
LE CASTEL

Une histoire de famille et de partage





Sommaire

- 01** Aux racines du Castel
- 02** Quand un rêve devient une aventure
- 03** Ce qui nous guide au quotidien
- 04** Une cuisine qui rassemble
- 05** Nos espaces, vos moments
- 06** Nourrir et rassembler
- 07** L'équipe

Aux racines du Castel

Tout a commencé ici, à Bois Genoud.

Nathan a passé toute son enfance sur le site, en fréquentant l'école Steiner jusqu'à ses 14 ans. Déjà à cette époque, il y laissait ses premières traces, sans savoir que ce lieu l'appellerait un jour à revenir.

C'est aussi ici, au Castel, qu'il a fait ses premiers pas en cuisine. C'est là qu'il a entrepris et réussi son CFC de cuisinier, découvrant une passion grandissante pour la gastronomie.

Et déjà, en secret, il rêvait, avec sa famille, de reprendre un jour le Castel et d'y apporter sa touche, dans ce lieu magique qui avait vu naître ses premiers gestes de cuisinier.

Après son apprentissage, il poursuit son parcours avec un second CFC de pâtissier-confiseur à L'Artisan Gourmand à Saint-Prex.

Quelques temps plus tard, le destin le ramène à Bois Genoud, où il retrouve les fourneaux du Castel, avant de s'envoler pour d'autres expériences culinaires dans la région.

Puis vient le temps du voyage.

Mais très vite, la cuisine le rappelle : il reprend la direction des cuisines de La Maison d'Igor, à Morges. C'est là qu'il forge son identité culinaire ; une cuisine inspirée par les rencontres, les partages et les souvenirs de voyage.

Son travail est reconnu par le Gault & Millau, qui lui attribue une première note de 13/20, puis deux années consécutives une note de 14/20, venant ainsi saluer son évolution et son engagement en cuisine.





Et puis, un soir de novembre 2024, sa nièce Hanaé se produit dans une pièce de théâtre sur le site de Bois Genoud.

Nathan n'y aurait assisté que si le service du soir à La Maison d'Igor comptait moins de 24 couverts... Le hasard (ou le destin) en décida ainsi : 24 couverts exactement.

Il se rend donc au spectacle, accompagné de Laurine. En faisant découvrir le site à sa douce, ils croisent Mirjam, la fermière de Bois Genoud, qui promenait son chien. Un échange, un sourire... et cette phrase, lancée comme une évidence :

« Et si tu reprenais le Castel ? »

La graine, plantée des années plus tôt, venait de germer à nouveau.

La semaine suivante, lors d'un repas de famille à Bâle, le sujet s'invite à table.

Et si on reprenait vraiment le Castel ?

Très vite, chacun y trouve sa place :

Damien, le comptable, Laurine, le design, la communication et le marketing et toute une famille prête à mettre la main à la pâte, au sens propre comme au figuré.

Nathan et Damien décident alors de s'associer et de se lancer.

Au début de l'année, le projet est officiellement mis au concours. En avril, le verdict tombe : à l'unanimité, leur candidature est retenue. C'est le début d'une nouvelle aventure : des mois de travaux, de réflexions, de doutes parfois, mais surtout d'émotions, de rencontres et d'énergie partagée.

Et aujourd'hui, nous y sommes.

Le Castel de Bois Genoud renaît, plus vivant que jamais. Un lieu de nature, de partage et de gourmandise, où l'histoire continue de s'écrire avec vous.

Quand un rêve devient une aventure

Repandre le Castel était un rêve qui devenait réalité.

Mais entre l'envie de faire revivre ce lieu et le jour où nous avons accueilli nos premiers clients, il restait un long chemin à parcourir.

Comme tout projet entrepreneurial, cette aventure nécessitait des investissements importants. Il fallait compléter l'équipement de la cuisine, aménager les différents espaces, imaginer la décoration, installer le mobilier et préparer le restaurant à écrire une nouvelle page de son histoire.

C'est dans cette étape que nous avons décidé de lancer une campagne de financement participatif (Crowdfunding) intitulée « Le Castel revit ! ».

Notre envie était simple : permettre à celles et ceux qui croyaient en ce projet de participer à sa renaissance en choisissant l'une des contreparties imaginées pour l'occasion.

