

# La bonne étoile de la famille Ravet

Autor(en): **Rapaz, Jean-Marc / Ravet, Bernard**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Génération plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2010)**

Heft 18

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-832149>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# La bonne étoile de la famille Ravet

Bernard, le chef historique de Vufflens-le-Château, tient la forme. En cuisine, il travaille main dans la main avec son fils et une de ses filles et dit n'avoir jamais été aussi heureux. C'est d'ailleurs ensemble qu'ils ont rédigé le premier livre de recettes concoctées dans son établissement. A déguster sans modération.

Il y a de l'amour chez les Ravet. L'amour de la grande cuisine bien sûr, mais pas seulement. Il y a aussi ce lien fusionnel entre Bernard, Ruth et leurs trois enfants: Nathalie (33 ans), Isabelle (31 ans) et Guy (27 ans). Unis comme les cinq doigts de la main, ils travaillent ensemble toute l'année, avec les horaires de fous qu'impose la conduite d'un établissement de haute tenue. Et, comme si cela ne suffisait pas, ils prennent leurs vacances de Noël en commun!

Une harmonie de façade? Les jaloux pourraient croire que la discorde se dissimule quelque part derrière cette image de famille soudée. Détrompez-vous, elle est bien réelle et explique partiellement la bonne fortune de la «Ravet connection». A 63 ans, Bernard, le père, est toujours le premier arrivé, à 7 heures, et le dernier parti, vers minuit. Aidé comme au premier jour par son épouse – «Vous rendez-vous compte, cela fait quarante ans qu'on est mariés.» Il a aussi bâti sa réputation sur des valeurs gastronomiques jamais remises en cause, telles le respect des saveurs.

Mais tout cela n'explique pas la recette du bonheur familial. Isabelle et Guy répondent immédiatement à la place de Bernard: «Malgré leur travail, nos parents ont toujours été là pour nous. Toujours!» s'exclament les deux autres Ravet qui couvrent aujourd'hui derrière le piano. Pas de baby-sitter, de crèches, juste parfois un grand-parent pour donner un coup de main, dans les cas les plus désespérés. Sans doute, le petit Guy a-t-il passé plus de temps dans une cuisine de restaurant que ses petits camarades. Sans doute, lui et ses sœurs ont-ils visité plus de caves que les autres têtes blondes d'Echallens, puis de Vufflens-le-Château où se trouve aujourd'hui L'Ermitage, connu des fins becs du monde entier. Mais ils ne s'en plaignent pas. Au contraire, Guy assure que sa passion culinaire est

Nathalie, Guy et Isabelle, Ruth et Bernard (de g. à dr.), tous ont mis la main à la pâte pour faire de L'Ermitage à Vufflens-le-Château une des grandes tables de Suisse romande.



« Je ne veux surtout pas être le *padre* dominant de cette affaire »

Bernard Ravet



Wolodja Jentsch

## Les dates clés de sa vie

- 1947** Naissance de Bernard le 11 mars à Chalon-sur-Saône en Bourgogne
- 1961** Débute son apprentissage de cuisinier au Royal Hôtel dans sa ville natale
- 1964** Arrivée en Suisse, au Buffet de la Gare à Vallorbe
- 1965** Cuisinier au Pavillon Henri IV à Saint-Germain-en-Laye, près de Paris
- 1967** Saucier au Mont-Cervin à Zermatt
- 1967** Mariage avec Ruth et arrivée à L'Hôtel-de-Ville d'Echallens
- 1977** Naissance de Nathalie qui est aujourd'hui la responsable de la cave Ravet.
- 1979** Naissance d'Isabelle qui a rédigé toute la partie pâtisserie du livre
- 1980** Première consécration, il obtient la Clé d'Or GaultMillau
- 1983** Naissance de Guy
- 1989** Acquisition et ouverture de L'Ermitage à Vufflens-le-Château
- 1993** Nommé cuisinier de l'année, avec 19 sur 20 au GaultMillau, il obtiendra la même distinction trois ans plus tard
- 2002** Membre des Relais & Châteaux et Relais Gourmands
- 2005** Prix de l'accueil le plus sympathique de la Gastronomie en Suisse romande décerné par le Guide Bleu
- 2007** Obtient 1 étoile au *Guide Michelin*
- 2009** Bernard devient «Grand Chef Relais Châteaux»

venue comme celle d'Obélix; il est tombé tout jeune dans la marmite. Idem pour Isabelle.

### Le client ne sait jamais

Certains pensent que l'herbe est toujours plus verte chez les voisins. Pas ici. Après avoir appris les bases avec son père, Guy est parti se perfectionner, notamment au Plaza Athénée à Paris. Mais il est revenu voilà trois ans, convaincu que sa place était au côté de son père. Isabelle a fait de même, s'est essayée à l'informatique, mais ne se voit pas heureuse professionnellement ailleurs que dans la cuisine familiale.

Quelques-uns ont pu penser que le retour de Guy à L'Ermitage annonçait un passage de relais. Il n'en est rien. «Pour l'instant, je ne songe pas du tout à prendre ma retraite, assure Bernard. Vous savez, je ne me suis jamais senti aussi bien de ma vie et je suis en forme, alors ce n'est pas pour demain.» Le vieux lion est encore bien là, même si cette image lui déplaît fortement. «Je ne veux surtout pas être le *padre* dominant de cette affaire.» Là encore, Guy et Isabelle opinent. Il n'y a pas de chef parmi les chefs. Et la cuisine n'est pas une affaire d'hommes. Père, fils et fille, les trois sont interchangeables et à niveau pour réaliser tous les plats figurant sur la carte. «Le client est incapable de voir la différence», assure Bernard.

