à ce jour

Audacieuse expérience d'un **tram restaurant**. Durant trois ans, il a circulé sur la ligne 12 à Genève. Il cesse ses activités par manque de sponsors, ne pouvant vivre par lui même.

Création de Télé-Restaurant SA par Yves qui reprend certains établissements du groupe et crée **« Les Brasseurs »**, micro-brasseries artisanales en association avec Messieurs Jean Sunier, Jean-Pierre d'Aubreby et Salem Saad.

Ouverture du restaurant « Port-Gitana » à Bellevue.

du groupe. Merci !

Un engagement de tous les instants

Près de la moitié du chiffre d'affaires annuel de 75 millions de francs suisses réalisé par le groupe est reversé sous forme de salaires. Dans notre métier, trois fois par jour, nos collaborateurs recommencent les processus de production devant aboutir à une prestation impeccable à l'intention de notre clientèle.

La moindre faille de l'un d'entre nous a des conséquences sur le produit fini. Chacun tient sa place, quelle qu'elle soit. Sans ce savoir, sans cette volonté de bien faire, de bien refaire, cet aboutissement n'est pas possible. Grâce à chacun, le groupe Télé-Restaurant existe. Merci à chacun.

Formes de gestion

Le groupe Télé-Restaurant exploite des établissements publics, restaurants, établissements de nuit, hôtels sous les formes suivantes :

- Pour son propre compte ;
- En management pour le compte de tiers ;
- En partenariat financier avec d'autres tiers ;
- En louant certains de ses établissements à des gérants libres.

Le groupe Télé-Restaurant est actif 24 h sur 24, chaque jour de l'année.

1 « Les Brasseurs », micro-brasseries.

2 « Port-Gitana » à Bellevue.

3 Restaurant italien « Le Boccalino » à Carouge.

4 L'Hôtel de Chavannes-de-Bogis.

Restaurant « La Romantica ».

Restaurant de l'OMM.

Restaurant « Le Frascati ».

1

2

4

Les établissements en 2005: la diversité est notre atout

Hôtel de Chavannes-de-Bogis★★★

Cet hôtel de 180 chambres propose également un restaurant ainsi qu'un vaste centre de conférences polyvalent doté des équipements les plus modernes ainsi que de belles salles de banquets. **Alain Tourbier, Directeur**

Hôtel Village de vacances La Baie des Sirènes★★★★

Superbe village de vacances situé en Côte d'Ivoire, en bordure de mer. 75 bungalows surplombant la plage. **Bernard Aubrun, Administrateur**

Les Brasseurs (Genève, Nyon, Lausanne)

Micro-brasseries offrant des mets de restauration « non stop », accompagnés de bières artisanales brassées en vue dans l'établissement. Ambiance chaleureuse. **Philippe Grenié, Patrice Auger, Thierry Piotet, Directeurs**

Port Gitana

Restaurant situé au bord du Lac Léman, face au Mont-Blanc, il compte trois terrasses et comprend un petit hôtel ainsi qu'une salle pour banquets et autres fêtes. Accès en bateau possible. **Jacky Sancho, Directeur**

3

Le Boccalino

Situé au rondeau de Carouge, ce restaurant-pizzeria offre une cuisine italienne variée et dispose d'une agréable terrasse en été ainsi que de salles de banquets offrant de multiples combinaisons adaptées à tous besoins. **Ivan Provost, Directeur**

Le Frascati

Restaurant Italien-pizzeria, situé au centre commercial de Meyrin. **Gilles Morel, Directeur**

La Romantica

Au cœur de Genève, ce restaurant-pizzeria propose une cuisine italienne variée dans un décor confortable. En été, sur la terrasse, cuisine légère et de saison. **Christian Vacherand, Directeur**

Les Restaurants de l'OMM

Situés au 9e étage du nouveau bâtiment de verre de l'Organisation Mondiale de Météorologie, ils offrent deux formules de restauration, en self-service ou avec service à table, ainsi qu'une vaste surface panoamique pour l'organisation « d'events ». Aussi ouvert au public. **Harold Cappelle, Directeur**

