



Entretien avec Louis Villeneuve, maître d'hôtel

Louis Villeneuve, légende de la restauration

Le *Journal d'Ouchy* a rencontré un champion du monde, un mythe, une légende, un monument de la haute gastronomie... Louis Villeneuve, le maître d'hôtel du restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier depuis quarante-trois ans, mérite ces qualificatifs, et plus encore. De Frédy Girardet à Franck Giovannini, le Breton d'origine a vu passer quatre chefs étoilés et des milliers d'hôtes conquis. Après avoir reçu l'Ordre national du mérite en 2006, Maître Villeneuve a récemment obtenu le Prix Mauviel du meilleur directeur de salle au monde. L'occasion était donc parfaite pour interviewer celui qui a fait de l'excellence, de l'accueil et... de la découpe de volailles trois de ses nombreuses marques de fabrique.



L'histoire commence en Bretagne, terre qu'il quitte pour l'Oberland bernois à tout juste 18 ans. Depuis, c'est une vraie quête de la perfection que mène cet homme de bientôt 69 printemps, devenu grand-père pour la première fois en septembre dernier. Du coup, le prix reçu il y a quelques jours au Rockefeller Center à New York est un bel honneur pour lui, mais surtout une juste récompense. «Il est difficile de ne pas apprécier ce genre de choses, car ça fait chaud au cœur d'être reconnu comme tel. Surtout après une carrière qui dure depuis une cinquantaine d'années», indique celui qui fait partie de l'âme de l'établissement crissirois depuis 1975. «C'est merveilleux et j'apprécie aujourd'hui mieux tous les moments difficiles de la vie et tous les efforts qu'il faut faire. La vie est construite de ça. Beaucoup de personnes, au cours de leur existence, ne sont pas récompensées; j'ai la chance de l'être.»

Généralement, ce sont les cuisiniers qui récoltent les lauriers. Désormais, les maîtres d'hôtel, eux aussi, ont un prix à eux. Une récom-

pense qui ravit notre interlocuteur. «C'est la deuxième année qu'ils la remettent, alors que les chefs sont en haut de l'affiche depuis un demi-siècle et j'en suis très heureux pour eux. Ça leur a permis de sortir de la cuisine, où ils étaient un peu cantonnés, mis à l'écart», lâche celui qui a travaillé dans l'Ouest lausannois avec Frédy Girardet, Philippe Rochat, Benoît Violier et Franck Giovannini, grands parmi les grands. «Mais il ne faut pas oublier que salle et cuisine font deux et c'était bien de rétablir l'équilibre. Car la salle a aussi son rôle à jouer, étant donné que c'est le trait d'union entre la cuisine et le client. Elle a la lourde charge de faire attention, de respecter les magnifiques plats que la cuisine peut ainsi donner en confiance. A nous de les mettre en valeur, sur le plan verbal également, pour faire une belle description de ce que les clients vont déguster. L'assiette a une valeur gustative, elle a une valeur visuelle, mais aussi auditive, pour expliquer aux gens les produits qui ne sont pas toujours connus et reconnus. Pour cette raison, le service a vraiment sa part de réussite dans le repas.»



Le service, élément aussi important que la cuisine

Une ambiance, une présentation, une mise en valeur... Le service fait tout pour que les gens de passage se sentent au mieux, avant de régaler leurs papilles des plats des plus grands chefs. Il est donc presque aussi important que ce qui se trouve dans l'assiette des plus grands établissements. «J'ai côtoyé beaucoup de gens dans ma vie, et il y avait une personnalité espagnole très importante dans le monde de la gastronomie (*nldr: Rafael Ansón, président de la 'Real Academia de gastronomía española'*) qui m'a toujours dit qu'un restaurant, c'était 50/50, 50% cuisine et 50% service. Par la suite, d'autres personnes me l'ont confirmé. Et de plus en plus! Aujourd'hui, le fait de recevoir ce prix me conforte dans cette idée-là. La clientèle également reconnaît que le service fait partie intégrante du moment de plaisir. Un instant de partage très important avec la 'salle', car à part une rapide visite en cuisine, ou le chef qui passe saluer les gens, à 95% c'est nous qui sommes en relation avec les clients, de l'accueil à la réception, en passant par la mise à table, au déroulement du service, jusqu'au départ et à la remise du vestiaire. Ça fait quand même un beau chemin...»

Et l'homme s'y connaît en beau chemin, lui qui a tissé une histoire incroyable avec un endroit qui l'est tout autant. Depuis quarante-trois ans, c'est son visage que les habitués du restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier ont pris l'habitude de reconnaître à chacune de leurs visites. Depuis quarante-trois ans, c'est lui qui est aux commandes. Une fidélité incroyable dans un milieu qui bouge tant. «C'est vrai que ce schéma de carrière est presque unique, auprès de quatre chefs, tout en restant au sommet. En améliorant les performances, même, se réjouit le soixantenaire. Toute cette période s'est déroulée avec l'exigence de l'excellence. Réussir à la faire perdurer, ce n'est pas une pression, c'est davantage un plaisir. On cherche toujours de petits détails qui vont permettre d'obtenir encore un meilleur résultat. C'est un travail intellectuel qui permet d'analyser ce que nous faisons et de trouver nos points faibles pour les améliorer.»