Très rapidement, nous avons été touchés par l'élan qui s'est créé autour du projet.

Des personnes attachées au Castel depuis de nombreuses années. Des habitants de la région. Des amis. Des familles. Mais aussi de futurs clients qui ne nous connaissaient pas encore et qui ont choisi de croire en notre vision.

Au total, 167 personnes ont soutenu cette aventure, permettant à la campagne d'atteindre, puis de dépasser son objectif.

Au-delà du montant récolté, c'est avant tout la confiance qui nous a profondément marqués.

Chaque contribution était un encouragement. Chaque message nous donnait l'énergie de continuer. Chaque soutien confirmait que le Castel occupait une place particulière dans le cœur de nombreuses personnes.



Grâce à cette campagne, nous avons pu poursuivre les aménagements du restaurant, compléter l'équipement de la cuisine et donner vie à de nombreuses idées que nous portions depuis le début du projet.

Mais cette période ne s'est pas résumée aux travaux. Il a fallu apprendre à devenir entrepreneurs.

Rencontrer des artisans et des partenaires, imaginer le fonctionnement du restaurant, recruter une équipe qui partage notre vision, faire des choix, résoudre des imprévus, construire une identité et transformer une idée en un lieu prêt à ouvrir ses portes.

Chaque journée apportait son lot de défis, mais aussi de belles rencontres et de nouvelles certitudes.

Parce que nous avons envie de partager cette aventure en toute transparence, nous avons choisi d'en raconter les coulisses sur notre compte Instagram @lecasteldeboisgenoud. Semaine après semaine, une série de vidéos a retracé l'avancement du projet : les travaux, les installations, les rencontres et toute l'énergie déployée avant l'ouverture.

Aujourd'hui encore, ces images témoignent du chemin parcouru et de toutes les personnes qui ont contribué, de près ou de loin, à faire renaître le Castel.

À chacune d'entre elles, nous adressons un immense merci.

Sans votre confiance, votre temps, vos encouragements ou votre soutien, cette aventure n'aurait jamais eu la même saveur.





Ce qui nous guide au quotidien

En reprenant le Castel, nous ne voulions pas seulement ouvrir un restaurant. Nous avons envie de faire vivre un lieu qui nous ressemble, où chaque choix est guidé par une intention et une passion de la cuisine, de l'accueil et du partage.

Le Castel est un lieu vivant, qui évolue chaque jour au rythme des saisons, des rencontres et des projets. Notre volonté est de construire un lieu cohérent avec notre vision, en avançant avec curiosité et en restant fidèles à ce qui nous a donné envie de nous lancer dans cette aventure.

Cela se traduit notamment par nos choix au quotidien : travailler avec le rythme des produits et des saisons, privilégier des producteurs engagés et tendre vers une agriculture plus respectueuse du vivant. Nous avons pour objectif d'obtenir le label Bio Bourgeon et de collaborer autant que possible avec des producteurs issus de l'agriculture biologique ou biodynamique, notamment selon les principes Demeter.

Cependant, nous accordons aussi une grande importance aux relations humaines et au bon sens. Certains petits producteurs travaillent avec des pratiques profondément respectueuses de la terre, sans forcément disposer d'une certification officielle. Nous souhaitons pouvoir valoriser leur savoir-faire, leur travail et la qualité de leurs produits au-delà d'une simple étiquette.

Nous croyons également beaucoup à la transmission et au partage des connaissances. Former les nouvelles générations fait partie intégrante de notre métier. Aujourd'hui, nous avons la chance d'accompagner deux apprentis en cuisine ainsi qu'un apprenti en salle. C'est un véritable honneur pour nous de pouvoir les guider dans leurs premiers pas, de partager notre expérience et de les accompagner dans la construction de leur propre parcours.

À travers nos choix, nos collaborations et notre manière de faire vivre le Castel, nous cherchons à suivre une même direction : proposer un lieu sincère, vivant et ouvert.

Ces quelques principes nous accompagnent au quotidien et nous permettent de continuer à faire évoluer le Castel, tout en respectant son histoire.



Nos espaces, vos moments

Le Castel a toujours été un lieu de vie.

