Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 29 (1999)
Heft: 4

Artikel: Roland Pierroz : le magicien de Verbier
Autor: Pierroz, Roland / Probst, Jean-Robert
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-827744

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: 16.07.2025

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

Roland Pierroz, accompagné de sa chienne Chloé, sur les hauteurs de Verbier

Roland Pierroz
Le magicien de Verbier

Le fameux guide Gault et Millau a donné 19 sur 20 et quatre toques à Roland Pierroz. Cuisinier de l'année en 1992, il figure parmi les meilleurs chefs du pays. Il fallait être fou, ou inconscient, ou courageux pour créer une table gastronomique à Verbier. Il fallait avoir la générosité, le caractère et l'ardeur en plus pour réussir ce défi. Aujourd'hui, Roland Pierroz nous accueille dans son royaume.

Lorsque Verbier n'était encore qu'un hameau accessible à dos de mulet, Roger Pierroz, père de Roland et confiseur à Martigny, décida d'y créer une petite pension à l'enseigne du Rosalp. Longtemps fréquentée par une clientèle d'habitués, la pension se développa peu à peu sous l'impulsion de Roland, qui s'y installa en 1965.

Aujourd'hui, on vient de très loin pour goûter aux spécialités préparées par le célèbre chef. La petite pension a fait place à un hôtel quatre étoiles et septante personnes travaillent dans l'entreprise. Parmi elles, vingt-deux cuisiniers s'activent sous les ordres d'un maestro passionné et terriblement exigeant.

Chez les Pierroz, on travaille en famille. Josiane sa sœur, Mimi sa femme et leur fille Valérie sont employées à l'administration; Luigi, le beau-frère, fonctionne comme maître d'hôtel. C'est lui qui accueille les clients dans le restaurant feutré aux décorations subtiles.

Chez Roland Pierroz, chaque repas ressemble à une fête et les plats qui défilent sont un enchantement. Jetez donc un petit coup d'œil à l'encadré de la page suivante, histoire de vous mettre l'eau à la bouche!

«Mon père m'a donné un caractère bien trempé!»

– Vous avez passé votre enfance à Martigny. Quel genre d'enfant étiez-vous: turbulent, timide ou sportif?

– Je n'ai jamais été très timide et je pratiquais beaucoup de sports. J'ai fait de l'escrime, du hockey sur glace et du ski. D'ailleurs, j'ai skié encore pendant très longtemps...

– Vous pratiquiez le ski au niveau de la compétition?

– Non, j'ai fait un peu de compétition, mais sur le plan régional uniquement. Au temps de mon enfance, je montais skier durant mes jours de congé dans la petite pension de mes parents à Verbier.

– Vous avez donc toujours été un homme de la montagne?

– Oui, je passais toutes mes vacances d'été ou d'hiver à la montagne. Et le ski était devenu l'une de mes grandes passions.

– Et ça l'est toujours resté?

– Bien sûr, mais j'ai dû abandonner ce sport il y a une vingtaine d'années, avec le développement de mon entreprise. Responsable de septante employés, je ne peux pas me permettre le luxe de venir travailler avec une paire de béquilles.

– Vous avez des origines valaisannes par votre père et italiennes par votre mère. De quel côté penchez-vous?

– Eh bien, cela dépend des moments. Je pense que j'ai reçu de ma mère cette sensibilité, ce côté que donne l'italianité et ses goûts pour les saveurs et les parfums du sud, comme le basilic, le parmesan, l'huile d'olive et l'ail. Dans ma cuisine, cela se ressent très fortement du reste. Mon père, qui était pâtissier-confiseur, m'a donné le goût des gâteaux, mais aussi un caractère de Valaisan bien trempé. Alors, le mélange est parfois explosif.

– Comment avez-vous découvert votre passion pour la cuisine. C'est venu tout naturellement, d'un coup, ou au contraire petit à petit?

– A l'école, je m'étais trouvé une passion pour le dessin. Cela m'a été utile, car je dessine préalablement tous les plats que je réalise. Quand j'ai des idées, je les mets sur carton. Je suis aussi un passionné de peinture. Lorsque j'étudiais à Londres, je ne manquais jamais une occasion de fréquenter les galeries. Je me souviens qu'en 1964 j'avais pu obtenir des tirages d'essai des lithographies de Hans Erni. Ces premiers dessins que j'ai acquis représentaient un salaire mensuel.

«Ma première recette? Une tarte aux poireaux!»

– Comment naissent aujourd'hui vos nouvelles recettes?

– Je commence par les dessiner sur un morceau de carton. J'en fais mentalement la synthèse des goûts. Ainsi, j'ai toujours une série de recettes possibles.

– Les recettes naissent donc d'abord sur le papier avant d'être réalisées dans l'assiette?

