



Le chef habite l'appartement de cinq pièces situé au-dessus du Restaurant Le Pont de Brent.



Le salon avec cheminée est sobre et aéré. «Ma femme et moi sommes très peu matérialistes.»



Dans son bureau, il prépare menus et cartes pour le restaurant et travaille à son blog.



Quand il veut être au calme, il vient se détendre sur la terrasse. «J'aime les barbecues, c'est convivial!»

Stéphane Décotterd aime se relaxer sur sa terrasse, au coin du grill

REFUGE Le grand chef qui a repris Le Pont de Brent, sur la Riviera vaudoise, s'est installé début 2011 dans l'appartement de fonction au-dessus du restaurant. Sa fille Camille a apprivoisé les lieux en semant des dessins dans le bureau de son papa.

Anne-Catherine Renaud
anne-catherine.renaud
@lematindimanche.ch

«Cela fait trois ans et demi qu'on est là, nous sommes encore en pleine phase d'installation», lance Stéphane Décotterd, 38 ans, en montant deux par deux les marches de l'escalier qui, du rez-de-chaussée où se trouvent les deux salles du fameux Restaurant Le Pont de Brent (deux étoiles Michelin et 18/20 Gault et Millau), monte à l'appartement de fonction. Il y habite avec sa femme Stéphanie, 36 ans, qui travaille avec lui, leur fille Camille, 7 ans, et son chat «Finouf». «Je me souviens qu'on a eu la clé le 3 janvier 2011 et nous avons ouvert le restaurant le 11! Avant, quand j'étais chef de cuisine de Gérard Rabaey, nous avions un logement à La Tour-de-Peilz.»

Des murs porteurs d'histoire

Le jeune chef d'origine fribourgeoise ne manque pas d'enthousiasme pour assurer la continuité de son mentor avec lequel il a travaillé pendant plus de dix ans, tout en ajoutant peu à peu sa touche et sa magie. «Nous avons repris le fonds de commerce avec ma femme, nous sommes les patrons du restaurant, mais les lieux restent la propriété de Gérard Rabaey, qui en a fait la renommée pendant trente ans, et nous les louons.» La bâtisse principale, autrefois appelée Café du Pont, remonte à la fin du XIXe siècle. «Le pont proprement dit a d'ailleurs fêté ses 100 ans, raconte-t-il. Ma femme et moi nous sentons à l'aise dans les vieilles pierres, à l'abri de murs anciens. Nous préférons au moderne ce qui est porteur d'histoire.»

Toutes les fenêtres sont habillées de géraniums rouges. Devant les deux maisons adjacentes – celle en pierres apparentes et celle, plus récente, peinte en jaune – des parterres de tagettes jaunes se mêlent aux lobélies bleu roi. «C'est l'œuvre de Stéphanie.» Un tilleul, où s'invitent déjà les couleurs d'automne, masque l'entrée et abrite la terrasse du restaurant gastronomique. «Nous y servons l'apéritif ou le café. Mais les convives prennent place à l'intérieur dans deux salles aménagées pour les menus.» La maison comporte donc trois étages, dont un cinq-pièces pour la famille Décotterd. «Dans l'ensemble, nous nous sentons bien dans cet espace de vie que nous avons apprivoisé. Bien



Stéphane Décotterd ne s'arrête jamais. Ce passionné de saveurs cuisine pour la famille, même quand il a enlevé son tablier de grand chef du Pont de Brent. «Ma saison préférée est le printemps, avec les morilles, les asperges, les légumes verts.»

Photos: Yvain Genevay

sûr, nous aimerions faire quelques adaptations, comme changer la moquette, qui est d'origine, ou ouvrir la cuisine sur la salle à manger. Mais pour l'instant, c'est le travail qui prime! On ne se projette pas encore dans l'avenir. L'objectif est d'abord de passer le cap pour que Le Pont de Brent nous fasse vivre correctement. J'aimerais bien retrouver la troisième étoile qu'on nous a enlevée automatiquement quand on a repris l'établissement. C'est un défi qui me porte.»

Le troisième étage abrite trois chambres. Au premier se déroule la salle à manger tout en longueur, coupée avec le coin salon et deux bureaux: un pour elle, responsable des vins et de

l'administration du Pont de Brent, et un pour lui, qui y élabore ses menus et ses nouvelles cartes et alimente son blog (stephanedecotterd.com). Un peu timide, il avoue aimer écrire: «Je suis un amoureux des mots et j'aime aussi lire. Je ne livre pas de recettes de cuisine du restaurant, ce blog ne doit pas être une vitrine de notre savoir-faire, mais l'occasion d'un partage avec les gens. J'ai beaucoup de retours. Parfois je présente un produit et plusieurs façons de l'apprêter.»