Nombreuses sont les personnes qui ont vu évoluer ce lieu au fil des années, qui y ont partagé des souvenirs, des repas, des rencontres et des moments importants de leur vie. Certains ont connu le Castel dès leur enfance et continuent aujourd'hui encore à franchir ses portes, avec ce même attachement pour cet endroit qui fait partie de leur histoire.

En reprenant le Castel, notre envie était de respecter cette mémoire tout en lui insufflant une nouvelle énergie.

Aujourd'hui, nous avons souhaité faire vivre plusieurs espaces, chacun avec son identité, mais tous animés par la même envie : accueillir, partager et créer de nouveaux souvenirs. Que vous veniez pour un café, un repas, une réunion, une célébration ou simplement pour profiter du cadre, nous espérons que vous trouverez ici un endroit où vous vous sentirez bien.

Le Salon

Lorsque nous avons imaginé notre tea room, nous avons choisi de l'appeler Le Salon.

Ce nom n'a pas été choisi au hasard. Il représente l'idée que nous nous faisons du Castel : celle d'une grande maison ouverte, où chacun peut entrer comme il est, prendre le temps et trouver sa place. Comme un salon chez soi, c'est un espace où l'on peut venir partager un moment entre amis, discuter autour d'un café, travailler quelques heures, lire, se reposer ou simplement profiter d'une pause dans la journée.

Nous souhaitons créer un lieu vivant et chaleureux, un espace où l'on ne vient pas uniquement consommer, mais aussi prendre le temps de se retrouver.

Pour donner vie à cette atmosphère, nous avons fait le choix de récupérer, chiner et restaurer le mobilier et les objets qui composent aujourd'hui le Salon. Tables, fauteuils, luminaires et vaisselle ont été choisis avec soin afin de leur offrir une nouvelle histoire. Cette envie de faire vivre plutôt que de remplacer se retrouve dans chaque détail du lieu.

Au Salon, vous pourrez retrouver les pâtisseries maison réalisées par notre pâtissier Benoît, ainsi qu'une offre de petite restauration pensée pour accompagner les différents moments de la journée.



Au Salon, nous avons choisi de proposer un café de spécialité en collaboration avec la Torréfaction Charbon.

Il s'agit d'un café 100 % Arabica biologique provenant du Guatemala, dont le transport se fait par cargo à voile.

Ce choix s'inscrit dans notre envie de proposer un café différent du café traditionnel, avec une identité et des arômes qui lui sont propres. Un café de spécialité peut parfois surprendre par son goût, mais il reflète un travail précis autour du produit et du savoir-faire.

Nous sommes heureux de pouvoir faire découvrir cette approche du café au Salon, simplement autour d'une tasse, d'une discussion ou d'un moment partagé.

Le Restaurant

Le restaurant est le cœur du Castel. C'est ici que Nathan exprime son parcours, ses rencontres et sa vision de la cuisine. Après plusieurs années d'apprentissage et d'expériences, il propose aujourd'hui une cuisine qui lui ressemble : sincère, évolutive et guidée par le respect du produit.

Au Castel, nous avons fait le choix de ne pas figer notre carte. Elle évolue au gré des saisons, des arrivages et des envies de la cuisine, afin de laisser chaque ingrédient trouver sa juste place.

Chaque assiette est pensée pour révéler le produit, en accordant une attention particulière à sa qualité, sa fraîcheur et son origine.

Le midi, nous proposons une découverte hebdomadaire composée d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, imaginée chaque semaine par Nathan et son équipe. Une proposition qui permet de découvrir une cuisine créative et accessible, tout en laissant la possibilité de choisir parmi notre carte de saison.

Le soir, l'expérience se poursuit avec une approche plus libre. Nos hôtes peuvent retrouver notre carte de saison ou choisir de se laisser guider par notre menu surprise.

L'idée est simple : laisser le chef raconter une histoire à travers plusieurs plats et offrir un moment de découverte, au fil de ses inspirations.



Le Castel est également un lieu pensé pour accueillir vos moments importants.

Pour vos événements privés, Nathan et son équipe imaginent des propositions festives qui mettent à l'honneur les produits de saison et l'identité de notre cuisine.