– Absolument, comme cette sole séchée farcie à l'olive noire ou cette baudroie à la vapeur roulée d'aneth haché, qui va donner une belle couleur extérieure verte au poisson. Ce sont des recettes qui sont en instance de réalisation. Il y en a une vingtaine ou une trentaine.

– Vous souvenez-vous de la première recette que vous ayez inventée?

Menu savoureux chez Roland Pierroz

Pressé de thon rouge au confit de poivrons à la grecque.

***

Marbré de foie gras aux pistaches, confit de noix et raisins au vieux Porto.

***

Papillotté de grenouilles sur risotto au parmesan Reggiano.

***

Soupe de rougets aux coquillages et écrevisses.

***

Pigeon, gratin de navets, pommes de terre à la sauge.

***

Assortiment de fromages

***

Millefeuilles au chocolat avec sa glace à l'orange amère.

***

Vins: Hermitage blanc et Pinot noir valaisan.

A l'heure du coup de feu, Roland Pierroz règne sur sa cuisine en chef d'orchestre

La cave du Rosalp recèle des trésors venus du Valais et de France

– C'est la tarte aux poireaux, qui est toujours à la carte de La Pinte, mon deuxième établissement. J'avais remis au goût du jour une vieille recette saviésane qui était un plat rustique. Sur une pâte très épaisse, on ajoutait des pommes de terre, des poireaux, du lard, de la crème fraîche et des œufs battus. J'ai essayé d'en faire un dérivé plus crémeux, avec une pâte plus sablée. C'est le seul plat qui ait survécu, depuis des années que je suis dans le métier.

– Combien de recettes avez-vous imaginées depuis vos débuts?

– C'est difficile à dire. On a tous les mêmes produits en même temps. C'est la patte ou les goûts personnels qui font la différence, cela évite l'uniformisation dans la cuisine de très haut niveau...

– Quand imaginez-vous vos recettes? La nuit, quand vous êtes seul?

– L'inspiration vient n'importe quand, n'importe où: dans mon salon, dans la chambre à coucher, à la cuisine, un peu partout. Dès qu'une idée me vient (parfois lorsque je regarde un film policier à la télé), je la note. C'est une forme, un flash, qui déclenche le processus. Je dessine tout de suite, je collectionne mes cartons et je crée les recettes en fonction de l'arrivée des nouveaux produits.

«Au début, j'ai dû jeter beaucoup de poissons...»

– Cette passion de la cuisine vous a été transmise par votre mère, vous l'avez dit, mais est-ce que vous avez imaginé une fois faire autre chose, un autre métier?

– Au départ, effectivement, j'étais tenté par le dessin et par l'architecture. Et puis, mes parents ayant transformé la petite pension de famille en hôtel, j'en suis arrivé à la conclusion que mon chemin était tracé. Alors, je suis parti à Lausanne pour effectuer mon apprentissage. J'ai croché très rapidement à la cuisine classique à l'époque. Puis, au cours d'un stage en Angleterre, j'ai trouvé un très vieux chef français, très talentueux, qui possédait une technique hors pair. Il m'a conforté dans mon point de vue que la cuisine était vraiment ma passion.

– Vous avez effectué votre apprentissage de cuisinier au Beau-Rivage, à Lausanne. Etait-ce un choix délibéré de le faire dans un palace?

– A l'époque, il était considéré comme l'un des bons établissements suisses. Il y avait des brigades de quarante à cinquante cuisiniers. Au même titre que pour la musique, il faut connaître son solfège pour bien cuisinier. Il faut se souvenir qu'à l'époque, outre quelques cuisines de grands hôtels, il n'y avait pas grand-chose en Suisse. Lacombe a ensuite fait découvrir la nouvelle cuisine aux Suisses, puis Fredy Girardet a tracé un sillon dans lequel nous nous sommes engouffrés.

– Dans quelles conditions vous êtes-vous installé à Verbier? Cela ne devait pas être facile d'intéresser les gens de la station à une nouvelle cuisine?

– Il est vrai qu'à l'époque, j'ai acheté beaucoup de poissons que j'ai dû jeter à la poubelle. Les gens pensaient que le poisson de mer ne pouvait être frais en arrivant à la montagne. Dans les années cinquante, on ne mangeait des truites qu'à la condition que nos parents aient un copain pêcheur.

– Quels rôles ont joué les guides gastronomiques dans l'évolution de votre affaire?

– Comme je l'ai dit souvent, le guide est l'instrument du voyageur de notre époque. Les gens viennent découvrir Verbier en arrivant de New York, de Londres ou de Berlin. Certains gourmets choisissent l'endroit de leurs vacances en fonction de la qualité des restaurants qu'ils y trouvent. Le guide est donc extrêmement important. Mais il doit aussi évoluer en devenant également informatif, en plus des textes qui font saliver.

– Quelle est votre clientèle, uniquement des gens aisés?