Au service de l'excellence

A-t-il dû s'adapter, lui, entre Frédy Girardet, Philippe Rochat, Benoît Violier et Franck Giovannini, les quatre chefs qui se sont succédé pendant son long bail vaudois? Quand on lui pose cette question, la réponse fuse: «Non, parce que le fil conducteur était toujours le même. C'est l'excellence, c'est le produit, sa qualité. Après, la touche... Je suis toujours en admiration devant ces quatre. Tous ont des comportements différents, sur la présentation des plats, les associations de produits... La grande différence qu'il y a eue, c'est avec la matière grasse. Frédy Girardet, qui

a créé ce restaurant, était extraordinaire et on peut lui dire merci. Sans lui, on n'en serait pas où on est aujourd'hui. C'est lui qui a développé, qui a montré la voie, l'exigence. Ensuite, il y a eu une continuité dans l'excellence avec Philippe Rochat. Mais à ce moment-là, les plats ont commencé à contenir moins de crème et moins de beurre. Ils avaient toutefois toujours les mêmes goûts, parce que les produits de base, la matière première, étaient toujours de bonne qualité. Benoît Violier et Franck Giovannini ont ensuite enchaîné avec les mêmes recettes.»

Lancé sur le sujet de «ses» cuisiniers, Louis Villedieu devient bien vite intarissable. Mais le maître d'hôtel a-t-il eu un jour son mot à dire sur les plats, du haut de son immense expérience du métier et de sa connaissance des lieux sans autres pareilles? «Non!, contre-t-il immédiatement. Ça, c'est le travail de la cuisine. Nous, on ne fait que l'apprécier. Parce qu'à la base, le plat était moins bien présenté et tout était basé sur le goût. Aujourd'hui, c'est associé au figuratif. On est très heureux de donner une image attrayante grâce à la présentation. C'est magnifique! A l'heure actuelle, on mange d'abord avec les yeux et on déguste ensuite. Du coup, les papilles parlent, les discussions s'ouvrent et les gens sont heureux... C'est un partage.» Promis, l'auteur de ces lignes essaiera d'en prendre de la graine, histoire de vous laisser un souvenir impérissable lors de votre prochain passage au Bamee Bar.

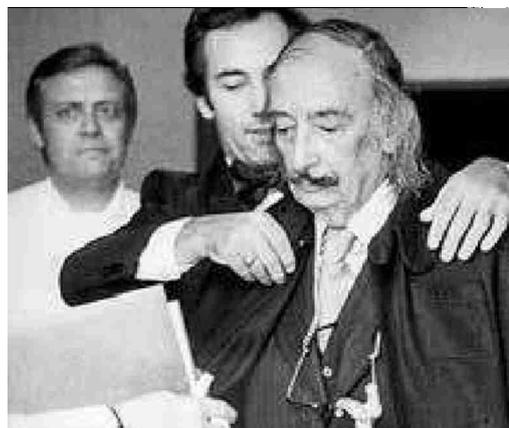
Du coup, avec une expérience sans pareille, un parcours immaculé et, désormais, une reconnaissance de son travail au niveau mondial, ça doit attirer les convoitises, tout de même... Le papa d'Anthony et Sébastien, ses fils de 36 et 33 ans, avoue volontiers qu'il n'a jamais été approché par la concurrence. Il n'y aurait donc pas de «mercato» des maîtres d'hôtel, comme il y en a dans le sport ou dans d'autres domaines professionnels? «Non, je n'ai pas été approché par d'autres restaurants. Ou alors très rarement. Bon, c'était difficile de m'approcher... Parce que quand vous êtes à un certain niveau, on fait attention. C'est délicat», sourit-il. Cette fidélité lui a permis d'approcher de nombreuses personnalités et stars de tous horizons. Louis Villedieu explique: «Quand je parle de ça, j'ai tout de suite quelques noms qui me viennent en tête. Salvador Dali. Le président Richard Nixon. Le roi d'Espagne. Jacques Brel. Ou encore Lino Ventura, par exemple. Il y en a beaucoup d'autres... Sur le plan suisse, il y a Jean-Pascal Delamuraz», dit celui qui serait heureux d'accueillir un jour Roger Federer. Pas de caprices de stars à se mettre sous la dent toutefois. «On n'est pas dans un hôtel, où on peut changer des choses au gré de ses goûts. Ces personnes sont là pour goûter à notre cuisine.» On est donc bien loin des émissions de TV françaises, car on ne va pas à l'Hôtel de Ville pour vivre un «cauchemar en cuisine», un style d'émissions qu'il regarde très peu, soit dit en passant. Reste qu'à Crissier aussi, des gens peuvent quitter l'établissement mécontents.



