

[Accueil](#) · [Lifestyle](#) · Marie Robert, la magie en cuisine

BOIRE ET MANGER

Marie Robert, la magie en cuisine

4 minutes de lecture

Gastronomie Vaud

Véronique Zbinden
Publié vendredi 12 octobre 2018 à 22:32, modifié
vendredi 12 octobre 2018 à
22:22.

La jeune patronne du Café Suisse de Bex aime créer l'illusion dans ses plats. Elle est la «Cuisinière de l'année» du GaultMillau

[Partager](#) [Twitter](#) [Partager](#) [...](#)

«On a commencé tout petits, en bossant comme des fous, de sept heures du matin à deux heures, avec un transat installé dans la cuisine et personne pour faire la plonge: le service fini, il nous fallait encore faire la vaisselle...» Et à la carte? C'était entrecôte parisienne, frites et petits légumes, plus quelques desserts de grand-mère tout simples, style moelleux au chocolat.

C'était en 2010 et quand Marie Robert repense à ses débuts, elle a l'impression qu'une éternité s'est écoulée dans ce beau décor nostalgique d'hôtel 1900: «Quand je revois mes anciens menus aujourd'hui, j'ai presque un peu honte...», pouffe la jeune femme révélée par le guide GaultMillau, qui vient de l'élire «Cuisinière de l'année» avec la note de 16.

Cuisine fun et ludique

Huit ans plus tard, le décor n'a pas bougé: un café de village à deux pas des salines de Bex, avec son plafond à moulures invraisemblable de hauteur et l'escalier à double volée de marches et mezzanine qui rythme tout l'espace.

La carte en revanche a évolué vers la bistrotonomie, une lecture toute personnelle des produits régionaux, davantage de technique et des assiettes aux goûts plus marqués, une personnalité qui se dessine au fil des plats. Sa philosophie? Une cuisine «fun, ludique, dans l'air du temps», qui lui vaut de larges sourires et «le bonheur de ses clients quand ils repartent»... Une cuisine bourrée de malice et de couleurs flashy, volontiers construite autour de trompe-l'œil, qui rappelle la petite lueur espiègle au fond de son regard vert d'eau, sous la blondeur vénitienne en cascade, tricotée aujourd'hui en chignon géant...

[Abonnez-vous à cette newsletter](#)

Elles sont désormais trois filles et un garçon à l'entourer en cuisine, la salle étant gérée par son associé de la première heure, Arnaud Gorse, issu lui aussi de la gastronomie, passé par la galaxie Ducasse et qui voue une vraie curiosité et une passion pour les vins.

Vocation tenace

Marie Robert a grandi dans la région lausannoise, entre un papa comptable et une maman active dans l'événementiel, peu portée sur la cuisine, sans que rien ne la prédestine vraiment à ce métier. Sinon une vocation tenace, une envie depuis toute petite de faire des gâteaux à la courge ou aux raisinets avec sa grand-mère. «Une évidence: ma chance là-dessus est d'avoir eu le soutien inconditionnel de mes parents, qui ont cru en moi et m'ont dit: fonce!»

Marie a donc foncé en apprentissage au Bleu Léopard, puis au Café Beau-Rivage, à Lausanne, apprenant à la fois «les bases techniques et le speed – quand il faut envoyer 100 à 150 couverts le midi – puis les exigences d'une grande maison», décrochant au passage le titre de meilleure apprentie du canton.

L'envie d'aller plus loin, vers l'excellence, et son admiration pour Thierry Marx l'incitent alors à postuler auprès du chef doublement étoilé, à l'époque à Pauillac. Engagée au sein de la brigade, la jeune apprentie vit un réveil brutal, craquant au bout d'une saison. «C'était trop tôt pour moi, trop dur, j'étais trop rêveuse, analyse-t-elle aujourd'hui.» Tout en admettant avoir appris la patience et la persévérance...

Plats déguisés

Plutôt que les grandes maisons étoilées, ce sera donc la voie des (presque) autodidactes pour Marie, aujourd'hui trentenaire. Une voie solitaire, exigeante vers l'affirmation de soi et la création, qui se traduit désormais par des assiettes plus dépouillées, plus proches de la vérité des goûts et des produits.

Le plat dont elle est la plus fière? L'illusion de betterave, parmi les derniers. En fait, une terrine de chevreuil déguisée en légume-racine, coque pourpre de gelée de cornouille camouflant le gibier: un joli contraste entre l'acidulé de la petite baie et la chair sauvage, musquée mais moelleuse, du chevreuil.

La cheffe aime jouer sur les contours flous, labiles, précisément, des apparences. Par exemple? Un vrai faux rouge à lèvres saumon pour accompagner le poisson du même nom, des mini-meringues en forme de champignons et une pluie de vraies fleurs évoquant la forêt sur le principe des poupées russes ou d'une coupelle à double fond pour dévoiler un plat, mais aussi des *espumas* aux couleurs acidulées et autres barbes à papa à la fraise pour ajouter de la vie et de la couleur ici et là, un peu partout...

A déguster

Le Café Suisse, rue Centrale 41, Bex, 024 463 33 98, www.cafe-suisse.ch