

au fil du goût

HIVER 2018

«J'AIME IMPROVISER À LA DERNIÈRE MINUTE»



Marie Robert,
à Bex, «Cuisinière
de l'année»



Bilan

Interview du copropriétaire de la Romanée-Conti P04

Paul Dubrule, ambassadeur de l'œnotourisme P18

«J'aime improviser à la dernière minute»

Marie Robert, élue «Cuisinière de l'année 2018» par le guide GaultMillau, livre ses recettes pour satisfaire les clients de son restaurant à Bex. PAR CHANTAL DE SENGER



La pétillante cheffe dirige son restaurant depuis l'âge de 21 ans.

Promue «Cuisinière de l'année» par le guide GaultMillau au mois d'octobre, la jeune patronne du Café Suisse de Bex (VD) s'est construite seule en commençant un apprentissage de cuisine à l'âge de 15 ans. Pétillante, créative et bosseuse, celle qui dirigeait son restaurant à l'âge de 21 ans peut se targuer de n'avoir aucune dette dix ans plus tard. Elle gère l'établissement avec Arnaud Gorse, issu lui aussi de la gastronomie et qui s'occupe de la salle, en passant par la carte des vins, la décoration et le choix de la playlist musicale. Interview.

Quelle a été votre première réaction quand vous avez appris que vous aviez été sacrée Cuisinière de l'année GaultMillau?

J'étais très contente, je ne vais pas mentir. Je m'attendais à recevoir une bonne note, mais je ne pensais pas atteindre les 16 points et être élue cheffe de l'année.

Les réactions qui vous ont le plus touchée?

J'ai eu beaucoup de félicitations qui m'ont touchée, comme celles venant de l'Etat de Vaud et de la commune de Bex. Ce qui était nouveau, c'est d'avoir des marques qui sont venues me solliciter. Et puis les clients qui reviennent, d'autres qui réservent pour venir découvrir l'établissement, ça vous remplit de joie.

Avoir une brigade entièrement féminine, c'est un choix?

Alors, nous avons un homme depuis peu de

temps. Mais en effet, durant sept ans, nous étions uniquement des femmes. En réalité, ça s'est fait un peu par hasard. Je dois dire que la plupart des grands chefs sont des hommes, mais les jeunes filles qui sortent d'apprentissage sont souvent plus méticuleuses. En général, elles travaillent mieux.

Croyez-vous en la sororité (la solidarité entre femmes)?

Avant de parler de solidarité, j'ai surtout créé ma brigade en mettant les bonnes personnes au bon endroit. Il faut mettre les personnes rapides à un certain poste, les méticuleuses à un autre. Après, c'est moi la cheffe. Je ne laisse pas les femmes se crêper le chignon entre elles.

Un environnement de travail

exclusivement féminin n'est-il pas de fait conflictuel?

Non, je n'ai jamais vécu cela chez moi. Je ne laisse rien s'installer, je règle les problèmes en vitesse. Je ne suis pas là pour faire du social. Nous ne sommes pas dans une cour de récréation.

Pourquoi selon vous n'y a-t-il pas plus de cheffes étoilées?

Je pense que cela va se faire petit à petit. Dans la nouvelle génération, il y a plus de femmes. La télé-réalité attire aussi les femmes. Le métier donne plus envie qu'avant.

Mais les femmes doivent sacrifier leur vie privée pour faire ce métier...

Oui, moi j'ai mis un peu ma vie privée de côté. Ce n'est pas toujours facile. J'ai 30 ans, mais j'ai un but, un objectif que j'aimerais atteindre. Je fonderai une famille plus tard.

Un chef ou une cheffe que vous admirez?

J'apprécie énormément Pierrick Suter qui dirige La Table des Suter à l'Hôtel de la Gare à Lucens (VD). J'ai admiré Thierry Marx quand j'ai travaillé chez lui pendant une saison. Mais j'étais un peu jeune quand j'y suis allée. J'admire aussi l'ancienne génération des grands chefs, mais je trouve qu'il faut laisser aujourd'hui la place à la jeune génération.

Quelqu'un ou quelque chose qui vous inspire?

Au niveau des saisons, le printemps m'inspire plus que l'automne ou l'hiver. Sinon, je vais voir ce qui se passe sur internet. J'ai juste l'impression que les gens n'inventent plus rien aujourd'hui. De mon côté, j'essaie d'être funky et rigolote en espérant que mes clients adhèrent à ce que je fais. Mais je sais que je ne vais pas plaire à tout le monde.

