

Qui êtes-vous,
en 4 mots?

«Joyeux,
persévérant,
insouciant,
joueur»

assez proche, et c'est lui qui m'a dit: «Ton père possède une mine d'or aux Paccots... Cuisinier, c'est vite fait, deux ans et demi d'apprentissage! Comme ça tu assures tes arrières si, après, ça ne marche pas dans le graphisme ou le design. Cuisinier, c'est une assurance vie.» Je me suis dit pour-quoi pas? Et je me suis retrouvé en apprentissage à Vevey.

Et c'est là que vous vous êtes trouvé?

Non, parce que je suis mal tombé. L'établissement avait le nom de «Palace», mais ce n'en était pas un. A l'époque, on ouvrait encore beaucoup de boîtes! Une garniture soignée, c'était trois légumes en boîte et deux frais! En pâtisserie, pour faire des sorbets, on mélangeait une poudre et de l'eau, ou du lait pour faire des glaces, et une autre poudre pour faire des flans... Je ne savais pas comment je ferais des flans le jour où je n'aurais pas de poudre! A l'époque, GaultMillau avait noté que la Riviera vaudoise était un désert gastronomique... Bref, mon apprentissage n'a rien déclenché.

Comment le déclic survient-il enfin?

J'avais envie d'apprendre les langues et je pouvais voyager grâce à mon métier. Je me suis installé à Bâle, j'ai travaillé dans une brasserie, c'était pas encore terrible mais j'ai aussi rencontré un chef qui m'a montré d'autres choses. Et puis ma femme (qui était encore seulement ma copine)

m'a offert le livre *La cuisine gourmande* de Michel Guérard... 1976, c'est aussi le moment où arrivent les prémices de la nouvelle cuisine. On arrêtaient les béchamel, on réduisait la crème. C'est l'arrivée de l'imagination, de la créativité... La cuisine devenait plus ludique, plus amusante, et ça commençait à me plaire. Il y a eu un truc, quelque chose s'est passé à ce moment-là, je commençais à m'amuser... Et chaque fois que je m'amusais avec les produits, à inventer des mélanges, on me disait que c'était bon, que c'était génial. A 21 ans, j'ai gagné mon premier prix de cuisine, un trophée de bronze au Salon international de l'hôtellerie et de la gastronomie. Ensuite, je suis parti à Londres et me suis retrouvé dans un petit restaurant, à cuisiner tout seul... Mais j'ai aussi rencontré un certain Anton Mosimann. Et il était prêt à m'engager dans ses fameuses cuisines du Dorchester! Hélas, en Suisse, mon père ne trouvait personne pour reprendre la Dent-de-Lys, et puis on attendait de la famille, alors je suis rentré faire la cuisine aux Paccots...

Vous devez donc abandonner vos envies de nouvelle cuisine?

Oui et non. Tous les jours, en plus des menus, je proposais trois ou quatre plats à moi.

Qu'est-ce que vous cuisiniez à l'époque?

Je faisais du bœuf en croûte de sel et puis beaucoup d'écrevisses, avec des blancs de poireaux, en gratin avec des truffes, des filets de sole à la ciboulette. Ce n'était pas le niveau qui m'intéressait, mais la qualité de ce que je faisais. Je cuisais mon jambon au foin. Avec des cornichons faits maison, un bon pain et un bon beurre, un sandwich c'est déjà de la gastronomie! Il y a autant de boulot que pour cuire un foie gras, peut-être même plus! La gastronomie, ce n'est pas le foie gras ou le caviar, c'est le plaisir que vous provoquez avec ce que vous préparez.

Quarante ans plus tard, vous éprouvez des regrets par rapport à vos débuts?

Non, mon parcours a été un peu chaotique,

Quatre photos de son portable

1. Repas d'anniversaire avec sa femme, ses deux filles, son fils et son beau-fils. 2. Souvenir de montagne par cet amateur de ski de piste. 3. Des bouteilles décorées par son ami sculpteur Etienne Krähenbühl. 4. Un olivier dans le domaine familial de Roscigno, en Italie.



un peu bizarre parce que je n'arrivais pas à démarrer. Mon idée était de voyager jusqu'à 30 ans, mais je suis resté bloqué, je n'ai jamais vraiment décollé d'ici. Comme quoi la vie fait un peu ce qu'elle veut. Elle nous emmène où elle veut. Voilà tout. De temps en temps, il y a un train qui passe, il faut sauter dedans.

