



BEX

NOTRE COMMUNE

JOURNAL COMMUNAL - no 104

4-5 Marie Robert, cuisinière de l'année

7 Zoom avant sur le centre des
Jeunes Le Minot

8-9 Tanja Romano, nouvelle directrice
de l'UAPE Pop e Poppa

10-11 Rencontre avec l'artiste K-soul

AUTOMNE
2018

GASTRONOMIE

« GARDER LA TÊTE SUR LES ÉPAULES »

Elle a été élue récemment cuisinière de l'année par le prestigieux guide culinaire GaultMillau. Âgée de 30 ans, Marie Robert, la pétillante patronne du Café Suisse à Bex, nous a accueillis dans son établissement. Un matin tôt, juste avant la prise de son service.

« J'ai des photos de moi toute petite en train de cuisiner. J'ai voulu faire ce métier à peine je savais parler. J'ai certainement dû être cuisinière dans une autre vie », sourit Marie Robert. En octobre dernier, la jeune femme s'est vue remettre le titre de cuisinière de l'année par le prestigieux guide culinaire GaultMillau. Un papa comptable, une maman travaillant dans l'événementiel, rien ne semblait la prédestiner à cette carrière et pourtant. À peine sortie de l'école obligatoire, l'adolescente se lance corps et âme dans sa passion. Originaire de Prilly, elle trouve un apprentissage au Bleu Léopard à Lausanne. « J'y ai appris les techniques de base du métier, l'organisation et la rapidité ». Au bout de deux ans, en quête de nouveaux défis, elle s'inscrit à un concours d'apprentis, encouragée par André Reymond, l'un de ses professeurs à l'école professionnelle de Montreux. Elle

remporte haut la main le premier prix. Motivée par cette récompense, elle veut viser plus haut et termine son apprentissage au Beau Rivage Palace à Lausanne. « C'était deux mondes opposés. Là, j'y ai connu la rigueur et la précision, l'exigence des grandes tables ».

Créer sa propre cuisine

Une fois son papier en poche, elle part chez Thierry Marx (deux étoiles au guide Michelin) à Pauillac, près de Bordeaux mais n'y demeure qu'une saison. Le rythme est intense, la discipline militaire : « J'ai un tempérament de feu, confesse la jeune cheffe. Je n'étais pas prête à entrer dans les rangs. À ce moment-là, je manquais de maturité. C'était trop dur ». Marie Robert poursuit son chemin, multipliant les expériences dans différentes tables de Suisse romande, ne restant parfois que deux services avant de changer. « On dit que les jeunes ne savent pas ce qu'ils