1

2

1 Restaurant du Centre sportif des Vernets, « Le Chalet ».

2 L'hôtel de Plan-les-Ouates.

Les Restaurants du Centre sportif des Vernets

Situé au cœur du Centre sportif des Vernets à Genève, un self-service sur le thème de la plage propose ses recettes spaghettis « minute » ainsi que d'autres mets de petite restauration.
Au restaurant « Le Chalet », les mets suisses sont à l'honneur. Diverses salles de réceptions. **Marie-Laure Zanetti, Directrice**

Hôtel de Plan-les-Ouates★★

Hôtel garni, situé à côté de l'axe autoroutier Lausanne-Genève-France, et près de la zone industrielle de Plan-les-Ouates. Proche de Geneva Palexpo, vous serez accueillis par **Mme et M. Rhyn, Directeurs**

Piscine de Carouge

Le self-service en plein air de la piscine vous permettra de prendre un repas complet ou un en-cas entre deux plongeons dans la piscine ouverte de mai à septembre. Accessible aussi aux non-nageurs.
Pascal Vezzoli, Responsable

CitiGroup

Restaurant destiné aux collaborateurs de l'entreprise. Il offre un cadre accueillant pour un déjeuner entre collègues ou un contexte plus tranquille dans des salles réservées pour les repas de direction.
Corinne Cappelle, Directrice

Le Velours

Restaurant italien, à l'avenue de Frontenex. Cuisine ouverte dès 4 heures du matin, pas de service le soir. Idéal pour les travailleurs de nuit.
Carlo Mondovecchio, Gérant libre

Le Scotch

Petit restaurant et bar au Boulevard St-Georges. Très bon rapport qualité-prix, surtout avec la spécialité d'entrecôte.
Jeanne Mauri, Gérante libre

La Bricole

Café Restaurant à Onex. Venez dîner entre amis en profitant d'une soirée en musique.
Camilo Vidal, Gérant libre

Restaurant du Boulodrome

Situé dans l'enceinte du Boulodrome de Carouge. Cuisine traditionnelle. Organisez-y votre championnat de pétanque !
André Ksdikian, Gérant libre

Velvet Club

Le rendez-vous international à Genève, Attractions en permanence. **José Meno, Gérant libre**

Le Moulin Rouge

Le Cabaret des Genevois, spectacles de choix.
Alain Bolay, Gérant libre

Le Milliardaire

Cabaret-dancing sis dans l'immeuble de l'Hôtel Crowne Plaza. **Tindaro Bucolo, Gérant libre**

Number One

Cabaret, situé au centre commercial de Meyrin.
Tindaro Bucolo, Gérant libre

Sahara club

Club oriental à la rue du Marché.
Mohamed El Husseini, Gérant libre

Le Milliardaire.

Le Moulin Rouge.

Le Velvet Club.

Le champagne vous attend...

La Villa Sarasin, Geneva Palexpo.

«Le Poivrier», Geneva Palexpo.

Restaurants de GENEVA PALEXPO

Grand et Qualité s'y accordent !

De par leur vocation de restaurants de centre d'exposition et de congrès, les Restaurants de Geneva Palexpo proposent différents types de restauration suivant la nature et la taille des événements organisés.

1

De nombreuses salles sont à disposition et peuvent être utilisées comme restaurants publics ou comme salles de banquets pouvant accueillir jusqu'à 2000 convives. En cas de nombres supérieurs, les halles de Geneva Palexpo sont toujours aménageables pour des dîners de gala ou autres manifestations de grande envergure.

Trente collaborateurs assurent la logistique des différentes manifestations qui s'y déroulent. Jusqu'à 700 collaborateurs extras, suivant les besoins, peuvent être sollicités. C'est dire si, avec les Restaurants de Geneva Palexpo, André Curchod a su faire s'accorder « Grand » et « Qualité » !

