Portait : Constant Repond : le double restaurateur

Autor(en): **Hug, René**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **22 (1992)**

Heft 11

PDF erstellt am: **01.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-829784

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

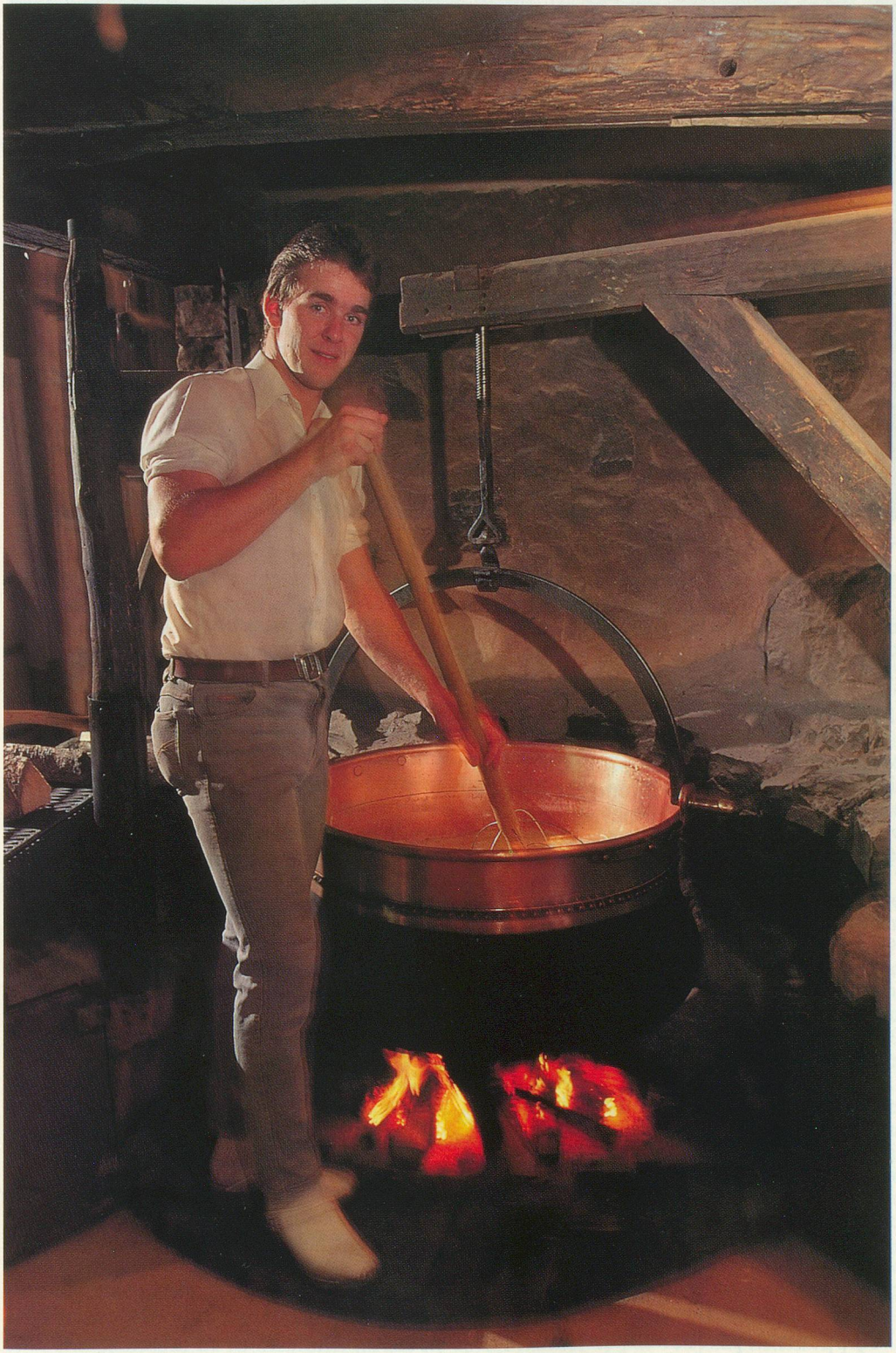
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Constant Repond
Le double restaurateur

Portrait



Fromager, mais pas comme les autres: Marc Burkhard à Leysin.

