

Maryline Nozahic, cheffe

La cuisinière de l'année adore les lentilles

Frédéric Ravussin Texte
Olivier Allenspach Photo

Sur la porte d'entrée de la Table de Mary, à Cheseaux-Nozéaz, deux petites plaques qui mériteraient meilleure mise en valeur: «Découverte romande du GaultMillau 2005» et «Cuisinière suisse de l'année du GaultMillau 2012». Cette discrétion cadre pleinement avec la cheffe doublement honorée par le grand guide culinaire. Pourtant, Maryline Nozahic sait se montrer discrète. Quand elle en a le temps, certes, et pas seulement pour évoquer un métier qu'elle magnifie en art et qu'elle respecte trop pour trahir ses idéaux: «Avec une telle pub, on pourrait rajouter des places dans notre salle à manger et faire le plein. Mais avec Loïc (*ndlr: son mari*) nous préférons assurer une certaine qualité et éviter que le client ne reparte déçu.»

N'empêche: décrocher une telle distinction à pas encore 40 ans reste une reconnaissance exceptionnelle. «Maintenant, que pourrais-je obtenir de plus? Je peux m'arrêter», sourit-elle avec malice. Il n'en est évidemment rien.

Pour Pierrick Suter, chef de l'Hôtel de la Gare à Lucens, Maryline a «un caractère bien trempé et dit ce qu'elle se veut». «C'est un petit bout de femme avec une sacrée tronche», confirme Christophe Rod, toque de la Roseraie d'Yvorne. Origines bretonnes obligent? «Je ne suis Bretonne que depuis mon mariage: je viens du Bugey, dans l'Ain. Mais, pendant cinq ans, j'ai laissé dire.» Loïc, lui-même né dans le Finistère, rigole: «De caractère, elle est Bretonne depuis bien plus longtemps.» Et puis, formation en poche, Maryline Nozahic est allée user ses casseroles et son tablier à Stutt-

gart. «C'est sûrement de ce séjour en Allemagne que je tiens mon caractère un peu carré qui se vérifie quand j'organise la semaine à venir.»

Qu'elle soit carrée ou têtue, une chose est sûre: il y a belle lurette que son avenir en cuisine est décidé. A 9 ans, alors qu'elle habitait encore la région de Brillat-Savarin, elle était déjà tombée dans la marmite. Souvent, la petite Maryline préparait une tarte ou un gâteau pour le repas familial du soir. «Ma mère travaillait. Alors, le mercredi, je profitais de mes congés pour réaliser le dessert qu'elle n'avait pas le temps de faire.» C'est l'époque des premiers rêves, des cabanes en forêt où, avec ses deux frères aînés, elle fait «pas mal de conneries». Elle développe un goût pour la nature qui se prolonge de parties de luge en sorties à skis

«Je ne suis pas Bretonne, je viens de l'Ain. Mais, pendant cinq ans, j'ai laissé dire»

de fond. «Des activités que les gamins ne font plus», regrette-t-elle. Son envie de recevoir autour d'une table, symbole de partage et de convivialité, naît parallèlement.

Mais, pour accepter le stress et les horaires impossibles de ce métier, il faut aussi être passionné. «Ce n'est hélas le cas que d'une minorité de ceux qui se lancent dans la restauration. 60% d'entre eux ont juste fait ce choix parce qu'ils ne savaient pas quoi faire en sortant de l'école.»

Cet avis tranché - révélateur de ce que certains considèrent chez Maryline comme une forme d'exigence - est celui d'une per-

Le portrait



Carte d'identité

Née le 8 août 1974 dans l'Ain (F).

Quatre dates importantes

1996 Rencontre son mari à Peseux (NE).

2003 Naissance de leur fille, Léa.

2003 Ouverture de la Croix-Fédérale, à Vugelles-La Mothe, en septembre.

2007 Ouverture de la Table de Mary à Cheseaux-Noréaz.

sonne qui agit à l'instinct. «C'est vrai que, pour moi, c'est j'aime ou j'aime pas. Et c'est aussi valable pour ce que je mets dans les assiettes.» Si la carte de son restaurant - «authentique, créative et sans trop d'esbroufe», selon Loïc, jamais Maryline n'y glissera quelque aliment qu'elle n'apprécie pas. Le vitello tonato ne s'y frayera donc pas un chemin, au contraire des lentilles qu'elle adore. Et, depuis une expérience - épuisante mais enrichissante - à Morat durant Expo.02, la cheffe a mis définitivement à l'index frites et filets de perche. «Il

faut proposer au client des mets qu'il ne fait pas à la maison.»

Et elle, justement, qu'apprécie-t-elle quand elle sort? «Je ne mange pas de dessert, tout au plus de temps en temps une bonne tarte ou un gâteau. J'ai une nette préférence pour le fromage. Et particulièrement les chèvres.» Ce qui est sûr, c'est que, si un restaurant ouvre dans la région, les Nozahic vont le tester. Par crainte de la concurrence? «Pas vraiment. C'est surtout qu'on adore manger. D'ailleurs, nos destinations de vacances tournent souvent autour des restaurants qu'on a envie de découvrir.»