Gérard Agassiz,
Directeur Général

2

3

1 Carole Curchod Robert-Tissot accompagnée de Gérard Agassiz, Directeur Général, TR André Curchod SA.

2 L'équipe presque « au complet » des collaborateurs des Restaurants de Geneva Palexpo.

3 Jonas, 3e génération, fils d'Yves lors de son premier stage de cuisine, avec Pascal Glorieux et Franck Develay.

Une palette de grands événements

organisés par l'équipe des Restaurants de Geneva Palexpo

1983

Banquet Renault : Déjeuner de 3 plats de qualité pour 4'600 convives dans une halle de 16'000 m². Service à table en 1 h 27 – 600 collaborateurs.

1986

Anniversaire de l'entreprise Baumgartner Papiers : Service traiteur pour 450 convives sous tente à Lausanne. Déjeuner haut de gamme organisé en collaboration avec Fredy Girardet.

Fêtes des costumes suisses à Genève : 11'000 petits-déjeuners livrés dans 45 endroits différents de Genève. 8'600 repas servis dans une halle à Palexpo. 11'000 cornets pique nique.

1993

Inauguration de l'autoroute de contournement de Genève : Fête populaire pour 6'000 participants. Menu VIP sous tente pour 1'700 invités. Bœufs à la broche pour 4'300 personnes.

1997

Swisscom - Le banquet du siècle à Olten : 26'500 personnes, 50'000 m² de terrain, 18'000 m² de tentes, 15'000 places assises pour servir du matin jusqu'au soir l'ensemble des participants. 1 km de buffets, 180'000 portions de 145 mets différents.

2001

Soirée des employés de la téléphonie mobile italienne, la **TIM**. Dîner de gala pour 3'000 convives.

2004

Soirée de clôture du Congrès de la Propriété Intellectuelle : 1'700 convives installés dans une halle complètement aménagée.

Chaque année

Le Salon international de l'Automobile : 740'000 visiteurs en 11 jours. 2'800 places de restauration, plus de 40 débits différents de restauration. 200'000 repas servis en 11 jours.

Pascal Glorieux et Gilles Audebrand définissent l'assiette « modèle ».

1 Banquet Renault – 4'600 convives.

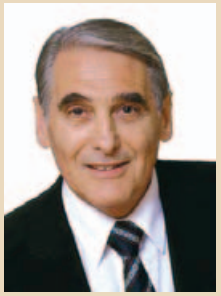
2 La Halle 7 aménagée pour un banquet de haut standing.

3 Tout est prêt pour accueillir les 1'700 participants.

Soupe aux légumes lors du Banquet du siècle.

André Curchod en tant que chef coutumier accueille les chefs de villages (Côte d'Ivoire).

Message du Conseiller d'Etat, Carlo Lamprecht*



Une entreprise qui marque ses cinquante années d'existence, sur sol genevois, n'est pas un petit événement.

L'histoire du groupe Télé-Restaurant est étroitement liée à un parcours de vie exemplaire, celui de son fondateur, André Curchod. Chef d'entreprise forgé à l'ancienne, c'est-à-dire en self-made-man qui a retroussé les manches et appris les métiers qu'il allait, par la suite, modeler aux besoins d'une société et d'une économie en plein essor.

Il a su anticiper les modes de consommation en offrant des repas au plus grand nombre, sur leur place de travail, en conciliant l'efficacité et la qualité. Cela n'a pas toujours été facile. André Curchod a connu, dans ce monde très concurrentiel de l'hôtellerie et de la restauration, les aléas et les difficultés de la conjoncture.

Il a fait partie de ces entrepreneurs que l'effort et les difficultés ne rebutent pas. Au contraire. Aux livraisons de sandwiches et de boissons du début de sa carrière, se sont succédées des opportunités qu'il a su saisir avec brio et réussite, telles que le restaurant du CERN ou Palexpo, la reprise d'établissements qui périclitaient qu'il a su rajeunir et moderniser, voire tenter sa chance à l'étranger avec succès.

André Curchod a été le bâtisseur d'un groupe hôtelier et de restauration qui compte aujourd'hui plusieurs centaines de collaborateurs et qui fournit, rien qu'en Suisse, plus d'un million et demi de repas.

