



LEUR MEILLEUR ÉCHEC

LE CHEF PHILIPPE ROCHAT SE RACONTE À BILAN

PAR PATRICK DELARIVE
Homme d'affaires
et chroniqueur

«Ce que je voudrais changer? Rien»

Le rendez-vous que Philippe Rochat m'a fixé il y a quelques semaines coïncide avec l'un des plus importants jours de sa carrière, peut-être même de sa vie. C'est en effet aujourd'hui, un mercredi matin d'une journée orageuse d'été, que le monde entier a appris que celui qui fut nommé en 1987 «meilleur cuisinier du siècle» va se retirer en avril 2012 et laisser sa place à son second, Benoît Violier.

Au Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier, c'est l'effervescence, mais elle ne semble pas être liée à l'actualité. Il y a une positivité générale dans ce lieu. Les fournisseurs entrent et sortent en souriant, le téléphone sonne sans arrêt mais Rochat – toujours un peu sérieux – reste concentré sur son rendez-vous et entre petit à petit dans le sujet. Il évite soigneusement le mot «échec» et encore plus «épreuve»; j'en imagine bien la raison mais ce n'est pas le moment pour en parler. Notre cuisinier national parle seulement d'«erreur». Et c'est dans une sorte d'analyse de sa carrière qu'il va à la recherche de cette erreur marquante, sans vraiment la trouver. «J'ai toujours réfléchi beaucoup avant de prendre des décisions, j'y ai été mollo, sans brûler les étapes.» C'est amusant, mais ça me fait réaliser qu'effectivement cette manière de faire permet certainement d'éviter des problèmes; encore faut-il avoir le caractère...

DE BIEN PETITES ERREURS

Je dois «pousser» Philippe Rochat pour qu'il s'ouvre sur le sujet du jour. Il est comme ça, cet homme, il est de la Vallée; là-bas on ne parle pas pour ne rien dire, on ne romance pas comme à la ville, on est soi-même et la confiance doit s'établir avant toute chose. On avance et oui, on finit par les trouver, ces bribes d'«erreurs» de notre Chef. Il a donné un mois de vacances à tout son personnel le mois qui a suivi l'achat à Girardet. Il aurait dû acheter plus de vins. Il a raté des cuissons de poissons. Mais Philippe, ce ne sont pas des erreurs, ça; c'est la vie! Voilà que son regard change. A-t-il trouvé? La fermeture de Saint-François, peut-être? Il le reconnaît mais sans grande conviction. «On a dû fermer au bout de deux ans mais ça a permis de créer la marque – Rochat – puis

de relever le challenge Swissair et d'être devenu aujourd'hui un traiteur vraiment haut de gamme.»

Pour quelqu'un du niveau d'exigence de Philippe Rochat, je reste sur ma faim (...) Je questionne encore et encore. Il me parle des gestes professionnels qui ne sont pas permis, du non-respect des règles de base. Ce n'est toujours pas ça! Allez Philippe, si je te donne une baguette magique, que changerais-tu? Et comme réponse, il me dit calmement «rien»; rien n'est facile, réussir demande du travail – beaucoup de travail – et de se remettre en question en permanence; 20 000 couverts par an et des centaines de créations.



«MON ÉQUIPE EST DEVENUE PLUS FORTE»

Bon, Patrick, tu vas faire quoi avec tes notes? On ne s'improvise peut-être pas journaliste; il y a des écoles pour ça! Deux appels plus tard et un vendeur de voitures venu présenter une sublime Alfa Romeo 1750 rouge de 1960, Philippe est de nouveau à moi pour cinq minutes, je pense. Et je me lance... Philippe Rochat, pouvons-nous parler de mars 2002, la disparition de Francisca, ta femme? Un regard, un silence et ces mots: «Ce fut la période la plus noire de ma vie, je n'ai pas pu venir travailler pendant un mois. L'équipe a été exceptionnelle; elle a tout pris en charge. Elle a changé à jamais; elle est devenue forte, soudée, sereine.»

Et toi, dans tout ça? «J'ai trouvé une force au plus profond de moi, une force incroyable. J'ai inventé, j'ai fait des travaux dans le restaurant et dans la cuisine; j'ai construit des chambres à l'étage et j'ai créé la fondation.» Et de reconnaître implicitement que, durant cette période, Violier s'est affirmé en inventant et créant des plats qu'il a mis dans la nouvelle carte.

Notre entretien se termine sans conclusion. Il n'y a pas de mots pour exprimer certaines choses, mais ce qui est certain c'est que c'est dans la douleur et dans la souffrance que l'on avance, c'est dans la remise en question des choses considérées comme acquises que l'on devient meilleur. A l'image de la chenille qui se transforme en papillon, un sujet que j'évoquerai dans une prochaine édition. Je quitte Crissier sous une pluie torrentielle accompagnée de tonnerre. C'est comme un signe qui me rappelle qu'après l'orage, le soleil brille à nouveau, les champs fleurissent et les papillons volent... Bon appétit! ■