

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2012)
Heft: 40

Artikel: "Ma cuisine vit au rythme des saisons"
Autor: Décotterd, Stéphane / Luque, Jean-A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-831632>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.01.2025

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

«Ma cuisine vit au rythme des saisons»

Loin du cirque médiatique, Stéphane Décotterd affine ses créations gastronomiques au Pont de Brent. Discret, moderne, pudique, l'homme qui a repris les fourneaux de Gérard Rabaey se livre en toute sincérité. A déguster sans modération.

L'automne n'est pas seulement la saison de la chasse, c'est aussi celle des grands chefs. A l'heure du coup de feu, certaines toques se font tirer comme des lapins par les guides et y laissent des plumes. D'autres sont montées au pinacle de leur art et se font dorer la peau sous les projecteurs des médias. Les canards, quotidiens ou hebdomadaires, sont parfois malfaisants (malgré eux), plus souvent complaisants (à l'insu de leur plein gré). C'est l'heure du bling-bling: le marketing règne en maître autour des cuisines. La gastronomie fait vendre. Qu'importe les mets, pourvu qu'on ait le fumet. Et tant pis s'il est impossible de séparer le bon grain de l'ivraie.

Pourtant, loin du brouhaha et de l'agitation médiatique, certains maîtres artisans poursuivent leur labeur avec minutie, attention et délicatesse. Ils progressent touche après touche, sans coups d'éclat, tout en sensibilité. Stéphane Décotterd est de ceux-là. Au restaurant du Pont de Brent, sur les hauteurs de Montreux, il est l'héritier de Gérard Rabaey, l'un des plus grands. Derrière les fourneaux, le jeune cuisinier joue avec maestria des saveurs et des textures. Devant un micro, discret et timide, il se fait un peu violence pour parler de sa passion, de ses créations...

Voilà presque deux ans que vous avez repris le Pont de Brent des mains de Gérard Rabaey. C'est un sacré défi!

S'il n'y avait que la cuisine, ce serait presque facile. Mais le défi, c'est aussi d'être un patron et c'est encore un autre métier. Les fourneaux, la carte, les commandes, toutes ces obligations, je savais les organiser. Mais il y a le reste... Notamment la gestion du personnel, la comptabilité. Un cuisinier n'est pas forcément formé à ces tâches. Mais on apprend. Heureusement, c'est un travail d'équipe avec Stéphanie, ma femme: elle gère le service en salle, mais aussi tout l'administratif.

La première année, la gestion du personnel a été un peu compliquée. Quelques employés étaient réticents: pour eux, on faisait d'une certaine manière avant et ils ne voulaient pas comprendre les changements. Il y a donc eu des départs, des ajustements, des arrivées... Aujourd'hui, nous avons une nouvelle équipe tant en cuisine qu'en salle. Elle s'est construite à notre image, dans la continuité. J'ai

notamment recruté un jeune chef pâtissier qui a de belles idées, qui comprend bien mes envies, avec qui j'ai une forme de complicité. Et puis, je peux compter sur Martial Facchinetti, mon second depuis six ans, qui m'épaula depuis le début de l'aventure. Désormais, nous avons imposé notre patte, notre griffe au Pont de Brent.



« L'image que je veux transmettre du Pont de Brent: un lieu accessible et complice »

Stéphane Décotterd

Assurer une gastronomie de haut rang et faire tourner une PME avec 17 employés, c'est une responsabilité et une gageure. Vous n'avez pas peur de l'échec?

Peur de l'échec? Non! Honnêtement, ce n'est pas tous les jours évident. Quand vous ne faites que deux couverts un soir, il existe des moments de

doute. Mais jamais de découragement. Avec Stéphanie, nous nous posons des questions et surtout nous cherchons des solutions. Depuis deux ans, nous n'avons jamais regretté une seconde cette aventure. Au contraire, nous sommes conscients que nous n'aurions que des regrets si nous ne nous étions pas lancés dans cette nouvelle vie.

Et la cuisine dans tout ça?

Malgré la multitude des tâches et des responsabilités, il faut savoir garder son énergie pour la création. Une des gageures, c'est justement de trouver le recul pour se concentrer et chercher des nouveaux plats pour les changements de carte.

Je crois sincèrement que, depuis un an, j'ai vraiment avancé et progressé. Ma cuisine s'est affinée au fil des cartes. Sans savoir l'expliquer ou le mettre en mots, je sais vraiment où je vais. Je garde les mêmes bases que M. Rabaey; il y a une filiation, je suis dans le même style culinaire. Mais au fil des saisons, mes créations deviennent plus personnelles. Je m'approche de la cuisine que j'aime. J'ai trouvé ma signature.

Quelle est donc cette différence signée Décotterd?

Contrairement à des collègues qui changent la carte à l'occasion de chaque saison, je varie la mienne beaucoup plus souvent. Je tiens absolument à coller aux produits du moment qui ne suivent pas forcément un calendrier printemps, été, automne, hiver. Alors, je change régulièrement...



Stéphanie et Stéphane. Un couple, une équipe.

La carte se fait en flux tendu. Je me calque au maximum sur la saison. Ce sont les produits qui déterminent ce que nous allons manger, pas la saison. S'il y a une grosse poussée de bolets comme cela a été le cas fin septembre, j'adapte ma cuisine. Ce n'est pas toujours en phase avec les attentes ou l'imagination des clients. C'est plus subtil que les réflexes qu'on peut avoir. Parfois, nous pouvons avoir des poussées de champignons et ne pas être à l'automne.

A chaque carte, il y a un ou deux plats que je crée spécialement. Les dernières créations sont là. Je change au rythme des produits. Dès que l'un n'est plus à la hauteur, je le remplace. L'importance, c'est la qualité des denrées au bon moment.

