

Ces gens qui aiment ce qu'ils font

Autor(en): **David, Juliette**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): - **(2005)**

Heft 185-186

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-849629>

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.

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 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

Conaissez-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*.

