



C'est déjà au Pont-de-Brent, en 1998, que Stéphane Décotterd rencontre celle qui deviendra sa femme, Stéphanie. Ils ont repris ensemble la prestigieuse enseigne il y a 14 mois. ALAIN WICHT

Le plus étoilé des Fribourgeois

GRAND CHEF • Successeur de Gérard Rabaey au Pont-de-Brent, Stéphane Décotterd est un Fribourgeois pure souche. Il raconte son parcours et ses ambitions, après un an d'exercice.

PIERRE THOMAS

Né à Billens, Stéphane Décotterd a toute sa famille en Gruyère. Mais il a vécu, avec ses parents, sur la Riviera vaudoise, à Corsaux, puis à La Tour-de-Peilz. «Mon père est boucher-charcutier de métier et chaque hiver, il faisait boucherie dans la campagne fribourgeoise. Mes deux grands-pères, paternel et maternel, sont de Vuistemens-devant-Romont et de Besencens, puis de La Tour-de-Trême.» Côté viande, le jeune chef était paré, et, côté légumes, ses parents ont toujours cultivé un potager. Ses racines, il ne les oublie pas: sur son blog, qu'il vient d'ouvrir (www.stephanedecotterd.com), il donne sa recette de la soupe de chalet.

Tôt, sa vocation ne fait guère de doutes: «Dès l'âge de 10 ans, je pensais devenir cuisinier, parfois ébéniste ou graphiste. Et puis, je suis entré en apprentissage chez André Minder, au Petit, à Saint-Légier. J'ai beaucoup appris au contact d'un cuisinier d'instinct, un des plus talentueux que j'aie rencontrés. Nous n'étions que deux en cuisine. Il allait au marché, ramenait des légumes ou un poisson et disait: qu'est-ce qu'on va faire avec ça? C'était une bonne école... même si je ne m'en rendais pas compte.»

Le rêve du Canada

Certificat en poche, le jeune homme veut voyager: «Je voulais aller au Canada, un rêve de paysan fribourgeois, ça... ou en Australie. En 1994, j'ai été engagé au Savoy à Londres (réd.: fameux palace), mais mon permis de travail a été refusé, parce

que la Suisse n'avait pas accepté l'Espace économique européen. Je suis revenu et je suis passé par le Lausanne-Palace.» Comme tant de Fribourgeois, il accomplit son école de recrues à Savatan, chez les fusiliers de montagne, et devient sous-officier. Juste avant son engagement au Pont-de-Brent, chez Gérard Rabaey, il passe une saison d'été chez Pierrot Ayer, alors à la Fleur-de-Lys, en Basse-Ville de Fribourg. Car comme Alain Bächler, des Trois-Tours, à Bourguillon, Pierrot Ayer est un élève de Gérard Rabaey.

«Le 3 novembre 1998», se souvient-il, Stéphane Décotterd entre au Pont-de-Brent, où il rencontre celle qui deviendra sa femme, Stéphanie, une Strasbourgeoise passionnée par les vins et qui fut sommelière dans plusieurs restaurants. Après quatre ans, le jeune couple décide d'aller vivre au Québec. Pendant deux ans, ils travaillent dans un relais et châteaux et pensent s'installer dans un petit restaurant. Gérard Rabaey a besoin d'un second et il appelle le Fribourgeois: «On n'a pas hésité. On a tout vendu, puis traversé tout le Canada en voiture, liquidée à Vancouver, juste avant de rentrer en Suisse.»

De second à dauphin

Rapidement, le second devient le dauphin. L'implication est totale: Stéphane Décotterd prépare le concours du Bocuse d'or. Il remporte la finale suisse, avec des plats inspirés par le menu de bénichon. Il ramasse «une claque» en finale européenne, où 10^e sur 12, il se qualifie de justesse pour le trophée mondial, à Lyon. En

2009, il y décroche une cinquième place: «Pour moi, c'était une belle victoire. L'expérience m'a permis de m'ouvrir. J'étais très introverti. Et puis, ça renforce la crédibilité dans le métier.»

Le temps de mettre en place la succession au Pont-de-Brent, prévue pour début 2011, il vit une intense année 2010: «Le restaurant était plein midi et soir. J'étais sur les rotules à la fin de l'année et dans un état contradictoire: Gérard Rabaey se dirigeait vers la sortie et pour moi, dans le même temps, tout allait commencer.»

«D'emblée 18/20 au GaultMillau, belle consécration!»

Transition oblige, l'adresse perd sa troisième étoile au Michelin: «Je n'y tenais pas plus que ça! Je préfère travailler avec l'objectif de récupérer cette troisième étoile qu'avec la crainte de la perdre. Même si le fait est passé inaperçu, deux étoiles au Michelin et 18/20 au GaultMillau d'emblée, c'est une belle consécration. En débutant ailleurs, je n'en aurais pas eu autant!»

Naturellement frileuse, la clientèle se tâte: faut-il y aller ou pas? Succession forcément difficile par temps de ralentissement économique. Le nouveau patron de la maison a dû reformer une équipe, de neuf personnes, la plupart jeunes, en cuisine, et cinq en salles, pour 45 couverts, sous l'œil avisé de Stéphanie, qui s'occupe

naturellement des vins et de la partie administrative. Avec leur fille Camille, 5 ans, ils habitent dans la maison.

Continuité «à ma sauce»

Après 14 mois, Stéphane Décotterd est confiant: «On y va petit à petit. Au Pont-de-Brent, c'est la continuité, mais je fais évoluer la cuisine à ma sauce, comme, par exemple, pour les desserts. J'ai gardé la découpe à table, un grand classique. Je commence à trouver ma voie au fil des cartes, qui ne changent pas d'un coup, mais évoluent au gré des saisons et des produits. J'ai gardé les mêmes prix des menus (195 fr. et 295 fr., lunch à midi en semaine à 95 fr.) mais j'ai introduit un menu surprise à 240 fr., qui permet de bien suivre le marché.»

