Mardi 9 octobre 2018 | Postcode 1 JA 1000 LAUSANNE 1 | N° 234-41 ★ | **Fr. 4.00** (TVA 2,5% incluse) | France € 3.60

CHANTAL DERVEY

Pourquoi la fermeture de WC publics à Vevey agace GastroVaud

Vaud, page 10

FLORIAN CELLA

Après en avoir bavé, la skieuse Charlotte Chable est prête à foncer

Sports, page 13

Le père abuseur reste condamné à 18 ans de prison

Vaud, page 4

24 heures

Le grand quotidien vaudois. Depuis 1762 | www.24heures.ch

Dimitri Oberlin, le Moudonnois de 21 ans du FC Bâle, est à un tournant de sa carrière: choisira-t-il la Nati ou le Cameroun? Rencontre

JEAN-PAUL GUINNARD

Page 28

Des soignants du CHUV tirent la sonnette d'alarme

En sous-effectif, des employés de l'Hôpital cantonal craignent «une catastrophe»

Qu'ils soient infirmiers ou médecins, qu'ils travaillent à la maternité, en pédiatrie, aux soins intensifs ou à la policlinique du CHUV à Lausanne, tous disent leur ras-le-bol. À leurs yeux, la gestion du personnel est défaillante au sein du plus grand hôpital du canton de Vaud.

«Ce qui se passe à la maternité est catastrophique. On se retrouve régulièrement avec un manque de personnel en salle d'accouchement», explique un chef de clinique.

Une doctoresse en formation a aussi souhaité révéler ce qui se passe dans son service la contraignant à travailler durant un mois complet à des horaires irréguliers. «Pendant quatre mois, sur neuf médecins assistants, nous n'étions plus que sept. Nous avions deux femmes enceintes dans notre service. Comme elles ne peuvent pas faire d'horaires prolongés ou de nuit, nous avons dû nous partager leurs gardes. Dès qu'il manque une personne, on court à la catastrophe.»

Directeur des Ressources humaines, Antonio Racciatti concède que des améliorations restent à faire dans certains services. Et précise que le CHUV a mis sur pied une équipe d'experts pour régler ce problème.

En 2016 déjà, «24 heures» faisait état de la surcharge de travail du personnel du CHUV.

Vaud, page 5

Constat Surcharge de travail et beaucoup d'absences

Défense La direction réfute vouloir limiter les dépenses

Le sacre d'une Vaudoise au Gault&Millau

Gastronomie À tout juste 30 ans, la Vaudoise Marie Robert est propulsée «cuisinière de l'année» par le Gault&Millau 2019. Rencontre avec cette amoureuse des fourneaux qui tient depuis huit ans, avec son ex-compagnon, le Café Suisse de Bex. **Page 3** PATRICK MARTIN

Municipalité de Vevey

Risque de suspension pour Michel Agnant et Jérôme Christen

En vue du Conseil de jeudi, les partis ont discuté hier de l'opportunité de suspendre les deux élus de Vevey Libre. **Page 7**

France

UBS tente de faire repousser son procès grâce à Emmaüs

Les avocats du géant bancaire suisse tentent d'obtenir le report du procès grâce à un précédent de la fondation. **Page 15**

Réchauffement

Pour les scientifiques, il est urgent de passer la vitesse supérieure

L'Académie suisse des sciences naturelles fait le point dans notre pays et donne des pistes pour le futur. **Page 17**

«24 heures» précise

Nous publions en page 11 un droit de réponse sollicité par les autorités suite à notre article «Le coût du Parlement a grimpé furtivement de 15%» publié le 4 octobre. Par la voix de son chancelier, le Canton nous signale que le surcoût de 2,4 millions du bâtiment était connu. Et notamment que nous l'avions déjà écrit dans nos colonnes. Nous avons en effet insuffisamment vérifié nos propres archives. Nous nous en excusons auprès des principaux concernés. Mais aussi auprès de vous, chers lecteurs.

L'éditorial 2 • Météo 11 • Décès 20-21 • Jeux 23 • Cinéma, Agenda 25

9 771662 764425 41

Gastronomie

«Cela me donne envie d'en faire deux fois plus»

Cheffe du Café Suisse à Bex, la jeune Marie Robert reçoit le titre de cuisinière de l'année du Gault&Millau. Portrait d'une joyeuse battante

David Moginier

Le guide Gault&Millau édition 2019 a délaissé les palaces et les grandes villes pour aller dénicher sa «cuisinière de l'année», le titre récompensant la meilleure femme aux fourneaux de Suisse. Elle a juste 30 ans, Marie Robert, qui tient, avec son complice et ancien amoureux Arnaud Gorse au service, le Café Suisse de Bex depuis huit ans. Sous sa crinière flamboyante, la jeune femme a mûri mais n'abandonnera jamais sa joie de vivre, sa passion pour la cuisine, et son plaisir… à faire plaisir. Elle passe de 14 à 16 points dans le guide jaune.