Proche d'une retraite bien méritée, il peut faire le bilan avec fierté d'une carrière professionnelle bien réussie. Je lui dis tout simplement : bravo et bonne et heureuse retraite… Sur les terrains de golf ou ailleurs.

Carlo Lamprecht

*Chef du Département de l'Economie, de l'Emploi et des Affaires Extérieures (DEEE) de l'Etat de Genève

1999, en compagnie de Jean-Marie Revaz, Président du Salon International de l'Automobile et de Rodolphe Huser, Directeur général d'Orgexpo de 1981 à 2000.

André Curchod avec un chef de tribu en Côte d'Ivoire.

1

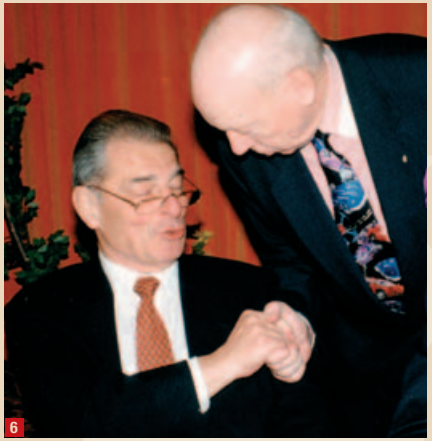
2

3

Création de la Gilde suisse des sommeliers avec les plus grands chefs de cuisine de l'époque.

4

5


6

André Curchod accueille…

1 Le Roi d'Espagne Juan Carlos avec Me Jean-Marie Revaz, Président du Salon international de l'automobile.

2 Madame Margareth Thatcher, Premier ministre britannique.

3 Monsieur Samuel Schmied, Président de la Confédération lors du banquet officiel du Salon international de l'Automobile 2005.

4 Madame Ruth Dreifuss, Présidente de la Confédération (1999).

5 Messieurs François Patrice et Edgar Schneider au Moulin des Evaux.

6 Monsieur Jean-Pascal Delamuraz, Président de la Confédération (1996).

Remerciements

Nous souhaitons tout particulièrement remercier pour leur confiance l'ensemble de nos clients de chaque jour en Suisse et à l'étranger, et notamment :

- Les organisateurs de : Salon international de l'automobile, Foire de Genève, Salon international de la Haute Horlogerie, ITU Telecom World, Salon international du livre et de la presse, Salon international des Inventions et des techniques nouvelles, Index, Ebace, Vacances, sports & loisirs, Vitafoods International, Salon de la voiture d'occasion, Salon genevois de la brocante et de l'antiquité, Bourse internationale aux minéraux, fossiles et gemmes, Floralies, Expo Dance, Supercross, Concours hippique international de Genève.
- Les organisateurs de congrès, conventions et manifestations.
- Les fondations du Palais des Expositions, Halle 6 et Orgexpo, leurs présidences, direction et l'ensemble de leurs collaborateurs.

Pour leurs conseils avisés et leur fidélité :

- Les autorités cantonales et communales de Genève et Vaud.
- Nos associés, administrateurs et mandants de l'Hôtel Chavannes-de-Bogis, des Brasseurs, de la Baie des Sirènes, de Citigroup, de l'Organisation Mondiale de la Météorologie (OMM), de l'Hôtel de Plan-Les-Ouates, de la Romantica.
- DSR, notre partenaire de TR André Curchod SA, Les Restaurants de Geneva Palexpo.
- Nos fiduciaires et conseillers en Suisse, en Belgique, en Côte d'Ivoire et en Espagne.
- Nos partenaires et fournisseurs.
- L'ensemble de nos directeurs, cadres supérieurs, cadres et collaborateurs tant administratifs que de l'exploitation.
- Nos gérants libres d'établissements.
- Toutes celles et ceux qui nous suivent et nous aident de près ou de loin dans cette formidable aventure.

Et bien sûr de tout cœur, pour son soutien, Jacqueline, ma femme, notre mère.