– Non, je trouve très plaisant le fait que notre clientèle soit très diversifiée. On trouve des personnes très riches. Mais j'ai beaucoup de plaisir à accueillir des gens qui ont économisé chaque mois et qui font un réel sacrifice pour venir goûter à ma cuisine. Il est vrai que c'est cher ici, mais on sert des produits festifs, conviviaux et d'exception.

– Qu'ont pensé vos parents de votre ambition et du développement de votre affaire?

– Ils sont décédés les deux aujourd'hui. Mais je leur ai causé quelques angoisses, parce qu'ils ont assisté au développement au niveau des investissements et je dois dire que c'étaient des sommes qui leur donnaient le vertige. D'un autre côté, ils étaient très fiers de moi, en constatant que je réussissais dans ma démarche. Economiquement, il y a un plus pour la famille.

«Je pense que je n'arriverai jamais à m'arrêter!»

– Est-ce que vous perpétuez une tradition de cuisine du terroir?
– Oui, effectivement. A La Pinte, je continue de faire une cuisine mijotée, à l'ancienne, avec de bons produits, en cherchant le meilleur atriau, la meilleure saucisse à rôtir, l'épaule d'agneau pour faire des navarins. Je propose des petites langues d'agneau aux câpres capucine. Si vous mangez en bas ou en haut, il y a une différence sur le produit, mais pas de différence de technologie. C'est toujours cuisiné avec la même passion et avec la même rigueur.

– Quand vous sortez, Roland Pierroz, où allez-vous manger?
– Chez mes copains. Lorsque je descends en plaine, je vais chez Rabaey à Brent, chez Rochat à Crissier ou chez Braendle à Vouvry. Mais durant la saison, de décembre à avril, la maison est ouverte tous les jours, alors je n'ai pas tellement l'occasion de sortir.

– A qui transmettez-vous vos propres expériences culinaires?
– Ma fille travaille avec nous maintenant et je souhaite qu'elle reprenne l'établissement, sur le plan hôtelier. Je ne désespère pas de former un jeune chef avant que je cesse mon activité, mais j'en ai encore pour quelques années...

– Jusqu'à quand avez-vous décidé de travailler?
– Je ne me suis pas fixé d'objectif et je n'ai pas fixé de date. Je souhaite faire encore une bonne dizaine d'années, soyons clair. A dire la vérité, je pense que je n'arriverai jamais à m'arrêter. Par contre, je vais essayer de lever un peu le pied et de transmettre mon savoir.

– Avez-vous déjà imaginé ce que vous ferez lors de votre retraite?
– Je suis un homme dynamique et j'ai beaucoup de peine à ne rien faire. J'ai essayé de faire du golf, ça m'embête somptueusement. Le jour où je déciderai d'arrêter, peut-être que je mettrai mes compétences à disposition d'autres gens. Mais je n'ouvrirai pas d'école, car je suis très peu pédagogue. Le côté répétitif des choses m'énerve copieusement.

– Vous est-il arrivé de manger une fois dans un établissement comme McDonald's?
– Lorsque j'habitais l'Angleterre et que j'avais très peu d'argent, j'allais dans les Wimpys. Après cela, ayant quitté l'Angleterre, je n'ai jamais plus mangé ce genre de nourriture et je dois dire que j'ai un a priori assez négatif de ce genre d'américanisation de la cuisine. La proportion d'obèses est dramatique aux Etats-Unis et je vois arriver ce phénomène en Suisse. Selon des statistiques vaudoises, on a passé de 11% d'obèses dans les classes il y a dix ans à 22% aujourd'hui. Il y a un cumul de nourriture non raisonnée, comme ces barres de chocolat hypercaloriques, et d'autre part des nourritures mal équilibrées comme ces hamburgers-frites où il y un excès de matières grasses et d'hydrates de carbone qui créent les problèmes d'obésité.

– Est-ce que l'on n'est pas non plus en train de changer les goûts des gens?
– Il est évident que les goûts de l'enfance changent. Moi-même, je me souviens des goûts d'atriaux ou de l'odeur du pain de mon enfance, que je ne retrouve plus aujourd'hui. J'estime que c'est dramatique...

Interview: Jean-Robert Probst
Photos Yves Debraine

Mes préférences

Une couleur	J'aime beaucoup le rouge
Une fleur	La rose baccarat
Un parfum	L'odeur du pain frais
Une recette	Le gratin de cardons aux truffes
Un écrivain	Corinna Bille
Un musicien	Oscar Peterson
Un réalisateur	Francis Reusser
Un film	Derborence
Un peintre	Walter Maffli
Un pays	Le Tessin
Une personnalité	Jean-Pascal Delamuraz
Une qualité humaine	L'amitié
Un animal	Chloé, mon labrador
Une gourmandise	Le chocolat noir

A lire: *«Mille et Une Saveurs»*, par Roland Pierroz, Librairies Payot.
A déguster: Restaurant Roland Pierroz, 1936 Verbier. Tél. 027/771 63 23.