Et la clientèle suit?

La clientèle étrangère ou de passage est toujours très présente. La surprise vient plutôt de la clientèle locale qui se laisse parfois un peu désirer. Dans notre pays, il faut du temps pour que les gens assimilent le changement. J'ai une anecdote à ce sujet. Récemment, nous avons accueilli en salle un ancien fidèle de M. Rabaey que nous n'avions plus vu depuis notre arrivée. Quand il s'est installé à table, il avait la mine un peu renfrognée. Mais, à la fin du repas, il était épanoui. Il m'a confié à ce moment-là qu'il s'était promis de ne plus jamais venir manger au Pont de Brent, avec le départ de M. Rabaey. C'est sa femme qui lui a fait la surprise de l'inviter et a presque dû le forcer à venir. Il a été extrêmement heureux que son épouse ait insisté et il se réjouit de revenir.

Dès qu'on parle cuisine et plaisir, votre visage s'illumine.

Dispenser du plaisir, du bonheur, c'est juste la base de notre métier. Le cadre du Pont de Brent est agréable, mais on ne vient pas chez nous pour se faire voir ou pour la vue sur le lac. Nous sommes une adresse connue pour le plaisir à table, de la table. C'est ce qui me fait avancer.

La reconnaissance des guides, les notes, c'est aussi très important. Vous n'êtes pas un peu jaloux de voir Benoît Violier truster les honneurs, être nommé cuisinier de l'année alors qu'il vient juste de reprendre l'Hôtel de Ville de Crissier?

J'ai à peine 36 ans. Avoir deux étoiles au Michelin, 18 au Gault & Millau à mon âge, c'est déjà énorme. J'en suis très, très content. Au niveau des restaurants comme le Pont de Brent ou l'Hôtel de Ville de Crissier, la seule distinction qui attire l'attention, c'est bien sûr le titre de cuisinier de l'année, et je ne peux que féliciter sincèrement Benoît Violier.

Vous savez le 19 ou le trois étoiles, ce sont des buts d'excellence. Avec mon équipe, nous essayons



Wolodja Jentsch

Marché de Vevey, 6 h 30 du matin. La découverte émerveillée des meilleurs produits du terroir.

d'aller les chercher jour après jour, année après année.

On a quand même l'impression que vous ne jouez pas dans la même cour que Benoît Violier?

Depuis toujours, Crissier et le Pont de Brent ont été comparés, pourtant ce sont des maisons très différentes dans leur concept, leur gestion. Depuis toujours entre les deux, c'est un peu David contre Goliath.

La succession de Philippe RoCHAT a été préparée de manière magistrale, aussi bien financièrement que médiatiquement ou d'un point de vue marketing. C'est une société anonyme qui navigue dans une tout autre dimension économique. A Crissier, ils créent un univers avec visite de la cuisine, coupe de champagne à la main. Nous, c'est différent, nous avons une autre dimension, plus familiale.

Avec des moyens totalement différents...

En ce qui concerne le décor, l'environnement, cela ne fait pas de doute. Benoît Violier a pu rénover entièrement son restaurant, tout transformer pour son inauguration. Nous n'avons pas ses moyens financiers. Alors, nous évoluons petit à petit, par petites touches, à notre rythme. Nous avons changé les luminaires la première année. Puis, la vaisselle et le nappage... Le tour des rideaux viendra quand nous pourrons nous le permettre, en fonction de nos rentrées.

Notre philosophie n'est pas de changer pour changer. Nous aurions pu remplacer la porcelaine plus rapidement en choisissant un produit standard. Nous avons préféré attendre un an pour nous offrir ce qui réellement nous touche: un service exclusif créé avec les manufactures Bernardaud et Raynaud, de Limoges.

Sur la qualité de la cuisine et de la table, vous êtes intransigeant. Mais en tant que jeune chef moderne, on a l'impression que vous cherchez à

rendre la gastronomie accessible. Il suffit de lire régulièrement votre blog.

C'est vrai que je n'ai pas voulu d'un blog froid et distant comme il en existe parfois sur les sites des grands restaurants. Ce n'est pas juste un outil marketing. J'ai du plaisir à l'écrire le soir entre le dernier service et le départ du dernier client. Le but est de proposer des plats accessibles à réaliser par chacun à la maison. Ce n'est pas représentatif de la cuisine du Pont de Brent. Ce n'est pas une vitrine de notre savoir-faire. Mais c'est aussi l'image que nous voulons transmettre du Pont de Brent. Un lieu accessible et complice.

Et puis vous lancez aussi des produits maison?

Début novembre, nous allons proposer au rayon traiteur de Manor à Vevey des ballotins de foie gras au torchon, des minipâtés en croûte canard-pistache, de la terrine de lapereau-noisettes... En présentant tout au long de l'année des spécialités maison, nous cherchons à nous montrer tels que nous sommes: modernes, axés sur les produits de saison et de terroir, intransigeants sur la qualité, mais accessibles.

En prise avec la vie moderne, branché blog, qu'est-ce que vous pensez de ces clients anonymes qui livrent leurs photos et critiques à tout va sur internet?

Je ne vais tout simplement plus sur ces sites de partage. Certains internautes y mettent des propos blessants, méchants, qui font mal. Nous voulons tellement faire bien en cuisine, en salle, et tout à coup on se fait démolir gratuitement par un inconnu qui critique de manière anonyme.

De mon métier, je préfère garder l'image des clients avec qui j'ai un vrai contact direct. Quand je vois arriver des gens renfermés, qui ont probablement eu une mauvaise journée, et qui, après le repas, repartent heureux et nous le disent... Voilà qui est réellement gratifiant!

Propos recueillis par Jean-A. Luque