

Marie Robert, cheffe du Plan Bex et du Café Suisse à Bex

Jeune, pétillante et spontanée

Romain Wanner Avec ses deux établissements, Marie Robert entre dans les jeunes restaurateurs d'Europe.

Marie Robert est encore une jeune cuisinière. Pourtant, à 26 ans, elle est déjà cheffe de cuisine et dirige deux établissements à Bex. «J'ai toujours voulu avoir mon restaurant», confie-t-elle en souriant. «Je bouillonnais d'idées et dans les maisons où j'ai travaillé, il me manquait toujours quelque chose.»

Après un début d'apprentissage commencé à 15 ans au

«J'ai toujours voulu avoir mon propre restaurant»

Bleu Léopard à Lausanne, Marie Robert décide de terminer sa formation au Beau-Rivage Palace. «Je voulais voir autre chose, en apprendre plus», explique-t-elle.

A la fin de sa formation, elle gagne le concours de meilleure apprentie de cuisine du canton de Vaud. Et, une fois son CFC en poche, elle s'en va apprendre la haute gastronomie un peu partout, notamment chez Thierry Marx.

De retour en Suisse, elle envisage gentiment de s'installer à son compte, mais sans vraiment chercher un établissement. De plus, à 20 ans, personne n'a vraiment les finances pour un achat pareil.

En découvrant le Café Suisse à Bex, elle est séduite. Avec



Dès le lancement du Café Suisse, la jeune cheffe a été victime de son succès.

son associé, Arnaud Gorse, elle rachète le fonds de commerce. Ensemble, ils rénovent l'endroit eux-mêmes, en trois semaines, et se lancent, à deux, dans l'ouverture de leur premier restaurant.

«Je n'imaginai pas être un jour dans le Gault & Millau»

A peine installés, c'est le succès. Le restaurant est plein et ils ne sont que deux pour tout faire. Après une année d'exploitation, il entre au Gault & Millau. «Je n'imaginai pas y être, j'ai cru à une mauvaise blague», explique la jeune cheffe.

Depuis, les deux associés ont repris un deuxième établissement, une crêperie, aussi à Bex. Du coup, la cheffe est présente sur les deux établissements, tous les jours! Cela en fatiguerait plus d'un, mais cela n'effraie pas cette jeune femme dynamique.

Cette année, le restaurant compte 14 points au Gault & Millau et Marie est référencée parmi les jeunes restaurateurs d'Europe. Une réussite dont elle est fière, mais cela ne lui suffit pas. «Mon objectif principal est le plaisir du client. Mais pour l'an prochain, je souhaiterais décrocher un quinzième point», annonce-t-elle. «En tous cas je vais tout faire pour!» Elle voit même un

peu plus loin, rêve discrètement de faire encore mieux, mais sans trop oser l'avouer.

Sa plus grande performance, c'est sa brigade de cuisine sur laquelle elle ne tarit pas d'éloges. «Nous sommes cinq jeunes femmes, toutes entre 20 et 30 ans. Certaines sont arrivées et ne connaissaient pas le métier, ni même le français. Aujourd'hui, certaines le parlent mieux que moi et toutes sont capables d'occuper tous les postes sans problèmes, dans les deux établissements.»

Très spontanée, Marie Robert fait rayonner sa passion et son plaisir de cuisiner en quelques mots. Motivée et ambitieuse,

elle prouve que la réussite vient à ceux qui se bougent.

Son avenir, elle ne l'imagine que dans un restaurant, car «de toutes façons, je ne sais faire que ça».

Elle continuera donc à créer. Enfin, à revisiter des plats avec une petite pointe de folie qui lui va si bien. «Je suis capable de me lever un matin et de tout repeindre en vert», explique-t-elle en rigolant. «Je vis et je fais», résume une philosophie de l'instant présent.

«Ce n'est pas tout de faire la princesse, il faut assurer»

Et la jeune femme a bel et bien les pieds sur terre. «Ce n'est pas tout de faire la princesse devant les médias, mais il faut assurer derrière», dit-elle, amusée.

Marie Robert est peut-être une des premières de sa génération à se lancer dans la reprise d'un établissement. Et elle fait partie de la génération Y que l'on dit moins enclin à se soumettre, mais aussi plus innovante, plus dynamique. Bref, Marie Robert est jeune et vivante. Comme sa génération!

IN KÜRZE

Die 26-jährige Marie Robert leitet schon zwei Gaststätten in Bex. Jeden Tag überwindet sie die 12 Kilometer zwischen den beiden Küchen. Das Café Suisse zählt schon 14 Gault-Millau-Punkte. Marie Robert peilt 15 Punkte fürs nächste Jahr an. Eine junge, sehr spontane Cheffin mit einigen Ambitionen.