Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 31 (2001)
Heft: 12

Artikel: Philippe Rochat du goût pour les bonnes choses!
Autor: Probst, Jean-Robert / Rochat, Philippe
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-828511

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Portrait

Philippe Rochat du goût pour les bonnes choses !

Digne successeur de Fredy Girardet, Philippe Rochat partage avec son maître les mêmes passions pour la gastronomie et pour le sport. Il faut d'ailleurs être animé d'un solide esprit de compétition pour se maintenir dans le peloton des meilleurs cuisiniers de la planète.

Depuis plus de vingt ans, Philippe Rochat pousse, chaque matin, les portes du sanctuaire gastronomique situé à Crissier, dans la banlieue lausannoise. Devenu maître des lieux, depuis le départ à la retraite de son maître Fredy Girardet il y a cinq ans, le célèbre cuisinier dépense une énergie de chaque instant pour demeurer à la hauteur de sa réputation. Chez les Rochat, on apprécie l'exploit et les performances extraordinaires.

Une fois par an, Philippe Rochat et son épouse Franziska réunissent quelques-uns de leurs amis à l'occasion d'un repas exceptionnel placé sous le triple signe du sport, de la gastronomie et du plaisir. Les membres du club très fermé des «cracks qui croquent» sont tous d'anciens champions de la course à pied, de la Formule 1 et du cyclisme. Il s'agit de l'un des rares plaisirs que s'octroie l'un des plus grands chefs du pays. Généralement, Philippe Rochat partage son temps entre son établissement de Crissier et ses divers fournisseurs. Extrêmement exigeant envers lui-même, il l'est aussi face aux maraîchers, aux poissonniers ou aux vignerons chez qui il s'approvisionne. Rien n'est trop beau, rien n'est trop bon pour sa clientèle. Il ne suffit pas d'être le meilleur cuisinier du pays, encore faut-il défendre sa réputation. Philippe Rochat est un gagnant. Son marathon à lui se déroule en cuisine, entre les poêles de fonte et les casseroles cuivrées.

«J'ai toujours été attiré par le sport!»

– D'où venez-vous, Philippe Rochat?
– Je suis un Combier, un enfant de la vallée de Joux. Ma mère venait de Bergame, au nord de l'Italie, et elle s'est retrouvée en Suisse, avec sa famille, après la guerre. J'ai grandi jusqu'à l'âge de douze ans au Sentier. Ma mère est décédée très jeune. Mon père s'est remarié et a repris un petit restaurant de campagne à Romont, dans le canton de Fribourg.

– Quelles étaient vos passions d'enfant, puis d'adolescent?
– J'ai toujours été attiré par le sport. Je pense que si je n'avais pas fait ce métier de cuisinier, j'aurais entamé une carrière de sportif. Je jouais au football, au hockey sur glace et j'ai fait quelques compétitions cyclistes. D'un autre côté, j'étais également fortement attiré par la cuisine.

– Dans quelles circonstances avez-vous débuté dans cette profession?
– Après ma scolarité, j'ai commencé un apprentissage de cuisinier chez Marcel Cavussens, au Buffet de la Gare, à Romont, qui était une très bonne maison. C'est là que j'ai appris les bases de mon métier. Le patron a su m'insuffler la passion. Comme à la fin des années soixante, les grands restaurants n'étaient pas médiatisés, il fallait ensuite travailler dans les palaces.

– Où vous êtes-vous perfectionné?
– J'ai fait une saison d'été au Tessin. Ensuite, j'ai trouvé une place de chef de partie à l'Hôtel Savoy Baur en Ville, puis au Baur au Lac de Zurich, avant d'arriver à l'Hôtel de Ville de Crissier, le 1er juillet 1980.

– Où et comment avez-vous eu la révélation de la gastronomie?
– C'est à l'âge de 9 ans que j'ai choisi de devenir cuisinier. Je ne sais pas si on peut décider de son métier si tôt, mais j'ai toujours participé au repas du dimanche. Cela m'intéressait, j'aimais bien manger.

– Vous évoquez une époque où les hommes ne mettaient pas tellement la main à la pâte?
– J'ai toujours voulu donner un coup de main en cuisine, j'ai toujours eu un intérêt pour les préparations. Ma passion est venue très tôt. Mais c'est à Crissier que j'en ai pris conscience avec la possibilité qui m'était donnée d'aller au fond des choses et, surtout, de travailler des produits que je ne trouvais nulle part ailleurs.

Le patron Philippe Rochat, entouré de ses chefs, Benoît Violier et Franck Giovannini

«L'envie d'apprendre m'a énormément motivé!»

