Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 38 (2008)
Heft: 3

Artikel: Claude Froté : "Je suis un peu chef de meute"
Autor: Muller, Mariette / Froté, Claude
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-827007

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: 13.07.2025

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

Par Mariette Muller

Claude Froté

«Je suis un peu chef de meute»

Le chef du «Bocca» à Saint-Blaise, au bord du lac de Neuchâtel, fait une cuisine de caractère à son image. L'homme est aussi un passionné, qui manie le verbe avec bonheur. Il raconte volontiers le vin qu'il vinifie, la marche qu'il pratique intensément et les livres qui l'accompagnent toutes les nuits.

Au dire de ses habitants, c'est dans le canton de Neuchâtel qu'on parlerait le meilleur français de la francophonie. Cela reste à prouver. En revanche, une chose est certaine, dans ce canton, on trouve une des meilleures tables de Suisse: celle de Claude Froté. En reprenant Le Boccalino, en 1986, le jeune chef reprenait aussi une institution.

Fondé par André Facchinetti, l'établissement a connu son heure de gloire au siècle dernier. La réputation des lieux dépasse alors largement les frontières cantonales. Des célébrités du monde entier y côtoyaient les édiles locaux. Des stars de cinéma, écrivains de renom ou chefs d'Etat y firent étape. Frédéric Dard en était un habitué, Dürrenmatt y venait en voisin.

Lorsqu'il rachète les murs, Claude Froté transforme complètement l'établissement. «Il ne reste rien de la période d'avant.» Depuis, Le Boccalino est devenu le «Bocca», 17 sur 20 au *GaultMillau* et 1 étoile au *Michelin*. La maison fait aussi partie des Grandes Tables de Suisse. Une valeur sûre. Froté y tutoie les plus grands: Rochat, Crisci, Wenger...

Ce fils de bonne famille est devenu cuisinier par vocation. Mais, à l'époque, la profession n'avait pas vraiment la cote. «Pour mon père, un cuisinier était un sombre alcoolique, avec des cheveux tout gras.» Issu d'une lignée d'avocats, Claude était plutôt destiné à porter la robe que la toque. Mais rien ni personne n'aurait pu lui faire changer d'avis.

«J'aime les odeurs d'humanité.»

– Quel a été votre parcours?

– Je suis né à La Neuveville en 1956. J'ai fait un apprentissage de cuisinier à Blonay dans le canton de Vaud, avant d'entrer à l'Ecole hôtelière de Lausanne. Ensuite, j'ai travaillé à Berne au Du Théâtre. Après cela, je suis venu à Neuchâtel, travailler d'abord au Boccalino, puis aux Halles. Cette maison, je l'ai reprise l'année de mes 30 ans.

– A quand remonte cette vocation de cuisinier?

– Depuis tout petit, je voulais devenir cuisinier. On allait souvent manger au bistrot, avec mes parents. Je n'aimais pas rester à table, alors j'allais en cuisine. Je connaissais tous les patrons de restaurant. Quand j'ai enfin pu devenir cuisinier, je me suis rendu compte que l'apprentissage n'étais pas suffisant. Mon père a été d'accord de payer ma formation à l'Ecole hôtelière. Les autres étudiants se vouaient à des carrières de directeur. Moi, non, je voulais retourner en cuisine. J'avais aussi un autre but qui était de devenir propriétaire et patron. Selon moi, c'est la meilleure manière de s'éviter ainsi deux lettres de congé!

– Enfant, est-ce que vous cuisiniez déjà, avec votre maman, par exemple?

– Non. Elle cuisinait très bien. Elle cuisine d'ailleurs toujours très bien. C'était surtout le restaurant qui m'attirait. En entrant dans une salle de bistrot, j'ai toujours ressenti une émotion. J'aime les odeurs

Philippe Dutoit

Mes préférences

Une couleur
vert

Une fleur
la rose du jardin

Un parfum
le sous-bois

Une recette
toutes

Un pays
La Suisse

Un peintre
Hodler

Un livre
L'Elégance du Hérisson,
de Muriel Barbery

Un musicien
Mozart

Un film
2001, L'Odyssée de l'Espace

Une personnalité
Dürrenmatt

Une qualité humaine
la communication

Un animal
un animal sauvage

Une gourmandise
du chocolat ou un bon vin

de fumée froide, mélangée à la cuisine. Ce sont des odeurs d'humanité et j'aime cela.

– Votre métier est aussi un métier de contact.

– On touche une multitude de cultures. Je suis en contact avec des éleveurs à qui j'achète du bétail sur pied, avec des fromagers quand ils font mon gruyère. Je peux aussi bien être en relation avec un paysan un peu sauvage au fond de la montagne et rencontrer un quart d'heure plus tard un politicien très populaire ou un grand horloger. Recevoir et faire plaisir, c'est extraordinaire. Mais pour cela, il faut une technique parfaite. Par exemple, on a 450 vins sur la carte, ils doivent toujours être servis à la bonne température. Pour cela, il faut une bonne connaissance viticole. Ici, en cave, j'ai 25 000 bouteilles. Je peux mettre une tête sur chacune: je sais qui est le propriétaire ou le vigneron. Je peux vous parler du goût des vins et mon sommelier aussi.

