

# La femme discrète se mue en patronne chaleureuse

**Stéphanie Décotterd** La patronne du Pont de Brent adore s'exprimer dans le théâtre de la gastronomie, moins en privé



David Mognier Texte  
Patrick Martin Photo

**A**utant elle est le visage du restaurant deux étoiles des hauts de Montreux, accueillant le client avec gentillesse et convivialité, autant elle s'efface publiquement derrière la marque «Stéphane Décotterd» qu'elle a construite avec son mari cuisinier. «Vous savez, entre nous deux, il n'y a qu'un i de différence», sourit-elle. Et c'est vrai que l'osmose semble parfaite entre le Boéland et l'Alsa-

cienne, dans ce restaurant gastronomique où ils se sont rencontrés il y a dix-huit ans. «Ce qui m'a tout de suite plu chez lui, c'est que les choses sont simples, on ne se prend pas la tête.» Le chef abonde: «On va de l'avant et on résout les problèmes quand ils arrivent. On ne s'inquiète pas avant.»

Ils partagent aussi, sans doute, ce goût de la discrétion contre lequel le cuisinier a dû se battre au moment où il a repris un trois-étoiles rendu mythique par Gérard Rabaey, apprendre à se montrer, à apparaître dans les journaux ou à la télévision. Stéphanie, elle, a continué dans

«Je suis un peu maman poule, j'adore passer du temps avec ma fille de 11 ans plus que toute autre activité au monde»

l'ombre, et cela lui convenait bien. «Lui s'occupe de sa cuisine où il crée, moi de l'administration et des chiffres.»

## Éternelle jeune fille

La jeune femme, qui rit en disant qu'elle a arrêté son âge à 29 ans, a toujours l'âme de l'enfant qui se faisait discrète à l'école. Elle pratiquait le cyclisme artistique, où l'on fait des figures à deux-roues et où elle a même été vice-championne de France minimes. Mais ce qui a toujours fait briller ses grands yeux, c'est l'idée du voyage. Elle ne voulait pas être hôtesse de

l'air, n'en déplaise à Jacques Dutronc, mais l'hôtellerie l'attirait par ce qu'elle permet d'expatriation.

Il lui a alors suffi de deux jours de stage dans un hôtel pour trouver sa voie, le service. «J'adore le contact avec le client, lui faire plaisir, discuter avec lui sans forcément me dévoiler, cela m'a tout de suite plu.» La jeune fille discrète qui déclamaient des pièces de Molière seule à la maison a trouvé dans la salle de restaurant une sorte de scène où l'on est un peu un autre, sans révéler son intimité. Et puis il y a eu ce spécialiste venu donner une conférence sur le vin au lycée hôtelier où elle étudiait. «Il avait une telle passion en parlant du vin, je voulais comprendre ce qui pouvait la déclencher. Quand j'ai commencé à pénétrer ce monde, je me suis passionnée à mon tour.» Au point de faire une mention complémentaire en sommellerie.

Si elle est discrète, la patronne de Brent a du caractère, mais elle sait le dompter pour aller de l'avant. «On est très complémentaires avec Stéphane et entre nous, ça roule depuis le début. Mais c'est vrai que, quand on a repris l'établissement, il nous a fallu six mois pour retrouver un équilibre. Je ne suis pas du genre à éclater quand il ne faut pas; j'attends le bon moment pour mettre les problèmes sur la table et les résoudre.» Une façon d'avancer qui s'accommode des écueils et qui permet d'aller plus loin. Parce que M<sup>me</sup> Décotterd a toujours eu des certitudes. Comme quand elle faisait ses premiers stages en sommellerie dans un grand restaurant, où elle n'avait le droit de conseiller que les vins doux, les autres étant réservés aux hommes. Au monsieur d'âge mûr qui lui disait «Je ne fais déjà pas confiance aux femmes en politique, alors vous imaginez pour les vins», elle répliqua avec l'aplomb de son jeune âge: «Un jour, vous viendrez dans mon restaurant et je vous ferai déguster les meilleurs vins.»

## Une rebelle qui compose

Oui, elle s'imaginait déjà avoir son restaurant ou, à la rigueur, diriger la cave d'un trois-étoiles. «Je n'aime pas être commandée», glisse-t-elle dans ce sourire qui lui sert d'arme, avant d'ajouter: «Pour atteindre la lune, il faut viser les étoiles.» Cette femme dynamique, aux accents féministes, s'était juré de ne pas être la femme de... Elle s'accommode aujourd'hui de se cacher un peu derrière la notoriété de son mari, parce que c'est lui qui crée, qui fait la carte et le style du restaurant qu'elle dirige avec lui. «Heureusement, il n'y a jamais un de nous deux qui domine l'autre.» Mais quand il a choisi de ne plus cuisiner que des produits de la région et de renoncer au homard, la passionnée de crustacés et de coquillages a d'abord craint la baisse de chiffre d'affaires, puisque c'est elle qui calcule au bureau. «Je l'ai suivi parce qu'il était intimement persuadé, parce que c'était sa conviction et qu'il doit pouvoir cuisiner ce qui lui tient à cœur. En cuisine, il ne sert à rien de tricher.» Heureusement, la clientèle l'a bien compris aussi.

Elle ne se voit pas retourner vivre un jour en Alsace. «Tout me manque et rien ne me manque.» Elle se plaît dans cette Riviera lémanique, comme elle aurait pu faire sa vie au Canada. La folle de voyages a finalement pris racine ici, dans la terre de son mari, avec leur fille Camille, 11 ans, qui est la grande passion de sa vie. «Je suis un peu maman poule, j'adore passer du temps avec elle plus que toute autre activité au monde. On discute, elle m'apporte beaucoup de choses, avec son esprit très créatif, artistique. Mais, attention, elle a son caractère.» La faute à qui?

Cette grande femme mince et distinguée mène sa vie avec optimisme. «Vous savez, avec Stéphane, on a encore mille projets.» Parce que la vie n'est pas une longue ligne droite, elle ne ferme aucune porte. Quitter un jour le Pont de Brent? Peut-être un jour, cela dépend du destin et de tous ses aléas. Mais il n'y a pas de quoi se prendre la tête.

## Bio

**1978** Naît le 30 mars à Strasbourg, entre une sœur aînée et une sœur cadette. **1995** Stéphanie Cayet commence son Lycée hôtelier à Strasbourg. Obtient son baccalauréat technique en service, et le BTS, puis fait une mention complémentaire en sommellerie. **2000** Quelques jours après ses examens finals, est engagée au Pont de Brent par Josette Rabaey. Y rencontre un jeune cuisinier prometteur, Stéphane Décotterd. **2003** Les deux amoureux partent travailler au Canada, dans un Relais & Châteaux au sud de Montréal. **2005** Revient en Suisse et travaille à l'Ermitage d'Étienne Krebs, à Clarens, pendant que Stéphane revient au Pont de Brent dans l'idée de succéder à Gérard Rabaey. **2007** Naissance de Camille, un 31 mars. Épouse Stéphane en juillet, un mariage prévu depuis deux ans mais «on voulait faire ça bien». **2011** Les Décotterd reprennent le Pont de Brent.