– Comment s'est déroulée votre première rencontre avec Fredy Girardet?
– Un copain, qui travaillait chez lui depuis deux ans, m'a informé qu'il cherchait un cuisinier. Cela s'est fait un peu par hasard, mais je rêvais de venir à Crissier. J'ai eu la chance d'être engagé, je me suis perfectionné, j'avais envie d'apprendre.

– A quel niveau avez-vous débuté chez Fredy Girardet?
– Quand je suis arrivé, il y avait une brigade de dix à douze cuisiniers. Chacun s'occupait d'une partie et prenait des responsabilités. L'envie d'apprendre et d'avancer m'a énormément motivé par la suite.

– Pendant les seize années durant lesquelles vous avez travaillé avec lui, avez-vous eu la possibilité de vous exprimer ou est-ce lui qui décidait?
– Au début, je me suis adapté. Mais il est clair que les bonnes idées sont les bienvenues, pour autant qu'elles aillent dans le sens de la maison... J'ai essayé de participer à l'élaboration des recettes en apportant mes connaissances et mes idées.

– Comment expliquez-vous que Fredy Girardet vous ait choisi précisément pour lui succéder?
– Peut-être parce que je suis resté plus longtemps que les autres. Mais cela aurait très bien pu être quelqu'un d'autre... Fredy Girardet avait envie de se retirer, il n'avait pas de successeur dans sa famille et il m'a posé la question de savoir si j'étais intéressé à prendre sa succession. Financièrement, pour moi, ce n'était pas tellement envisageable. D'un autre côté, je trouvais dommage que tout ce qui avait été investi comme travail et comme effort disparaisse. J'ai mis quatre ans pour me décider.

– Cinq ans après avoir pris cette décision, vous ne la regrettez pas?
– Non, il ne faut jamais regretter ce qu'on fait.

– En vingt ans, est-ce que le goût de la clientèle a changé ou évolué?
– Tout le monde mange et tout le monde pense savoir faire la cuisine. Il y a eu une grande prolifération de restaurants gastronomiques. Malheureusement, de nombreux restaurateurs proposent n'importe quoi. Je pense que cela fausse un petit peu le goût des gens. Il est très important de trouver la qualité d'un produit et de le mettre en valeur en gardant le goût de son authenticité. Pour moi, c'est cela le vrai goût. Quant à l'évolution du goût, elle est en partie due à la prolifération de la cuisine asiatique. Mais à mon avis, cela ne correspond pas à une véritable évolution.

Le choix des poissons demande un examen très sévère

«Mon but est de donner le meilleur de moi-même!»

– En vingt ans, avez-vous dû vous adapter à votre clientèle ou au contraire votre clientèle s'est-elle adaptée à vos recettes?

– Dès l'instant où vous êtes patron d'un restaurant gastronomique, je pense que vous imposez votre goût. Si le client devait dicter son goût, cela déboucherait sur une cuisine en zigzag, sans aucun point de repère. C'est au chef d'imposer son goût, en travaillant sur la qualité et sur la rigueur. En conservant l'authenticité du goût du produit, ce qui est très important. Et de suivre les saisons.

– Qu'est-ce qui est le plus difficile: arriver au sommet ou s'y maintenir?

– Arriver à quel sommet? Dans mon esprit, je ne travaille pas pour obtenir la note suprême dans un guide. Mon but est de donner le meilleur de moi-même, afin de satisfaire la clientèle. Ensuite, les étoiles ou les toques ou les points sont la récompense de ce travail. Du moment que j'ai choisi de reprendre ce restaurant, je tiens à maintenir cette qualité. C'est là la plus grande difficulté!

– Lorsque vous avez repris la succession de Fredy Girardet, la clientèle vous a-t-elle suivi, vous a-t-elle fait confiance?

– Une partie m'a fait confiance, oui, mais pas tout le monde. Les gens ne me connaissaient pas et ils étaient en droit de douter. Durant les deux premières années, on a certainement perdu 20 à 25% de la clientèle. Remplacer Fredy Girardet, c'était quasi-

Mes préférences

Une couleur	Les couleurs de la nature
Une fleur	Un bouquet coloré
Une odeur	La rosée du printemps
Une musique	Classique, Mozart
Un peintre	La peinture contemporaine
Un écrivain	Jean-Paul Sartre
Une recette	La vue d'un beau produit
Un pays	L'Italie
Un film	«Le Nom de la Rose»
Un réalisateur	Claude Chabrol
Une personnalité	Jean-Pascal Delamuraz
Une qualité humaine	Le respect
Un animal	Mon chien bauceron
Une gourmandise	La tarte aux pommes

ment mission impossible. Si je l'ai fait, c'est que je me sentais capable, professionnellement, d'assurer la bonne marche de cette maison en tant que cuisinier. J'ai ensuite dû acquérir l'expérience pour mener cet établissement en tant que patron.