André, Carole et Yves Curchod
Mai 2005

TR Télé-Restaurant

En cinquante ans, Télé-Restaurant a procédé à plus de 150 reprises ou créations d'établissements

Les années 1950: Epicerie Carouge, Epicerie Meyrin, Cern cantine et logements, Le Calypso, Le Dôme, Signal-de-Bougy hôtel-restaurant. **Les années 1960:** Auberge des Grottes, Bricole, Florida, Baladin dancing, Batelle, Bidou bar, BIT Grand-Saconnex, Boccalino, Boucherie La Bâtie, Cantine Troupe et Mess des Officiers, Caveau à Bière, Le Chamois, Gay Frères, Les C[illegible]x, Cravache Bar [illegible]by, E[illegible]o, Les Clés d'[illegible]r, FNCE Frascati, Hôtel de Meyrin, Kustner, Boulodrome, Man[illegible], Meyrin Cité, Moilleb[illegible]u, Monte-Cri[illegible] OMS, P[illegible] de Carouge self-service, Les Tropiques, Vieilles Pierres [illegible]ave de jazz, Cave à Bob danci[illegible] Viennoise. **Les années 1970:** BIT, Boîte à Jazz, Bricole café concert, City-B[illegible]ank, Colorado café concert, Co[illegible]ardi, Drag-West sn[illegible] Elec[illegible] bar, Etalon, Gloria's pub, Gradelle, Hit-club dancing, Jaguar ba[illegible] La Cave à Bière, Ligue de la Cr[illegible]ouge, Los Caracolès[illegible]cifer, Maison des jeunes, Méphisto dancing, Moulin des Evaux, OMM, [illegible]ts, Piscine d'Or[illegible]lay-Girl, Le Sablier, L[illegible]ois Chênes, Tuileries de Bardonnex, Velvet cabaret. **Les années [illegible]** Night, Nu[illegible]r One dancing, Boul[illegible]ne café, Casablanca café concert, Cave à Jazz, Chalet Satellite, Curling, Forget Me [illegible]el, Gar[illegible]ravache bar, Le Velou[illegible]usiness Café, Bypass dancing, Carthage, Centre sportif de Cologny, Diwane, Holiday Inn [illegible] Hôte[illegible]avannes-de-Bogis, La[illegible]e bar à bière, Landolt, Millepâtes, Mylord dancing, Scotch café et bar, Palais des Exposit[illegible] Peti[illegible]ais dancing, La Tour [illegible]ng, Scandale dancing, Siam, Vieux Pays, Yéti bar. **Les années 1990:** La Go[illegible]ière, [illegible]Sarasin, Panoramiqu[illegible]tel de l'Ours, Hôtel de Plan-les-Ouates, La Jungle club, Lacustre, Le Marais, Milliardaire danci[illegible] Moulin R[illegible]e cabaret, Romanti[illegible]ahara club, Side Pocket Saloon salle de jeux, La Tôle, Le Tram Restaurant, Tramp's dancing, Vict[illegible] Pub, Rom[illegible]ca, Les Brasseurs [illegible]ève. **Les années 2000:** Diam's Bar, El Latino Class club, Killigan's [illegible]afé, Port G[illegible]na, Les Br[illegible]seurs Lausanne, Les Brasseurs Nyon.

A l'étranger : Belgique : Le B[illegible]calino 1970, Le Perc[illegible] 1972, L[illegible] Bourse snack 1973, Le Sandy's fast food 1974, Le Dany's fast food 1975, Le [illegible] Post 1977, Le Pré Vert 1978, L'Ancienne Barrière 1978, Le Christian's 1982. Hollande : Le One Two-T[illegible] club 1973. Autriche : Le Carrousel 1988. Espagne : Hôtel Swiss Moraira 1975, La Farigul. Venezuela, Caracas : Le King Pub 1977, Le Forum 1977. Sénégal : La Madrague 1980. Côte d'Ivoire : Le Chalet Suisse 1984, L'Oxygène dancing 1984, La Baie des Sirènes hôtel 1988. Canada : Le Vieux Munich brasserie bavaroise 1984.

50e

Télé-Restaurant ■ 29 rue Lect ■ 1217 Meyrin-GE ■ Tél: +41(0)22 785 88 88 ■ Fax +41(0)22 785 58 57 **www.tele-restaurant.ch**