Le reste est à l'avenant, que ce soit pour rédiger une carte de saison ou un menu, chacun a droit à la parole. «Des fois, quand on n'est pas sûrs, je dis à Guy de décider.» Au final, ce dernier assure que le choix revient aux palais. «On fait les plats, on goûte et on tranche.»

### Pour le plaisir des yeux

On l'a dit, Ruth et Nathalie ne sont pas en reste. L'épouse de Bernard assure la bonne marche de l'établissement avec efficacité et sourire. Alors que Nathalie s'est fait le porte-parole de Bacchus en salle. Pour la petite et la grande histoire, sachez qu'elle a été élue sommelier de l'année 2007 par le guide GaultMillau Suisse. A Vufflens, la reine de la cave, c'est elle.

Et c'est bel et bien à cinq qu'ils ont mitonné le premier livre de cuisine estampillé Ravet. A l'instar des Girardet, Rochat, Pierroz et Chevrier, Bernard Ravet, 19 sur 20 au GaultMillau depuis 1993, a-t-il voulu laisser une trace de son parcours chez les grandes toques de nos régions? «Pas du tout, assure-t-il. C'est une idée de mes enfants. Et s'ils n'avaient pas été là pour le faire avec moi, il n'aurait pas vu le jour.»

Il a fallu en effet près d'une année pour rédiger et prendre les photos... le dimanche, jour de fermeture. On ne s'ennuie jamais dans cette famille!

Jean-Marc Rapaz

Bernard et Guy Ravet, Editions Favre, 210 pages



Wolodja Jentsch

Promis, juré. En cuisine, il n'y a pas de chef parmi les chefs. Les trois travaillent sur un pied d'égalité et l'énerverment n'est pas de mise, contrairement à ce qui passe dans la plupart des établissements gastronomiques lors du coup de feu.

# Le respect des saveurs

Attendu en librairie le 3 novembre, cet ouvrage comprend 80 recettes. A admirer.

## Quelle est la patte Ravet qu'on retrouve tout au long du livre?

**Bernard** – L'idée, c'est toujours de garder le côté naturel des aliments et de les associer de façon raisonnée.

**Guy** – Un minimum de transformations, pas trop de saveurs dans une assiette et surtout pas d'extravagances inutiles.

## Les recettes des grands chefs sont-elles praticables par Monsieur et Madame Tout-le-monde?

**Bernard** – C'était notre souci tout au long de la rédaction. Nous nous sommes constamment mis dans la peau d'un béotien. Ensuite, nous avons voulu quelque chose de très pratique, le temps de préparation et la difficulté sont à chaque fois indiqués clairement. C'est clair, notre cuisine repose à la fois sur des produits de qualité, un équipement professionnel et un savoir-faire. Ce que nos lecteurs feront ne sera jamais identique à ce qu'ils voient sur la photo. C'est normal, à chacun son métier.

**Isabelle** – Cela dit, il faut savoir que la réalisation de photos de plats cuisinés est extrêmement difficile, même pour un professionnel.

Pour notre ouvrage, chaque cliché a nécessité au moins une heure de prise de vues.

**Guy** – On sait aussi que parmi les acheteurs de beaux livres de cuisine, tous ne passeront pas à la réalisation. En moyenne, on compte un tiers d'amateurs éclairés, un tiers qui essaieront quelques recettes et un tiers qui le consulteront juste pour le plaisir des yeux.

## Est-ce qu'il y a des aliments interdits de table chez Ravet?

**Isabelle** – Non, on fait juste attention par exemple avec les poissons et on respecte les mesures préconisées par les mouvements prônant la pêche durable. Ainsi, il n'y a pas de thon sur notre carte puisque cette espèce est menacée.

**Guy** – La seule chose que mon père ne peut pas manger, ce sont les noix. Mais même là, on en trouve maintenant dans nos pâtisseries, c'est moi et ma sœur qui goûtons.

**Bernard** – Et il n'y aura bien sûr jamais de surgelé chez nous. De même, dans notre souci de qualité et afin de profiter au maximum des saveurs, nous adaptons la carte selon les saisons. Les fraises, on n'en

trouve pas toute l'année, point à la ligne. Et pour en revenir au poisson, jamais de saumon d'élevage évidemment. Nous proposons uniquement du saumon sauvage d'Ecosse.

## Quel est la recette préférée de chacun?

**Bernard** – Moi j'adore les légumes et les recettes avec les bolets. Avec le temps, mes goûts se sont affinés, je vais vers des choses plus simples plus légères. Si je devais en choisir une dans le livre, je dirais le carpaccio de bolets.

**Guy** – Tout simple moi aussi. J'adore les pâtes. Les toutes fines tagliatelles. Bon d'accord, il y a aussi des truffes blanches dans la recette, mais j'aime vraiment les pâtes.

**Isabelle** – Je le reconnais, j'adore la belle noix de Saint-Jacques avec du riz *venere*.

## On ne mange donc jamais tout simplement chez les Ravet, des spaghetti bolognaise par exemple?

**Isabelle** – Alors là, vous vous trompez. A la table familiale, on mange très simplement. Et, oui, il y a des spaghettis bolognaise.



Ce livre signé Ravet vous fait saliver? Profitez de notre offre exceptionnelle, un livre dédié, en page 85.