Pour les groupes et les repas d'entreprise, nous construisons également des menus sur mesure, en échange avec nos hôtes, en tenant compte des saisons, des produits disponibles et de leurs envies.

Chaque événement est une occasion de créer une expérience qui vous ressemble, tout en conservant l'esprit du Castel.

Nos partenaires

Si nous avons la chance de proposer aujourd'hui une cuisine qui nous ressemble, c'est aussi grâce aux nombreux producteurs, artisans, vignerons et entreprises qui nous accompagnent au quotidien. Derrière chaque assiette, chaque tasse de café, chaque bouteille de vin ou chaque morceau de pain se cachent des femmes et des hommes passionnés, dont le savoir-faire mérite d'être mis en lumière.

Au fil des saisons, nous privilégions des collaborations fondées sur la confiance, la proximité et la qualité des produits. Ces rencontres nourrissent notre cuisine et participent à l'identité du Castel.



Des artisans qui font vivre notre cuisine

Le Castel ne se construit pas seul. Derrière chaque assiette, il y a des rencontres, des visages et des histoires. Nous avons la chance de travailler aux côtés de producteurs, d'artisans et de partenaires passionnés qui partagent notre envie de proposer des produits de qualité, respectueux du vivant et du travail de celles et ceux qui les rendent possibles.

Au cœur même de notre histoire se trouve la Ferme de Bois Genoud. Située à quelques pas du restaurant, elle est bien plus qu'un partenaire : elle fait partie de l'identité du lieu. Nous avons la chance de collaborer avec Mirjam, qui cultive ces terres avec passion et sensibilité. Selon les productions de la ferme, nous travaillons avec elle pour intégrer au mieux ses récoltes dans notre cuisine. La ferme est certifiée Demeter, une agriculture biodynamique qui place le respect des sols, des cycles naturels et du vivant au centre de ses pratiques.

Au fil des saisons, nous avons également la chance d'être entourés par de nombreux artisans et producteurs. Les pains de La Cave à Levain, les produits laitiers et fromages de La Fromagerie Dufaux et du Sapalet, les produits du lac sélectionnés par Ultramarine, les misos artisanaux de Swiss Miso, le miel des ruches de Bois Genoud, les plantes aromatiques en grande partie issues du jardin aromatique du Castel, ainsi que le café de spécialité de la Torréfaction Charbon participent à faire évoluer notre cuisine au quotidien.

Au-delà des produits, ce sont avant tout des relations humaines que nous souhaitons valoriser.

La confiance, la passion et l'engagement de nos partenaires participent chaque jour à écrire l'histoire du Castel.



Notre cave

Nous avons fait le choix de construire une carte des vins composée exclusivement de vins suisses.

Notre sélection met à l'honneur des domaines engagés en agriculture biologique ou biodynamique, dont les vigneronnes et vignerons travaillent dans le respect du vivant et de leur terroir. Chaque bouteille est choisie avec soin pour raconter une histoire, refléter la personnalité de son domaine et accompagner au mieux la cuisine du chef.

Nous sommes fiers de collaborer avec des domaines qui partagent cette même exigence, parmi lesquels le Domaine de la Capitaine, le Domaine de la Colombe, le Domaine du Cotrable, la Famille Cruchon, le Domaine du Satyre, le Domaine Marie Diolly, le Château Le Rosey et d'autres artisans qui enrichissent notre cave au fil des découvertes.

Les espaces de travail

Le Castel est aussi un lieu pensé pour accueillir les moments de réflexion, de partage et de collaboration. Au cœur de la nature, dans un cadre chargé d'histoire, nos espaces de séminaire offrent un environnement propice aux échanges, à la créativité et à la construction de nouveaux projets.

Nous mettons à disposition plusieurs salles, chacune avec son identité, pouvant accueillir des réunions des ateliers, des formations ou des journées d'équipe. Des espaces authentiques et modulables, pensés pour s'adapter aux besoins de chaque événement.

Parce qu'un moment de travail passe aussi par les instants de partage, notre équipe accompagne ces journées avec une offre de restauration imaginée autour de produits frais, de saison et de préparations maison : pauses gourmandes, déjeuners, apéritifs ou repas de groupe.