Depuis 1982, votre train est une grande et magnifique maison du Moyen Age à Cossonay-Ville...

Un gars qui était tombé sous le charme de ma cuisine - on peut le dire! - a parlé de moi au propriétaire du Cerf... Mais je n'avais pas d'argent. Mon père était en faillite, mon employeur ne me payait plus parce que j'allais le quitter et qu'il était furax. J'ai dit: «Si l'argent n'est pas un problème, je suis votre homme.» C'est comme ça que j'ai atterri au Cerf. J'avais 25 ans.

Une aventure que vous poursuivez depuis lors avec votre femme, ce qui peut être usant pour un ménage.

Eh oui, pas loin de quarante ans à travailler avec ma femme... C'est souvent ce qui fait exploser le couple, chez nous pas encore! Je l'ai rencontrée aux Paccots, elle faisait des études d'infirmière mais elle venait travailler une saison chez mon père pour les financer. J'avais laissé ma valise au milieu du hall et elle est tombée dessus! J'avais une petite amie, mais une semaine après on était ensemble. Ma femme a été ma première maîtresse!

Aucun de vos trois enfants ne vous suit dans le métier, c'est une déception?

J'aurais été content qu'ils s'intéressent à la cuisine, mais ce qui compte c'est qu'ils aient trouvé leur voie. Ma première fille est comptable et s'occupe de la gestion de la maison. Ma deuxième fille est éducatrice spécialisée et mon fils est artiste, sculpteur, peintre, il a été foutu dehors de l'ECAL parce qu'il travaillait trop! Mais il ne lâche pas, il fait ce que je rêvais de faire à 15 ans...

Quels souvenirs de votre arrivée au Cerf?

Trente-deux ans plus tard, c'est comme si c'était hier! Cette maison est tellement habitée. Sans elle, on serait sans doute allés ailleurs. Je me souviens de l'émotion au moment de commander mes premiers saint-pierre, mes premiers homards, et puis des turbots. A l'époque, j'avais des connaissances encore très rudimentaires des produits, pour les poissons surtout, j'avais travaillé les filets de perche, le cabillaud et c'était un peu tout.

Le restaurant possédait déjà une réputation gastronomique, vous faisiez preuve d'un courage certain...

Il y avait surtout beaucoup d'insouciance, plus d'insouciance que de courage! Mais en même temps je présentais au fond de moi beaucoup de choses qui sont finalement arrivées. Et moi, je me suis toujours dit qu'un jour j'y arriverais. Je ne pense pas que je suis prétentieux, mais quand j'ai repris le Cerf, je voulais 19 (points au GaultMillau), et pas 18! Bon, je n'y suis toujours pas, mais j'y arriverai et puis ce n'est pas si grave...

Certains cuisiniers ont renoncé à cette course aux points, comment la vivez-vous?

Ah, perdre un point! Bon, la semaine avant la sortie du guide, je me dis: «Merde, il ne faudrait quand même pas que ça m'arrive!» Vous savez, dans une équipe de 25 personnes, il suffit de trois ou quatre qui fonctionnent mal pour dérégler la machine. D'un autre côté, un critique qui vient pour la dixième fois ne va pas tout fichier en l'air parce qu'il y a eu un jour une tuile. Dans tous les cas je touche du bois, en trente-deux ans on n'a jamais reculé et ça fait vingt-trois ans que l'on a 18... Je dois donc admettre que je ne suis toujours pas à 19. Mais on y arrivera!

Alors, devenir chef était donc bel et bien votre vocation?

En cuisine, tout est futile, tout est éphémère. Par contre, c'est un recommencement perpétuel. Comme on travaille avec des produits vivants, comme on s'amuse avec, ce n'est jamais répétitif... Grand chef, c'est un métier qui a pris l'ascenseur au niveau de la reconnaissance! C'est impressionnant, c'est même trop, je ne sais pas si cette starification est très saine pour tout le monde. Je pense à deux ou trois collègues que j'ai essayé d'appeler, mais c'est comme demander une audience au pape! Ils font pourtant le même métier que moi. Encore une fois, moi j'ai un restaurant, je fais à manger, j'essaie de faire plaisir avec ce que je sais faire. Il y a quand même peu de métiers où les gens viennent, paient, et vous disent merci en partant avec les yeux qui pétillent...