– Un patron comme vous se doit d'être partout. A la cave, en cuisine et en salle?

– Oui, c'est la difficulté. Il y a beaucoup d'amateurisme dans la profession. On mange des produits fast-food, parce qu'on n'a plus le savoir. J'essaie de transmettre un savoir au personnel et aussi des techniques et les façons de travailler. Un établissement comme le mien compte 18 employés environ. Il fonctionne comme un trépied d'appareil photo. Un pied, c'est la production et tout ce qui touche à la cuisine, un autre le marketing, la vente, tout ce qui touche au service, et le troisième pied, c'est l'administration, tout ce qui touche au bureau et à la finance. Si un des trois pieds n'est pas stable, tout l'édifice risque de s'écrouler. S'il faut savoir tout faire, il faut aussi savoir s'entourer.

– Et être sociable?

– Ah! oui.

– Avez-vous toujours eu ce côté sociable et extraverti?

– Oui. Je suis un peu chef de meute. Cela veut dire que je dois tirer, pousser, retenir et quand il y →

Philippe Dutoit

Depuis près de 22 ans qu'il est aux commandes du Boccalino, Claude Froté cuisine toujours avec le même plaisir.

« La cuisine moléculaire, c'est de la bouffe de cosmonaute ! »

a des coups à prendre, me mettre devant. J'ai des collaborateurs fantastiques. Sans eux, je ne ferais rien. Ils attendent de moi une prestation. Je travaille à 50% pour mes collaborateurs et à 50% pour les clients. Le matin quand j'arrive, je vais saluer tout le monde, je serre la main à chacun. Je leur demande si ça va. S'il y en a un qui est dans le jus, comme on dit dans le jargon professionnel, je l'aide.

– Comment qualifieriez-vous la cuisine que vous faites ?
– Je ne la qualifierais pas. Je fais la cuisine que j'aime. C'est une cuisine simple et authentique. Je ne fais pas de concession aux modes. Ma cuisine ressemble à mon caractère. Je dirais qu'elle est un peu canaille et franche.

– Trouvera-t-on un jour de la cuisine moléculaire chez vous ?
– Non, pas du tout. La cuisine moléculaire, à part celle de Denis Martin, c'est de la bouffe de cosmonaute ! Pour moi, la cuisine moléculaire, c'est comme de voir des photos de jolies femmes. Cela ne me suffit pas ! J'ai besoin de toucher, de palper, de humer, de sentir. Un saucisson ou un salami, c'est fabuleux. Quand la dent s'enfonce dans le petit gras, c'est extraordinaire. Le jour où on l'aura déstructuré pour en faire de la poudre ou de la pommade, cela ne procurera pas le même plaisir.

– Dans l'univers de la gastronomie, qui sont vos modèles ou vos maîtres ?
– J'admire tous les cuisiniers qui font un bon travail. Cela peut être un cuisinier qui fait un *Wienerchnitzel.* C'est tellement rare d'en manger un excellent !

– Quand vous n'êtes pas à vos fourneaux, que faites-vous ?
– J'adore le Chasseral. J'y monte régulièrement à pied de La Neuveville, à vélo, à ski de fond ou à raquettes.

– Vous aimez donc le sport ?
– Oui, ça me lave la tête. J'aime les sports individuels, parce que je suis suffisamment en contact avec le public. Tous les lundis, en principe, avec ma femme, nous faisons ou de la marche, ou du vélo, ou du ski, selon les saisons. Ce qui compte c'est de s'évader sur des chemins où il n'y a personne et de faire un effort. J'aime la montée. En haut, on mange et s'il le faut on prend un taxi pour redescendre. Je marche facilement 6 ou 7 heures.

– Faites-vous la cuisine, chez vous ?
– Traditionnellement, le lundi soir, je fais à manger pour les enfants. J'adore cuisiner à la maison, il n'y a pas la même pression. Je peux boire un verre et rigoler. Au restaurant, je ne bois pas. J'aime trop le vin pour me limiter à un verre. A la maison, on ouvre une bouteille de champagne. Les gosses arrivent avec leur compagne et compagnon. Chacun donne un coup de main et la bouteille est finie avant qu'on passe à table.

– Quelles sont vos autres passions ?
– Je lis énormément : un livre par semaine, au moins. Je ferme le restaurant vers une heure du matin. Le temps de rentrer, je lis jusqu'à 3 heures du matin.