Notre envie est de proposer plus qu'un simple espace de réunion : un lieu où les idées peuvent naître, les équipes se retrouver et les projets prendre forme, dans un environnement qui invite à ralentir et à échanger.





Nourrir et Rassembler

Privilégier l'authenticité

Nous avons toujours souhaité créer un lieu qui reste fidèle à ce que nous sommes. Un endroit simple, chaleureux et sans artifice, où l'on prend le temps. Au Castel, nous ne cherchons à proposer une expérience sincère. Une cuisine réalisée avec passion. Un accueil attentif. Des espaces pensés pour que chacun puisse se sentir bien. Comme lorsque l'on reçoit des invités chez soi.

Le partage

Pour nous, un restaurant ne se résume pas à ce qui se trouve dans l'assiette. C'est aussi un lieu de rencontres. Un endroit où l'on échange, où l'on célèbre, où l'on prend le temps de se retrouver. C'est cette envie qui nous a poussés à imaginer le Castel comme une maison ouverte, accessible à tous : autour d'un repas, d'un café, d'une pâtisserie, d'un événement ou simplement d'un moment partagé.

Respecter le vivant

Le respect du vivant est au cœur de notre démarche. Cela passe par notre manière de travailler les produits, notre lien avec les saisons et notre volonté de privilégier le plus possible des collaborations avec des personnes qui partagent notre vision. Nous croyons qu'une cuisine sincère commence par de bons produits, choisis avec attention, et par le respect de celles et ceux qui les font naître.

Chaque ingrédient possède une histoire. Notre rôle est de la respecter et de la mettre en valeur.

La créativité au quotidien

La créativité fait partie de notre identité. Elle se retrouve dans notre cuisine, qui évolue au fil des saisons et des inspirations. Elle s'exprime également dans les espaces du Castel, dans les objets que nous choisissons de faire revivre, dans notre manière de recevoir et dans les projets que nous imaginons. Nous aimons faire du Castel un lieu de découvertes et de rencontres. Nos murs accueillent régulièrement des expositions d'artistes de la région et nous souhaitons continuer à créer des événements où la cuisine, le vin, la musique et les arts se rencontrent. Une manière de faire vivre le Castel autrement, au rythme des saisons et des personnes qui le font vivre.

L'équipe



Nathan Behrens

Fondateur & Chef de cuisine

À l'origine du projet, Nathan est le chef et le visage de la cuisine du Castel. Après avoir grandi à Bois Genoud et effectué son apprentissage au Castel, il poursuit son parcours en cuisine et en pâtisserie avant de diriger les cuisines de plusieurs établissements de la région. Son travail est notamment récompensé par le Gault & Millau, qui lui attribue une première note de 13/20, puis 14/20 durant deux années consécutives. Aujourd'hui, il signe une cuisine guidée par les saisons, les produits et les rencontres qui nourrissent son inspiration.



Damien Oriella

Fondateur – Responsable administratif & financier

Associé de Nathan dans cette aventure, Damien est l'un des deux fondateurs du Castel de Bois Genoud. Ensemble, ils ont imaginé et construit ce projet autour d'une envie commune : faire revivre ce lieu emblématique.

Il accompagne le développement du Castel à travers la gestion administrative, financière et organisationnelle du restaurant. Sa rigueur et son regard entrepreneurial permettent au projet d'évoluer sur des bases solides.



Laurine Noll

Communication, design & marketing

Compagne de Nathan, Laurine accompagne le développement du Castel depuis les premières réflexions autour du projet. Elle est à l'origine de l'identité visuelle du Castel, de l'aménagement et de la décoration des espaces, ainsi que de l'ensemble de la communication. Site internet, réseaux sociaux, supports graphiques, photographie, événements ou encore expérience client : elle veille à faire vivre l'univers du Castel à travers chaque détail. Aux côtés de Nathan et Damien, elle participe au développement du projet et à son évolution au quotidien.

**Au plaisir de
vous revoir !**



Route de Bois
Genoud 36, 1032
Crissier

www.boisgenoud.ch
lecastel@boisgenoud.ch
[@lecasteldeboisgenoud](https://www.instagram.com/lecasteldeboisgenoud)