– Comment voyez-vous l'évolution gastronomique après ce que l'on a appelé la nouvelle cuisine?

– Nous sommes toujours confrontés aux problèmes des produits. On ne va pas trouver de nouveaux produits et il est de plus en plus difficile d'en trouver de première qualité. Cela étant, chaque saison apporte ses produits. A nous, les cuisiniers, d'en faire bon usage. Je constate que les gens veulent manger de plus en plus léger. Il faut donc en tenir compte, notamment en allégeant les sauces.

– Vous allez faire votre marché auprès de personnes en qui vous avez entière confiance?

– Si l'on n'a pas la chance d'avoir quelques poignées de fournisseurs amoureux de leur métier, qui peuvent nous approvisionner en légumes, en champignons, en comestibles, en volailles, en viandes et en poissons, la tâche s'avère très difficile.

«Le bonheur, ça se gère et ce n'est pas facile!»

– De quelle manière s'est passée la rencontre avec votre épouse?

– C'est lors d'une course de vélo à Loèche-les-Bains que j'ai fait la connaissance de Franziska. Elle n'était pas du tout dans la restauration, elle faisait des études de juriste. Nous nous sommes rencontrés par le biais du sport.

– Est-ce qu'aujourd'hui, vous êtes soulagé de constater qu'elle arrête la compétition pour vous épauler dans votre travail?

– En quelque sorte, oui. Sa victoire au marathon de New York avait mis une forte pression sur ses épaules et je suis soulagé que cela cesse.

– Vous avez atteint des sommets dans la gastronomie et votre épouse a atteint des sommets dans la course à pied. Vous êtes donc parfaitement heureux?

– Oui, nous avons tout pour être heureux, mais vous savez, le bonheur, cela se gère et ce n'est pas facile. Il faut vraiment garder les pieds sur terre, la tête froide. La remise en question, tant dans le travail que dans la vie privée, est quasi quotidienne. Franziska ne va pas totalement s'investir dans notre établissement. Elle devra également transmettre tout ce qu'elle a acquis à la jeunesse. Elle va consacrer un bon tiers de son temps au sport.

– Vous travaillez beaucoup, vous, dans votre domaine, elle dans le sien. N'avez-vous pas l'impression d'avoir sacrifié une vie de famille?

– Dans le métier de restaurateur, on sacrifie souvent la vie de famille, c'est certain. Les soirées se finissent très tard, on se croise beaucoup. Ce n'est peut-être pas la quantité de temps passé ensemble qui compte, mais la qualité. Et notre qualité à nous, ce sont nos deux jours de congé, le dimanche et le lundi, où l'on essaie d'être avec les amis que l'on choisit et d'en profiter pleinement...

– Avez-vous choisi de ne pas avoir d'enfants?

– Non, pas du tout. Nous n'avons pas d'enfants pour l'instant, car Franziska faisait de la compétition. Moi, j'ai repris cette affaire il y a cinq ans. Dans ces conditions, il n'était guère possible de songer à avoir des enfants. Avec du recul, on est un peu plus sereins et nous verrons bien ce que l'avenir nous réservera...

– Hormis la gastronomie, quelles sont vos passions?

– J'aime la musique, la peinture, l'art, la lecture. Nous aimons aussi beaucoup la nature. Nous avons découvert une nouvelle passion, qui est la haute montagne.

– Cela veut dire que vous vous évadez vraiment lors de vos jours de congé?

– Oui, nous nous évadons dans la nature, quelque part en Valais.

– Avez-vous l'impression, aujourd'hui, que vous avez réalisé vos rêves?

– Pas encore. Vous savez, on a quand même des charges importantes ici à Crissier. Le bonheur, pour moi, ce serait de maintenir cette maison avec tout mon personnel et que cet établissement demeure un relais gastronomique de haut niveau. C'est un travail de longue haleine. Nous avons encore beaucoup de choses à prouver.

– En vingt ans de maison, quels ont été vos meilleurs souvenirs?

– J'ai vu défiler tellement de monde ici... J'ai eu beaucoup de plaisir à rencontrer des gens comme Lino Ventura ou certaines personnalités politiques comme Jean-Pascal Delamuraz.

Interview: Jean-Robert Probst
Photos Jean-Claude Curchod

Un apprenti attend le verdict avec une certaine angoisse