– Avez-vous toujours aimé lire ?
– Depuis l'âge de 15 ans. Dernièrement, j'ai lu *Loin de Chandigarh,* de Tarun Tejpal, un pavé de 700 pages sur les Indes. Passionnant. J'ai bien sûr lu à peu près tous les grands auteurs suisses, mais aussi des romans faciles et plus populaires, comme Eric-Emmanuel Schmitt. Oui, j'ai toujours aimé la lecture, d'ailleurs, je ne regarde pour ainsi dire jamais la télévision et je ne vais jamais au cinéma. De temps en temps, un DVD.

– Vous n'habitez pas sur votre lieu de travail. Pourquoi ce choix ?
– J'habite La Neuveville. C'est là que je suis né et c'est là que je me sens bien. J'y ai mes racines. Je crois que réussir sa vie, c'est pouvoir mourir où on est né. Aimer ma

« Réussir sa vie, c'est pouvoir mourir où on est né. »

région, c'est l'héritage que j'ai reçu de mes parents. J'essaye de le transmettre à mes enfants.

– Combien d'enfants avez-vous ?
– Trois. Ils ont 30, 25 et 19 ans.

– Y en a-t-il un qui va suivre vos traces ?
– Non aucun, ce qui me fait très plaisir. Père et fils sur la même affaire, c'est une idée du passé. Etre le numéro deux, c'est difficile et si ça va mal pour le fils, c'est le père qui doit rempiler. Le tandem père et fils, ça marchait dans les périodes de faible conjoncture quand on n'avait pas la possibilité d'envoyer ses enfants aux études. Aujourd'hui, ce n'est plus le cas. Le jour où j'arrête, je vends.

– Que ferez-vous alors ?
– Mon occupation principale en dehors du Bocca, c'est le domaine viticole, un domaine familial. Quand je serai fatigué de porter mon tablier, je m'occuperai de mon domaine. Lorsque mon père a remis son étude, il a travaillé dans les vignes. Il l'a fait jusqu'à 90 ans. C'était son sport. Jamais il n'aurait été à la gymnastique des vieux. Lui, c'était la vigne tous les jours, par n'importe quel temps. J'ai un souvenir extraordinaire d'un après-midi : il faisait une chaleur épouvantable et il désherbait un mur où poussaient des mauvaises herbes. Je lui ai dit : « C'est pas possible, il fait beaucoup trop chaud. Tu vas mourir. » Mon père s'est retourné et m'a répondu : « Mais qu'est-ce qu'il y a de plus beau pour un vigneron que de mourir dans sa vigne ! » Je n'ai plus rien dit. C'était ça sa retraite d'intellectuel. Il était passionné. Je suis un peu comme lui. ■

Sushi d'autruche

à l'émulsion de piment d'Espelette et pois chiches grillés

Recette pour 4 personnes

Cette entrée imaginée par Claude Froté, du Bocca, constitue une mise en bouche originale. Elle surprendra par ses associations audacieuses.

Ingrédients : 500 g de filet d'autruche paré sans nerf, 3 cs de purée de piment d'Espelette, 1 jaune d'œuf, 1 cs huile d'olive, 1 cs huile d'arachide, 50 g de riz parfumé ou gluant, sucre, vinaigre de riz blanc, 1 cs fleur de sel, sauce soja salée, huile de sésame grillé, 20 g de pois chiches, bouquet de coriandre pour la décoration.

Préparation : la veille, couper les filets d'autruche en bande de 2 à 3 cm d'épaisseur. Les rôtir dans une poêle anti-adhésive jusqu'à forte coloration. Immerger la viande encore chaude dans un bain glacé composé de glace (2/3) et d'eau (1/3) afin d'arrêter immédiatement la cuisson.
Préparer une marinade avec la sauce soja salée (1/3) et l'huile de sésame grillé (2/3). Sortir la viande du bain froid, la sécher avec précaution et la faire mariner 24 heures au moins au réfrigérateur.
Cuire le riz à la vapeur ou dans un rice-cooker, l'assaisonner avec le sucre et le vinaigre de riz blanc, puis l'étaler dans un plat où on aura préalablement disposé un papier film alimentaire afin que le riz ne colle pas. Réserver au réfrigérateur. On devra obtenir une épaisseur de 3 cm de riz afin de pouvoir couper à l'emporte-pièce de belles portions de 3 cm de côté.
Cuire les pois chiches dans de l'eau (départ à froid pendant 20 à 30 minutes). Bien les égoutter et les disposer sur une plaque à four. Huiler légèrement. Enfourner et rôtir au four une vingtaine de minutes à 180°C jusqu'à légère coloration. Saler et réserver.
Le jour même : séparer le jaune d'œuf du blanc, mettre dans un saladier avec la purée de piment et monter avec l'huile d'olive comme une mayonnaise.

Dressage : couper 5 fines tranches d'autruche par personne, les disposer sur une assiette, garnir chaque tranche avec un pois chiche, disposer le riz et l'émulsion, ajouter la coriandre et servir aussitôt.

D.R.