

# «LA CLIENTÈLE NOUS MANQUE»

TÉMOIGNAGES DE TROIS CHEFFE ET CHEFS ROMANDS

TEXTE ISABELLE BRATSCHI  
PHOTO CORINNE SPORRER ET MURIEL ANTILLE

**L**eur restaurant fermé, les chefs ne restent pas pour autant inactifs. Ils ont des idées de recettes, de nouveaux plats plein la tête, ont profité d'embellir leur restaurant, de faire quelques travaux, d'entreprendre le tour de leurs fournisseurs et d'en découvrir de nouveau, de passer du temps en famille. Malgré des aides qui tardent à venir, ils tentent de garder le moral, de trouver des solutions, de maintenir le contact avec leurs clients sur internet ou de mettre en place des ateliers cuisine pour les jours meilleurs.

Jérémy Desbraux, promu romand de l'année par le guide Gault & Millau, a repris la Maison Wenger, au Noirmont (JU), depuis deux ans. Il se veut confiant en l'avenir pour autant que la crise ne se poursuive pas trop longtemps. Avec ses plats à l'emporter, il a su maintenir une offre gourmande et continue à ravir sa clientèle hôtelière. À la Table de Mary, à Cheseaux-Noréaz (VD), Maryline Nozahic concocte aussi des menus à l'emporter goûteux, comme une pressée de saucisson vaudois, un dos de saumon d'Écosse étuvé sur feuille de bananier, une douceur verveine et orange en dessert, et tout ça à prix doux. Créative, énergique, elle avoue trouver le temps trop long.

Stéphane Décotterd, du Pont de Brent, au-dessus de Montreux, aime écrire. Présent sur les réseaux sociaux, il a partagé ses recettes maison. Pour l'heure, un partenariat avec deux hôtels romands lui assure quelques soirées gastronomiques. Et la suite? «Une réouverture tant attendue.» Et l'avenir? «Ce qui me fait peur, c'est quand les gens pourront voyager à nouveau plus facilement. Cet été, on risque de connaître un véritable exode de la clientèle locale.» ●



## STÉPHANE DÉCOTTERD

«IL FAUT GARDER UNE ÉNERGIE POSITIVE»

«Du premier confinement, je n'ai que de bons souvenirs. C'était agréable de se retrouver en famille, de lever la tête du guidon, d'être obligé de s'arrêter, de réfléchir, de prendre du recul. Au mois de novembre, nous avons tenté de lancer des plats à emporter. Ça a très bien fonctionné. Trop bien même, car on s'est vite rendu compte que c'était compliqué à gérer et que ça demandait beaucoup de travail pour pas grand-chose. Cet hiver, nous les avons arrêtés. Cette fermeture-là a été pénible, moralement et financièrement. C'est cette incertitude qui devient difficile à vivre. Je travaille sur les nouvelles cartes sans savoir si, au moment de rouvrir, ce sera le temps des morilles ou des asperges. La réouverture d'un restaurant demande une à deux semaines de travail. Oser nous dire: *On vous préviendra le 19 pour le 22 mars*, c'est assez risible. Nous ne sommes pas un magasin de chaussures ou on fait la poussière et on ouvre la porte. C'est un peu plus compliqué.

Au début de cette année, nous avons fait quelques soirées en partenariat avec les Trois-Couronnes, à Vevey (VD), qui ont très bien marché. C'est paradoxal, car les hôtels ont le droit de remplir une salle de restaurant, nous pas. En mars, nous allons réitérer l'exercice au Beau-Rivage de Neuchâtel. Ce sont de belles soirées, en attendant ces aides quasi hypothétiques qu'on nous promet depuis une année.

Il s'agit de garder une énergie positive et de la transformer en idées. Il ne faut pas ruminer ou se laisser abattre par les difficultés, profiter, se dire qu'on a la chance d'être en santé, d'être en famille.»

Le Pont de Brent, Brent (VD). 18 Gault & Millau, 2 étoiles Michelin.