«Oui, même si c'est rare», sourit le plus suisse des Bretons. «Mais jamais de scandale. Vous savez, le propre d'un bon restaurant, c'est aussi de prévoir. Si vous suivez bien ce qu'il se passe aux tables, vous verrez, par exemple, que quelqu'un ne semble pas content. On va s'interroger, s'approcher, en parler entre nous et essayer de comprendre où est le problème... Ensuite, on va essayer d'entrer dans la discussion, pour comprendre ce qu'il se passe et négocier si c'est faisable. Si ça ne l'est pas, on aura au moins fait le pas et on n'aura pas laissé aller les choses sans rien dire. Ce qui est important, c'est qu'il y ait un suivi. Mais ce sont des choses qui peuvent arriver.»

Une précision à la Federer

Ces soucis sont rares, car l'homme est d'une précision redoutable et sa marque de fabrique, le découpage de volaille, est aussi fameux que le coup droit de Federer, tennisman dont il peut passer de longues minutes à tresser les louanges. Son geste couteau en main est-il aussi pur que les coups de raquette du Bâlois? Une comparaison qui fait rire Louis Villeneuve. «C'est ce que je dis: 'coup droit, revers', comme Federer», se marre-t-il en mimant le geste. «Les gens se sont toujours amusés avec ça.» Il ne peut toutefois plus user de ça pour amuser les visiteurs des grands Guides





gastronomiques, dont il connaissait les représentants dans le passé. «Aujourd'hui, ils se sont métamorphosés en 'Monsieur Tout-le-monde'. On ne les reconnaît plus, mais ça n'est pas grave. C'est même encore mieux! Autrefois, on voyait un 'Guide' arriver et il y avait un peu de panique. Aujourd'hui, on ne s'en inquiète plus du tout, car ils sont désormais traités comme tout le monde. Et ça, c'est bien! Il faut mettre la barre haut pour tous les clients.»

Une telle exigence et une si longue fidélité entraînent forcément une part de drame, que n'a pas évité cet établissement prestigieux, avec les décès de figures marquantes de l'endroit. «La disparition de Franziska Rochat-Moser, dans un accident de montagne, était incroyable. C'est le destin qui a voulu ça... Son mari Philippe est décédé, lui, d'une rupture d'anévrisme. C'est le destin aussi. Ensuite, le suicide de Benoît Violier, c'est quelque chose que nous ne comprenons pas, mais qu'il faut accepter. On a beau analyser tout ce que l'on veut, on ne trouve pas la faille qui fait qu'on pourrait se dire que 'ça pourrait être ça'. Alors quand tu ne trouves pas de réponses, tu tournes gentiment la page et tu fermes le livre. Ces personnes malheureusement disparues ne reviendront pas. Alors qu'est-ce qu'il faut faire? Regarder derrière et vivre dans le passé? Non. On le respecte, on en est fier, on lui

dit merci pour tout ce qu'il nous a donné, mais laissez-le tranquille. Nous, ce qui nous intéresse, c'est l'avenir.»

Et c'est exactement ce que fait le meilleur directeur de salle au monde. Même s'il est né le 1^{er} décembre 1948 et qu'il serait tout à fait en âge de faire valoir son droit à la retraite, il ne compte pas raccrocher pour l'instant. «La retraite? Je ne connais pas, rigole-t-il. Personnellement, je suis plein d'attention, plein de projets... Alors si on a ça, si on est encore baigné là-dedans, on n'a pas le temps de penser à se retirer. Il est trop tôt! On a discuté récemment de l'avenir de la profession avec le président des maîtres d'hôtel suisses et le directeur de salle de Châteauevieux (*ndlr: à Satingny*). On essaie de faire quelque chose pour fidéliser et attirer les gens vers ce métier. Mon but aussi, c'est de transmettre le savoir. C'est pour ça, aussi, que je suis encore à Crissier. Mais je peux aussi le faire dans d'autres endroits, comme des réunions professionnelles... Ça, ça m'intéresse.» Pour le plus grand bonheur de ses hôtes, Louis Villeneuve restera donc fidèle à son poste et continuera à accueillir les clients de l'Hôtel de Ville, que ceux-ci s'appellent Mick Jagger ou Jean-Claude Bolomey, avec cette élégance et cette classe dont il ne se départit jamais.

Marc-Olivier Reymond

JOURNAL D'OUCHY

Journal d'Ouchy
1020 Renens
021/ 525 48 73
www.journaldouchy.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 21'000
Parution: 9x/année



Page: 4
Surface: 160'945 mm²

Ordre: 3005540
N° de thème: 571.025

Référence: 67539036
Coupure Page: 5/5

