Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2005)
Heft: 185-186

Artikel: Ces gens qui aiment ce qu'ils font
Autor: David, Juliette
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-849629

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: 14.07.2025

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

Ces gens qui aiment ce qu'ils font

Domaine de la Cressonnière - 83790 Pignans

Alain Depeursinge était médecin, chirurgien, urologue. Il travaillait à Lausanne et à l'hôpital de Payerne. Il aimait son métier, la confiance que lui accordaient ses malades, le défi que représentaient les cas difficiles. Il a essayé de changer quelques habitudes de l'hôpital, de dialoguer avec les assurances.

Il avait des amis, dont des médecins comme lui, avec qui se concerter et des vignerons (On n'est pas Vaudois pour rien !).

À trente ans, il a envisagé son avenir. « *C'est un métier magnifique, mais qui demande d'être disponible nuit et jour. Je ne veux pas être un jour un vieux médecin fatigué, donc à 55 ans, j'arrête* ». Il a tenu parole à 11 mois près !

Avec sa femme (infirmière, tisserande et... femme de médecin) il a visité des vignobles. En Suisse, la conjoncture n'était pas favorable et il avait envie de changer d'endroit. Il a donc vu près de 200 vignobles pour trouver enfin le Domaine de la Cressonnière à Pignans, dans le Var : une belle maison, une ancienne magnanerie, et 25 hectares de vignes. Pendant plusieurs années, il a continué à travailler, cela lui a permis d'acheter le matériel. Et puis, il s'est installé.

Il estime que pour être un bon vigneron, il faut être, là aussi, tout le temps disponible pour sentir ce qu'il y a à faire et quand il faut le faire. Pour comprendre les gens, il faut vivre comme eux. En appliquant la même éthique, la même ouverture d'esprit dans son nouveau métier, il s'est très vite intégré et a quitté sans mal la civilisation du lac pour celle de la Méditerranée.

Toujours prêt à faire quelque chose qui sorte de l'ordinaire et avoir plaisir à le faire, il a choisi de soigner sa terre en la faisant revivre à force de semis d'orge, jusqu'au jour où il a vu revenir les vers de terre. Il a fait du vin rouge dans un pays où 75 % de la production est en vin rosé. Les gens l'ont regardé, puis sont venus et la chaîne d'amitié s'est recréée en Provence. On s'entraide entre vignerons comme on s'entraidait entre médecins. Et c'est peut-être un des secrets de la réussite, d'être resté le même, celui qui aime changer les habitudes, qui s'implique tout entier dans ce qu'il fait et qui pourrait peut-être un jour s'impliquer de la même façon dans une autre activité. Qui sait ?

Juliette David

Cuisine suisse made in America

Connaissez-vous Henry Haller ? Ce chef cuisinier suisse a fait les délices de cinq présidents américains pendant vingt ans. Henry grandit à Altdorf (Uri). Ses premières expériences culinaires, il les vit avec sa mère qu'il aime aider. Peut-être sa passion pour la cuisine vient-elle de là. Le jeune Henry va alors étudier dans les meilleurs établissements européens, avant d'être engagé au Ritz-Carlton Hôtel de Montréal. Sa réputation va encore s'affirmer quand il rejoint les États-Unis en 1953 et les hôtels et restaurants les plus raffinés. C'est un homard thermidor qui va changer sa vie. Ce plat, qu'il prépare au Sheraton-East Hotel à New York devient rapidement le mets favori du président Johnson. L'épouse de ce dernier, Lady Bird Johnson parvient à recruter le chef uranais et le propulse chef de cuisine de la Maison Blanche. C'est ainsi qu'Henry Haller régnera pendant vingt ans sur les fourneaux de la plus prestigieuse des résidences, faisant le bonheur des papilles de Lyndon Johnson, Richard Nixon, Gerald Ford, Jimmy Carter et Ronald Reagan. Qui dit mieux ?

Alors, évidemment, des anecdotes, il en connaît des tonnes. À commencer par les goûts des présidents. Savez-vous que Richard Nixon avait une prédilection pour la polenta, que Ronald Reagan appréciait la cuisine italienne en général. D'une manière globale, les présidents avaient des goûts simples, voire diététiques, puisque la plupart du temps, ils ne souhaitaient ni entrée ni dessert, par peur de grossir... Rien de tout cela pour les réceptions où Henry Haller devait souvent cuisiner pour 100 ou 200 personnes. Mais il se souvient avoir travaillé deux fois pour nourrir quelque 1 300 invités, pour les vétérans du Vietnam et à l'occasion de la rencontre entre Egyptiens et Israéliens à Camp David.

Savourant désormais une retraite bien méritée, Henry Haller passe son temps à raconter son expérience peu banale de cuisinier des présidents américains à travers tous les États-Unis, mais il n'a pas rompu tous les liens avec son ancienne patrie. Il se rend ainsi régulièrement à Altdorf pour voir ses anciens camarades d'école. Pour lui, les choses sont simples, il est à la fois Suisse et Américain, une position qu'il résume par cette devise : « *Quand je suis aux États-Unis, je défends la Suisse. Et quand je suis en Suisse, je défends les États-Unis* ».

Sources : *Swissinfo*.