

L'Auberge du Cheval Blanc à Peney-le-Jorat (VD)

Le coup de foudre d'un cuisinier passionné pour une entreprise passionnée.

C'est en 1979 que Jean-Bernard Buro, le père de l'actuel patron Stéphane a décidé de reprendre cet établissement situé entre Gros-de-Vaud et Jorat. En 1990, Stéphane rejoint son père à plein temps dans l'établissement et continue la tradition de la cueillette et de la pêche jusqu'à aujourd'hui afin de proposer à ses clients les produits frais rapportés par le chef. En 2013, Jean-Bernard passe les rênes de l'établissement à Stéphane et son épouse Nathalie au service: la tradition continue... En 2017, une décision s'impose: leur fils Maxime termine son apprentissage de cuisinier, aussi à l'EHG, et aimerait reprendre le flambeau. «Après avoir roulé sa bosse et gagné de l'expérience», précise son père. C'est dans cette optique que Stéphane et Nathalie se sont approchés de l'entreprise familiale Hugentobler pour obtenir une qualité suisse, des conseils et un professionnalisme auprès de ses conseillers «pour trans-

mettre un bel outil de travail dans les normes actuelles à la génération future». Stéphane Buro: «La transformation de notre cuisine s'est passée pour le mieux, «au millimètre près». En résumé, un vrai travail de passionné avec une entreprise passionnée. À la suite d'une instruction détaillée sur les appareils et les systèmes ainsi qu'un suivi ponctuel de la situation par le conseiller Hugentobler, Stéphane peut maintenant pleinement profiter des avantages de sa nouvelle cuisine et Nathalie de son époux; une situation où deux entreprises familiales ont su mettre à profit le système «gagnant-gagnant».



Stéphane Buro et son épouse Nathalie sont ravis de leur cuisine rénovée par Hugentobler.