Des dessins de sa fille ajoutent de la couleur aux murs blancs. «Camille est très créative: bricoler et peindre, même sur des bouts de bois qu'elle va chercher dans la cour, sont ses passe-

temps favoris», commente-t-il avec une pointe de fierté. Dans la bibliothèque à côté de son bureau, des livres de cuisine: «J'en achète régulièrement, mais pas dans un esprit de collection. Je les feuillette, car cela nourrit l'imagination. C'est comme d'aller manger dehors! J'aime découvrir d'autres plats le dimanche à midi, jour de congé. Notre fille y tient beaucoup car c'est un moment privilégié où nous nous retrouvons les trois, à table, sans jouer la montre.»

Sur une étagère, un coffret des CD de Renaud attire l'œil: «Je suis sensible aux chanteurs à texte et, celui-là en est un. J'aime ces ar-

DISCRET

«Ma femme et moi nous sentons à l'aise dans les vieilles pierres, à l'abri de murs anciens»

tistes qui racontent une histoire dans leurs chansons, comme Brassens, Bérnabar, Sanseverino... Leurs univers me touchent.» Au fil de la visite, le grand chef laisse apparaître cette sensibilité qu'il met aussi dans ses plats et qui régale les fins palets.

Un souvenir du Québec

Dans la salle à manger, à côté de quelques petites toiles aux motifs amérindiens, se détache un tableau lumineux avec une maison à toit rouge, typique du Québec, et des moutons à tête noire. «Nous avons vécu deux ans au Canada où nous avons travaillé dans un Relais & Château. Mais quand Gérard Rabaey m'a demandé de devenir son second, nous avons vendu tout notre mobilier et avons accepté avec enthousiasme! Le dernier jour avant de prendre l'avion, le peintre québécois Michel Des Marais nous a donné ce tableau qu'il a fait pour nous. Stéphanie et moi formons un couple très peu matérialiste, mais certains objets comptent.»

Alors que la cuisine du Pont de Brent est un vrai labyrinthe, entre alignée de fourneaux, plans de travail, frigos monumentaux et pièce consacrée à la pâtisserie, la cuisine privée du maître des lieux est réduite à l'essentiel. «Elle est petite et n'a rien à voir avec celle d'en bas, mais justement elle est pratique. Tout y est à portée de main. Je n'ai pas besoin de courir d'un frigo à l'autre. Et puis c'est moi qui fais aussi à manger pour la famille. J'aime ça. Ma fille Camille vient volontiers mettre la main à la pâte. Elle a même son petit strapontin pour être à la hauteur du plan de travail.» Stéphanie sourit: «Je préfère le laisser faire, il met une demi-heure là où cela me prendrait deux heures.» Il ajoute: «Mais j'opte pour des choses simples, comme un émincé minute ou des pâtes aux légumes, et je suis un amateur des barbecues, parce que c'est convivial. Comme mon père, boucher-charcutier à la retraite, vient s'occuper du jardin potager, on en profite pour faire une broche sur notre petite terrasse derrière le restaurant. Cela nous permet de discuter et de prendre l'apéro pendant que cela cuit. N'est-ce pas le moteur de notre métier que le partage?»

* Les 17 et 18 septembre, menu spécial bûchard au Pont de Brent, avec accueil au cor des Alpes, www.lepontdebrent.ch

SES OBJETS PRÉFÉRÉS



► **Sa montre**
«C'est une Blancpain que j'ai reçue, en 2008, lors des sélections suisses pour le Bocuse d'Or. Le thème était le saumon et l'agneau. J'ai gagné! C'est mon premier grand concours et il m'a permis de sortir de ma timidité et de participer en 2009 au Bocuse d'Or, à Lyon, où je suis arrivé cinquième. C'est le début d'une aventure!»



► **Des livres**
«Vers 1 heure du matin, quand j'ai fini mon service, je ne me couche jamais sans lire une vingtaine de minutes. Cela me permet de décompresser et de m'évader des préoccupations du travail. La lecture est un refuge. Je lis beaucoup de polars et aussi des livres sur des cuisiniers: les parcours de vie, les anecdotes autour du restaurant m'interpellent.»

► Sa fourchette à viande

«C'est mon ustensile fétiche! Je l'ai achetée il y a très longtemps. Cette fourchette – ou diapason – a fait mes deux ans dans un Relais & Châteaux au Canada et tous mes concours, dont le Bocuse d'Or. Je l'utilise au quotidien et elle reste au restaurant. Je ne l'emploie pas chez moi.»