[pontdebrent.ch](http://pontdebrent.ch)



## MARYLINE NOZAHIC

«LES DEMI-MESURES SONT DIFFICILES À VIVRE»

«J'ai bien vécu le premier confinement, car tout le monde a été obligé de s'arrêter pendant deux mois. J'ai trouvé ça assez reposant, et même agréable, de se retrouver en famille. Au mois de novembre, j'ai pris un coup au moral. Maintenant, je suis écœurée, j'en ai ras le bol. Ce qui m'énerve en ce moment, c'est qu'avec les loisirs, nous sommes les seuls à ne pas bosser. Quand on voit les hôtels en station ou même en ville qui louent leurs chambres à des prix attractifs et remplissent leur restaurant, alors que nous n'avons pas le droit de faire nos fonds de couverts, ça me rend dingue. On critiquait les Suisses romands qui allaient manger en Suisse alémanique au mois de novembre et maintenant les Romands prennent une chambre d'hôtel pour manger au restaurant. Et moi je fais quoi? Si on n'arrête pas tout ça, on ne va pas s'en sortir. Si on veut stopper ce virus, on ferme tout!

Les demi-mesures sont difficiles à vivre. On nous parle d'ouverture de quinze jours en quinze jours, de trois semaines en trois semaines, et on attend toujours quelque chose. Cet été, comme à Noël, nous n'avons pas pris de vacances, nous ne sommes pas allés skier et quand tout va reprendre, nous serons fatigués. Tout ça m'empêche de me concentrer sur l'avenir.

Pour continuer à travailler, pour rester créatifs, nous avons lancé des menus gourmands à l'emporter à prix doux. Ça marche très bien. Nous avons une bonne clientèle d'habitues qui nous soutiennent. On trouve de petits mots dans la boîte aux lettres. Ainsi, une personne qui venait manger chaque vendredi midi a glissé un billet vert dans une enveloppe et nous l'a envoyé. C'est très touchant. Les clients nous manquent.»

La Table de Mary, Cheseaux-Noréaz (VD). 16 Gault & Millau, 1 étoile Michelin.

[latabledemary.ch](http://latabledemary.ch)



## JÉRÉMY DESBRAUX

«J'ATTENDS LA RÉOUVERTURE AVEC IMPATIENCE»

«Depuis le début de la pandémie, nous nous sommes arrêtés en tout et pour tout une semaine, c'était début janvier. Autrement, nous avons poursuivi notre activité, trouvé des solutions de rechange, proposé des plats à l'emporter, concocté des repas chez les privés. Nous avons entrepris des rangements, des nettoyages, mais, faute de budget, nous n'avons pas modifié la décoration. Bref, nous ne nous sommes pas ennuyés. Si on met l'aspect financier de côté, c'était même très positif. J'ai profité de passer du temps en famille, de m'occuper de ma petite fille de 18 mois.

Depuis une année, nous avons instauré des plats à l'emporter qui connaissent un grand succès. L'objectif est de proposer des menus accessibles à tout le monde à des prix attractifs. J'ai aussi peaufiné ma carte, découvert de nouveaux producteurs de la région. Depuis février, nous avons repris notre activité hôtelière et assuré les couverts pour nos hôtes. Vous le voyez, nous n'avons pas chômé.

À la rentrée, j'envisage d'organiser des cours de cuisine les vendredis midi. Je vais proposer plusieurs ateliers en même temps, un en cuisine, un autre en sommellerie, et un dernier en pâtisserie. J'ai déjà imaginé des thèmes autour du pain, des mignardises ou des cuissons... j'ai eu le temps d'y penser et de tout mettre en place. Toutefois, je n'oublie pas que j'ai une entreprise à faire tourner et vingt-huit collaborateurs dont je dois me soucier, ça fait du monde. J'ai repris la Maison Wenger il y a deux ans, je dois assumer. J'attends la réouverture avec impatience.»

Maison Wenger, Le Noirmont (JU). 18 Gault & Millau, 2 étoiles Michelin.

[maisonwenger.ch](http://maisonwenger.ch)