**Zeitschrift:** Générations : aînés
**Herausgeber:** Société coopérative générations
**Band:** 33 (2003)
**Heft:** 12

**Rubrik:** Gastronomie : Bernard Ravet saveur et raffinement

**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

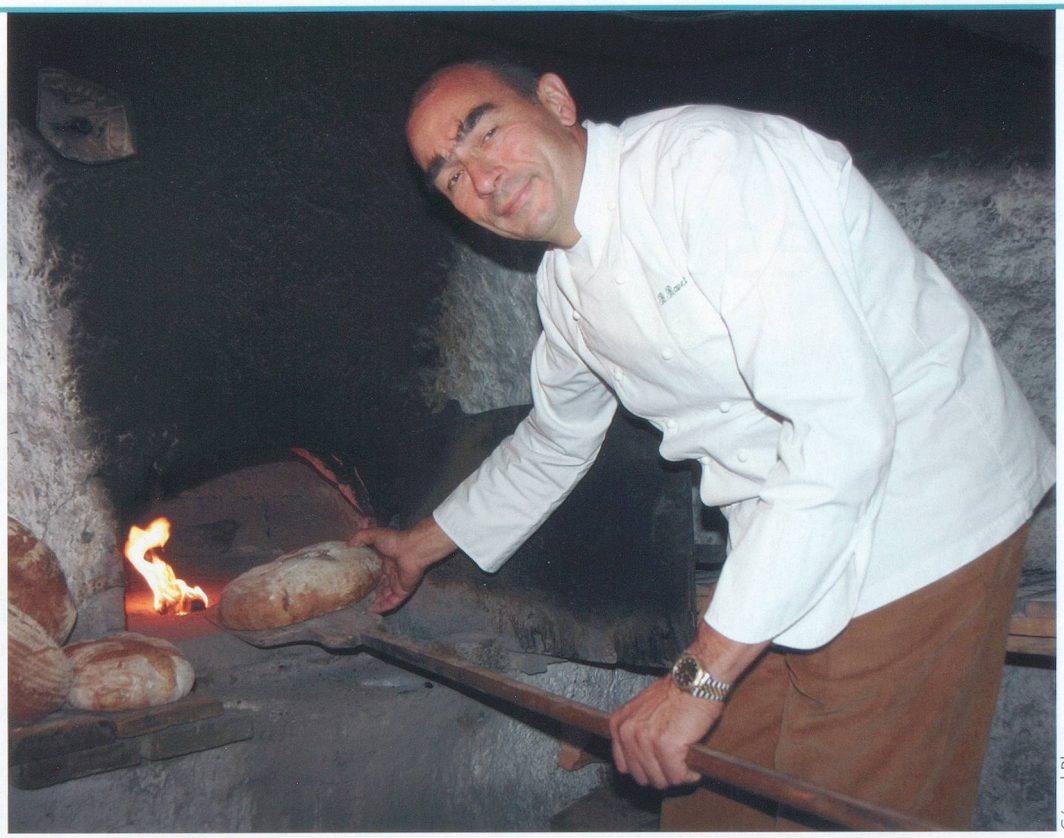
**Conditions d'utilisation**
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images 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:** 11.07.2025

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

**Pas de grandes envolées lyriques et de noms ronflants, le maître de l'Ermitage à Vufflens-le-Château aime les produits simples. Ses recettes ressemblent à celles que l'on se passe de générations en générations. Comme en témoigne le repas qu'il nous a mijoté pour les fêtes.**



Gérard Blanc

# Bernard Ravet

## Saveurs et raffinement

Une fois passé la porte d'entrée de l'Ermitage à Vufflens-le-Château, on entre chez Bernard Ravet, un peu comme en religion. Dans le salon feutré aux poutres apparentes, un feu crépite dans la cheminée faisant écho au tic-tac de la pendule ancienne et à une musique douce diffusée dans les haut-parleurs. Les convives, qui attendent le moment de la grande communion dans la salle à manger du premier étage, parlent bas devant leur flûte de champagne. Il n'est peut-être pas de bon ton de montrer une exubérance déplacée: mieux vaut un émerveillement discret quand on va dîner chez un grand maître cuisinier au palmarès duquel figurent une «Clé d'Or» du Gault et Millau (19/20), la nomination au rang de cuisinier de l'année en 1996 et l'entrée, après quelques hésitations, dans la chaîne des Relais et Châteaux.

Des canards vous surveillent de partout, en cuivre, en céramique ou en rotin. Bernard Ravet explique: «Quand Ruth, ma femme, et moi-même sommes venus visiter l'Ermitage pour nous y installer, un couple de canards s'est envolé de la marre du jardin, dans un ensemble parfait. C'était un présage de bon augure, synonyme de bonheur, d'amour et de fidélité qui cadrait bien avec notre façon de vivre et de travailler. Depuis, le canard est notre fétiche.»

### Une affaire de famille

Aux côtés de Bernard Ravet, il y a, bien sûr, sa femme Ruth, mais aussi ses trois enfants Nathalie, Isabelle et Guy. Tous travaillent d'arrache-pied dans cet antre du bon goût. Les deux aînées ont fait leurs études à l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) et sont passées maîtresses en accueil et en dégustation des vins. Guy, le cadet, a eu son père comme maître d'apprentissage et, selon Bernard, n'avait aucune envie de faire autre chose dans sa vie que de suivre les traces paternelles. Il affinera sous peu son odorat et son goût en suivant un stage à l'EHL. C'est pour l'instant un fils soumis, mais Bernard Ravet précise: «J'aime ce qu'il fait et il apprécie ce que je fais.»

Mais n'oublions pas le petit-fils de deux ans dont Bernard Ravet, le grand-père gâteau, avoue: «C'est mon rôle de le gâter, mais j'espère aussi pouvoir lui montrer toutes ces bonnes choses qu'on apprend à goûter avec le temps.»

Pour leur Noël en famille, les Ravet ont des traditions. Que Bernard Ravet ne s'avise pas de ne pas servir le foie gras maison et le chapon: cela déclencherait une révolution! En matière de dessert, les Ravet préfèrent une tarte aux fruits à une bûche.

### Le feu des fêtes

L'Ermitage ferme deux jours avant Noël durant trois semaines qui sont sacrées pour la famille. Cette période se passe dans son chalet de Zermatt. L'esprit des fêtes de fin d'année envahit l'Ermitage dès la mi-novembre déjà, période durant laquelle les décorations appropriées sont en place. C'est que les célébrations en tous genres, comme les retrouvailles ou les repas d'entreprises, s'étalent chaque année davantage, en amont et en aval.

**Gérard Blanc**