«Je suis émue, glisse-t-elle avec son sourire communicatif. Ce titre représente surtout une reconnaissance pour le travail de toute une équipe. Je ne suis que Marie au milieu d'elle.» On l'avait découverte quand elle avait gagné en 2006 le titre de meilleure apprentie, après une formation entamée au Bleu Lézard et terminée au Beau Rivage, à Lausanne. «Ce concours m'a mis sur les rails, m'a fait abandonner mon côté un peu olé-olé, moi qui ai toujours voulu être cuisinière depuis toute petite», explique-t-elle. Mais elle a gardé cette énergie folle, même un peu fofolle parfois, qui la pousse toujours à s'investir à 150%, même en vacances.

Pressée

Très vite, la jeune femme formule le projet d'avoir sa propre adresse avec Arnaud Gorse. «Il y a ceux qui peuvent être dirigés et il y a les autres», s'excuse-t-elle presque, comme si sa formation autodidacte devait la priver de talent. Certes, elle a réussi à faire une saison chez la star Thierry Marx mais c'est la seule ligne prestigieuse de son court CV. «J'ai un fort caractère, ce qui n'est pas négatif pour moi, mais je me suis adoucie avec l'âge…» À Bex, elle trouve, à 22 ans (!), l'écrin idéal pour essayer, s'amuser, progresser, écouter ses clients qui deviennent très vite des fidèles. Les critiques la repèrent très vite dans ce café aujourd'hui redécoré avec élégance autour de ce double escalier central. Les plats de la jeune femme sont autant de terrains de jeu dans lesquels elle glisse autant d'éléments ludiques que poétiques. Les décors prennent au début presque trop d'importance. «J'ai grandi, analyse-t-elle avec intelligence. La priorité, aujourd'hui, c'est le goût. Si on peut ensuite y ajouter un visuel intéressant, c'est encore mieux. Quand je regarde mes plats d'il y a huit ans, dont j'étais très fière alors, j'en ai presque honte maintenant. Et je sais que je peux toujours faire mieux encore. Mais ce qui m'importe, c'est de faire les choses avec le cœur.»

> «Ce titre représente surtout une reconnaissance pour le travail de toute une équipe. Je ne suis que Marie au milieu d'elle»
>
> **Marie Robert** Cheffe du Café Suisse à Bex

La cuisinière utilise les bases techniques qu'elle a acquises quand elle crée ses plats, mais surtout son instinct. «Et quand j'engage du personnel aussi… Ça marche, mon équipe *(ndlr: cinq en cuisine)* est très stable.» Elle passe ses loisirs à aller manger chez les plus grands, pour apprendre encore, mais cite d'abord son admiration pour Pierrick Suter, le chef de l'Hôtel de la Gare, à Lucens. «Il a tout compris dans son rapport avec les clients, il met toujours en avant les jeunes et il est entier… comme moi.»

Royale Marie Robert a aujourd'hui une belle technique qui s'allie à sa poésie et à son inventivité. LAURENT CROTTET

Des projets

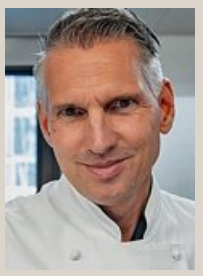
Alors, cette «cuisinière de l'année»? «Je n'ai que 30 ans et je n'ai pas le temps de comprendre ce qui m'arrive. Cela me donne envie d'en faire encore deux fois plus, il va falloir assumer maintenant. J'aimerais que nos clients soient fiers de nous.»

Promis, elle ne va pas attraper la grosse tête, ni augmenter ses prix, ni même ajouter des couverts dans ses deux salles. «Avec Arnaud, nous ne travaillons pas pour gagner beaucoup d'argent. Nous avons juste envie que les gens passent un bon moment grâce à nous.»

Café Suisse, rue Centrale 41, Bex. *www.cafe-suisse.ch*.
Gault&Millau 2019, 34 fr. 90.

Reconnus

Heiko Nieder puissance 19



Le cuisinier de l'année est à Zurich, où il déploie sa créativité et sa précision au Dolder Grand. «Depuis dix ans, Heiko Nieder nous enthousiasme, nous stimule, nous épate et, parfois, nous bouscule», affirme Urs Heller, le rédacteur en chef du guide. Il obtient donc la consécration et 19 points, le septième en Suisse. Côté romand, le «promu de l'année» est le Breton Armel Bedouet, dans son minuscule Aparté, au Manotel de Genève (17 points) où il offre une «gastronomie de haut vol». Et la «découverte» est belgo-valaisanne, Bert De Rycker, qui obtient 15 points au Rawyl, à Randogne, dans son beau décor alpin, pour sa cuisine épurée et originale. Enfin, le «sommelier de l'année» est une sommelière, Anna Junge, qui tient la cave du Schauenstein d'Andreas Caminada aux Grisons.