Quel est votre plat signature?

J'aime tout faire, mais j'apprécie surtout les desserts. Et j'en ai un qui va sûrement revenir sur la carte, c'est le bonsaï. Il s'agit d'un arbre en chocolat qui plaît beaucoup aux clients.

La recette pour qu'un restaurant fonctionne?

C'est un tout, mais il faut surtout savoir déléguer. La personnalité du chef ou de la cheffe fait bien évidemment beaucoup aussi. Mais il y a également le cadre, le service, l'accueil, et ce qu'il y a dans l'assiette. Il faut aussi apporter une âme au restaurant.



Plat intitulé «La poupée, saumon fumé au dernier moment».

«Dans la nouvelle génération en cuisine, il y a plus de femmes. (...) Le métier donne plus envie qu'avant».

Comment gère-t-on les coups bas?

C'est vrai qu'on en encaisse dans ce métier, surtout quand on est jeune, qu'on est une femme et qu'on a du caractère comme moi. Mais cela m'a rendue plus mature et ça m'a donné envie de prouver que j'étais douée.

Nous sommes dans une période où les chefs mettent en avant les produits du terroir. Quelle est votre philosophie par rapport à cela?

Je suis pour faire marcher les commerçants d'à côté et les producteurs locaux, mais je continuerai à faire du foie gras. Et puis, il faut y aller petit à petit. Il faut aussi sympathiser avec les producteurs locaux pour avoir les meilleurs ingrédients.

Qu'est-ce que vous ne pardonnez pas en cuisine?

L'irrégularité.

Qu'aimeriez-vous que les clients retiennent de votre cuisine?

L'accueil. Je sais que tout n'est pas parfait dans ma cuisine, mais j'aimerais que les clients passent avant tout une belle soirée.

L'étape ultime pour vous, ça serait quoi?

Arnaud, mon partenaire, aimerait bien une étoile. La reconnaissance, c'est génial, j'adore cela car ça aide à avancer. C'est

gratifiant, mais je ne veux pas vivre pour cela. Je suis quelqu'un de tellement spontanée, donc je verrai si cela vient ou pas. Je ne veux pas être esclave des guides gastronomiques. J'aimerais juste que mes clients sortent de mon restaurant en disant «c'était cool».

Aimez-vous travailler sous pression?

Oui, c'est le moment où je me sens le mieux. Par exemple, je fais ma carte deux jours avant qu'on la propose aux clients. Souvent, le matin même quand on la lance, je ne sais pas encore comment je vais préparer le plat. Toute ma brigade est en état de stress, mais moi j'aime cette pression. J'aime improviser à la dernière minute.

Quel conseil donneriez-vous à un jeune qui aimerait se lancer dans ce métier?

Il doit commencer petit. Avec Arnaud, nous étions deux, nous dormions dans la cuisine l'après-midi, nous avons tout payé cash pour ne pas avoir de dettes. Il faut vraiment aller petit à petit.

Les qualités qu'il faut avoir pour faire ce métier?

La passion, la rigueur, l'ouverture d'esprit. En règle générale, il y a deux sortes de chefs, les funs et ceux qui sont plus austères. Les deux font des choses bien, mais je trouve qu'il faut s'amuser quand même un peu en faisant ce métier.

Etes-vous adepte des émissions culinaires de type «Top Chef» ou «MasterChef»?

Arnaud m'avait inscrite à *Top Chef* il y a quelques années. Je n'étais pas très convaincue, mais après des essais à Paris, ça n'a pas été concluant. Je pense que c'était peut-être au niveau du caractère, ils m'ont trouvée un peu trop hyperactive.

Quel a été le déclic pour vous lancer dans ce métier?

J'ai toujours voulu faire ce métier. J'ai toujours été quelqu'un de plus manuel qu'intellectuel. Je n'étais pas heureuse à l'école et j'ai voulu l'arrêter à l'âge de 15 ans. Mon père m'avait dit: «Si tu trouves un apprentissage, tu peux y aller.» Du coup, j'ai fait un apprentissage au Bleu-Lézard puis au Beau-Rivage Palace à Lausanne. Et tout s'est enchaîné.

Vos parents doivent être fiers de vous aujourd'hui?

A fond! Surtout le papa! ■

LE CAFE SUISSE, rue Centrale 41, Bex.
Tél.: 024 463 33 98.

Ouvert du mardi au samedi, midi et soir.