

Bex

Pas de place pour les hommes aux fourneaux

Cotée au GaultMillau, la cheffe Marie Robert, 24 ans, mène une brigade 100% féminine. Un cas rare dans la profession

Nestor Delpino

Dans l'univers impitoyable qu'est la haute gastronomie, ce sont en général des hommes qui se livrent une guerre à coups de recettes plus imaginatives les unes que les autres. Toutefois, certaines exceptions viennent confirmer la règle. C'est notamment le cas à Bex. Marie Robert et son fiancé, Arnaud Garse, y ont ouvert, il y a deux ans, le Café Suisse. Aux commandes des cuisines? Ce n'est pas Arnaud mais Marie que l'on retrouve.

Certes, la cheffe n'est âgée que de 24 ans mais elle sait ce qu'elle se veut: après avoir ouvert son restaurant, elle décide rapidement de ne composer sa brigade qu'avec des femmes, une configuration rare dans le milieu (*lire ci-dessous*). Une revendication féministe? «Je n'ai jamais eu de problèmes avec les hommes, assure-t-elle en rigolant. Dans ma conception du métier, je me sentais mieux en évoluant avec des femmes.»

Sens de la précision

Selon Marie Robert, le sexe faible a des qualités que les hommes n'ont pas. «Une cuisinière va être plus minutieuse dans la présentation du plat ou voir une petite tache sur la nappe.» Un sens de la précision qui se ressent dans l'établissement au décor boisé et feu-tré, où chaque détail est soigné. Et dans le menu, où l'on retrouve plusieurs plats à base de foie gras. Un ingrédient que la cheffe adore et qui demande à être cuit à la minute près.

Sous la houlette de Marie Robert, un trio de jeunes femmes: une apprentie - Latifa, 16 ans - et deux employées - Ana, 21 ans, et Daniela, 26 ans. Dans l'organisation du restaurant, son compagnon, Arnaud, également cuisinier, s'occupe de la salle. Et ne voit aucun problème à ce que sa douce moitié soit la cheffe. «Elle est plus douée que moi, alors c'est normal qu'elle soit aux fourneaux.»

Force de caractère

Marie Robert semble avoir trouvé la formule magique. Agrémentés



La brigade de Marie Robert, derrière, de g. à dr.: Daniela, Latifa et Ana. CHANTAL DERVEY

de petites décorations ou de fleurs, ses plats «de fille», comme son duo de langoustines, font mouche. Si, au début, les clients étaient de la région, ils viennent maintenant de toute la Suisse romande. Car, depuis cette année, le Café Suisse est coté au GaultMillau avec une note de 13 sur 20. Un coup de maître pour une aussi jeune cheffe. «Figurer dans ce

lement le suivi de Latifa, mais aussi de former Alla et Daniela, qui n'ont pas de diplôme de cuisinières. «C'est une double charge mais tout se passe très bien. J'ai voulu leur donner leur chance. Quand je leur ai parlé de mon concept, elles ont tout de suite été emballées!»

Ce que confirme sa brigade tout en préparant le service de

mid. «Je n'avais jamais travaillé dans une cuisine, confie Daniela. L'idée de Marie m'a tout de suite plu.»

Le rôle de maître n'empêche pas la cheffe de continuer à se former. «J'apprends, notamment en autodidacte, et je crée beaucoup. Je veux montrer que, malgré mon âge, j'ai ma place dans le milieu», conclut Marie Robert.

«Marie est plus douée que moi, alors c'est normal qu'elle soit aux fourneaux»

Arnaud Garse, fiancé de la cheffe Marie Robert

guide c'est notre perle, avoue-t-elle avec des yeux étincelants. Je vais faire en sorte de me surpasser d'année en année.»

Une force de caractère qui lui permet en plus d'assurer non seu-

Parcours impressionnant

● «A ma connaissance, il n'y a pas d'autres restaurants suisses romands avec une brigade entièrement féminine, déclare Jean-Pierre Golay, membre de GastroVaud et président de l'Amicale vaudoise des chefs de cuisine. En tant qu'expert de fin d'apprentissage depuis près de quinze ans, je constate qu'il y a de plus en plus de femmes qui deviennent cuisinières. Mais elles se dirigent plutôt vers des EMS ou des hôpitaux.» Quand il parle de

Marie Robert, Jean-Pierre Golay est des plus élogieux. «Je l'ai eue comme apprentie. C'est formidable ce qu'elle est en train de faire. C'est rare de voir une cheffe aussi jeune diriger un restaurant.» Pour atteindre son but, Marie Robert a participé à des concours et travaillé dans de grandes enseignes comme le Beau Rivage de Lausanne ou le Royal Plaza de Montreux. Elle a aussi eu l'occasion d'évoluer aux côtés du cuisinier français Thierry Marx.