A 36 ans – il les a fêtés la semaine passée –, Stéphane Décotterd revendique un rôle de cuisinier dans la veine classique de ce qu'il est convenu de nommer la «gastronomie française». «La cuisine moléculaire, ça n'est pas mon truc. Pas plus que la cuisine nordique, que je n'ai pas goûtée. Certains usages ne choquent plus: la lécitine de soja pour des émulsions, l'agar-agar, que je n'aime pas, comme épaississant. Ou le Pacojet, que je n'utilise que pour les sorbets. Je mets un point d'honneur à travailler les beaux produits. Les gens ont du plaisir avec du homard, de la truffe et du foie gras. Le client s'offre une table pour des plats qu'on ne mange pas tous les jours.» Ce qui ne l'empêche pas de transformer en petits chefs-d'œuvre la fêra ou le lapin où chaque élément, traité séparément puis assemblé dans l'assiette, exhale des goûts subtils.

Une autre succession

Ce mois, une autre succession «trois étoiles» s'annonce, à Crissier. Au 31 mars, Philippe Rochat, 59 ans, cède sa place à Benoît Viollier, 41 ans, son chef depuis plus de 15 ans, et «meilleur ouvrier de France». Avec une vingtaine de pros en cuisine et l'épouse du nouveau patron en salle, une page se tournera à l'Hôtel-de-Ville. Stéphane Décotterd constate: «On ne joue pas dans la même écurie.» Mais les deux équipages, comme en formule 1, courent sur la même piste... aux étoiles. I > www.lepontdebrent.ch



De janvier à avril, les îles Lofoten vivent au rythme du «skrei». DR

NORVÈGE

La folie du cabillaud

Le jeune Alexander Leirvold saisit une tête de cabillaud, qu'il embroche avec habileté sur un mât en bois surmonté d'une longue pointe. Il tranche rapidement la langue, d'un blanc nacré, réputée pour être un mets culinaire délicat. «Ce n'est pas compliqué à réaliser et je me fais vraiment de l'argent facile», se réjouit l'adolescent de quinze ans. Vêtu d'une large tenue imperméable et de gants bleus en caoutchouc, il découpe plusieurs langues par minute à Marine Fresh, la fabrique de poissons du minuscule village de Napp, situé dans les îles Lofoten, en Norvège, au nord du cercle polaire.

Alexander perpétue une tradition vieille d'un millénaire au moins. Chaque hiver, la migration de millions de cabillauds est un événement dans la région. Les poissons traversent plusieurs centaines, voire milliers de kilomètres dans l'eau glacée de la mer de Barents et longent les fjords de la côte septentrionale de la Norvège, de fin janvier à début avril, pour une fraie géante.

Ce cabillaud de l'est de l'Arctique, appelé skrei quand il a atteint sa maturité sexuelle – «le vagabond» en vieux norrois est une aubaine pour les pêcheurs. Les habitants adorent ses filets et ont une prédilection pour sa langue. Une bonne partie des prises est exportée vers l'Espagne, l'Italie et le Portugal.

Pour les 25000 habitants de l'archipel des îles Lofoten, dont la moitié vit toujours de l'industrie de la pêche, la saison du skrei est l'événement de l'année. «Quand le premier skrei arrive, cela tourne presque au pugilat. Tout le monde le veut», raconte Bjoern Arne Bendiksen, contre-maître à l'usine Marine Fresh.

Mickaël Féval, le chef étoilé du restaurant parisien Antoine, une étoile dans le prestigieux guide Michelin, a fait pour la troisième fois le déplacement. «La différence avec les autres cabillauds, c'est que celui-ci a nagé sur de très longues distances pour rejoindre la mer de Barents. Ses muscles se sont vraiment développés, la texture est fantastique!», détaille-t-il, après avoir lui-même choisi le skrei qu'il servira le lendemain. ATS

EN BREF

ZURICH ACCUEILLE LE SALON DU CHOCOLAT

DOUCEURS Le premier Salon du chocolat du Zurich ouvrira ses portes du 30 mars au 1^{er} avril (mais ce n'est pas un poisson). Au menu de ces trois jours consacrés à la douceur cacaotée sous toutes ses formes: conférences, démonstrations, dégustations de «grands crus» et ateliers pour enfants. Et, pour les chanceux invités au vernissage, un défilé avec robe... en chocolat. AMO

> <http://zurich.salon-du-chocolat.com>

Gérard Rabaey, parrain de la Semaine du Goût

L'ancien patron du Pont-de-Brent, Gérard Rabaey (PHOTO ALAIN WICHT), 64 ans, est revenu dans ses murs pour sa promotion au titre de parrain de la Semaine du Goût, du 13 au 23 septembre 2012. La manifestation, nationale, n'en est qu'à l'inscription des événements par les restaurateurs (www.gout.ch). L'ancien chef, naturalisé Fribourgeois, de Semsales, il y a près de 30 ans, pour suivre son épouse Josette, se réjouit de faire partager ses expériences: «Toute ma carrière, je

l'ai basée sur trois valeurs, le goût, le terroir et l'authenticité.» Gérard Rabaey, toujours sportif assidu (raquette, vélo), se réjouit de revoir ses amis fribourgeois: «Le hockey est mon sport favori. J'étais invité l'autre soir à Fribourg, hélas, Gottéron a perdu...»

Lausanne sera la «ville du goût» et fera démarrer ses animations, qu'elle veut populaires et de plein air, déjà dès le mois de mai (www.lausanne.ch/villedugout2012). PT