Selon le dictionnaire Larousse, la définition du restaurateur est la suivante: «qui restaure, répare, ex.: restaurateur de tableaux» ou encore «qui tient un restaurant». Pour Constant Repond, à Leysin, on peut accorder ces deux définitions. C'était le 30 mars 1965, un mercredi. Il reprenait le «Café de Leysin». Une cuisine et cinq tables permettaient d'assurer la subsistance de la clientèle, souvent des ouvriers venus travailler sur les chantiers de la région. Fribourgeois, originaire de Charmey, il a aujourd'hui deux enfants, Anne-Laure, 29 ans, et Marc-André, 23 ans. Avec son épouse Cécile, il allait donner une nouvelle vie et surtout un nouveau visage à cet estaminet. Passionné de cadre rustique et de vieilles babioles, Constant Repond, tout en restant le temps qu'il fallait aux fourneaux, a commencé à transformer l'établissement. Cadre rustique, beaucoup de bois, vitraux en guise de fenêtres, des petits coins où la clientèle appréciait les bons repas, tout y était pour vivre heureux, patrons et clients.

A l'extérieur, comme à l'intérieur, des chalets restaurés avec bon goût.

Passionné de cadre rustique et de vieilles babioles, Constant Repond, tout en restant le temps qu'il fallait aux fourneaux, a commencé à transformer l'établissement.

Des chalets de 1660

En 1969, le dynamique restaurateur décide de s'étendre en achetant le chalet voisin pour le transformer de fond en comble et donner l'impression à ses clients et visiteurs qu'ils entrent dans un vieux chalet. En bon Fribourgeois, il connaît la manière de faire. Le nom du restaurant a changé, lui aussi, ce n'est plus le «Café», mais «Le Leysin». Arpentant les foires de brocante et les vieilles granges, tout objet, aussi menu soit-il, trouve une place au «Leysin».

Du courage? «Il en a fallu, avoue aujourd'hui Constant Repond... surtout quand on avait une grande famille à nourrir!» Le personnel? C'est un peu la famille, l'une des sommelières de la première heure, encore là aujourd'hui, c'est Madeleine, la soeur de Cécile. Et, tout à coup, une idée traverse l'esprit du patron: «Pourquoi ne pas faire le fromage en plein milieu du bistrot?» L'idée est excellente, mais les lieux sont trop exigus et cela demanderait beaucoup trop de transformations. Il poursuit alors son développement, parcourant des milliers de kilomètres avec sa voiture pour trouver des pièces rares, il continue son activité manuelle, alors qu'à la cuisine tout le personnel nécessaire a été engagé. En 1979, gagnant encore de la place sur la maison d'à côté, il ouvre un dancing, le seul du bas du village de Leysin. C'est l'occasion d'utiliser à nouveau un matériel rustique de choix. Au fond de la salle du rez-de-chaussée, il laisse à découvert la paroi de rocher contre laquelle s'appuie le chalet, un rocher solide comme on en trouve à la montagne. Le mélange de la pierre et du bois, savamment éclairé, apporte une note bien particulière.

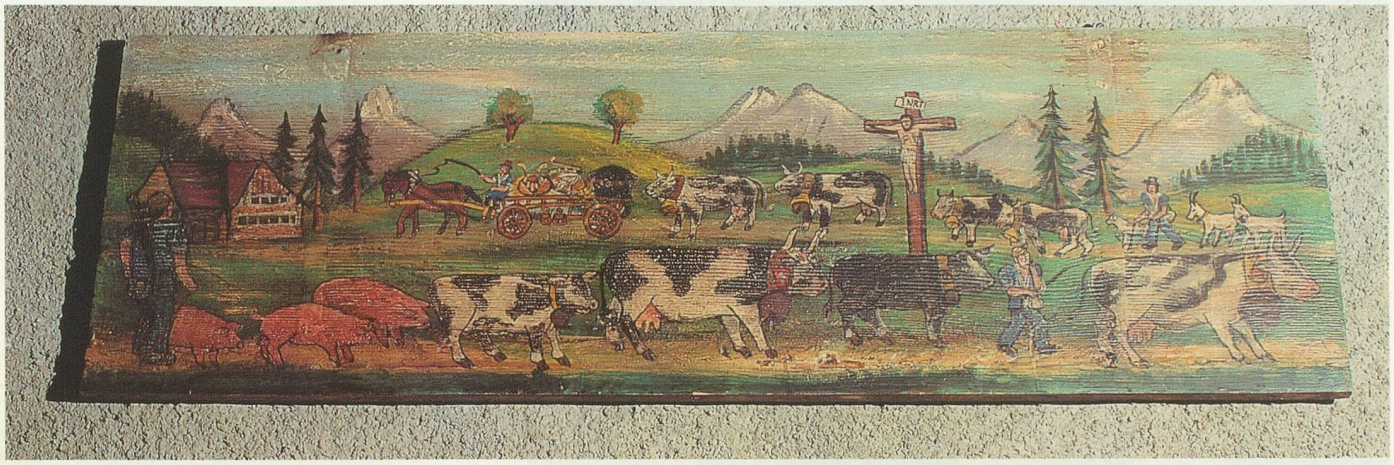
Le fromage, tout de même...

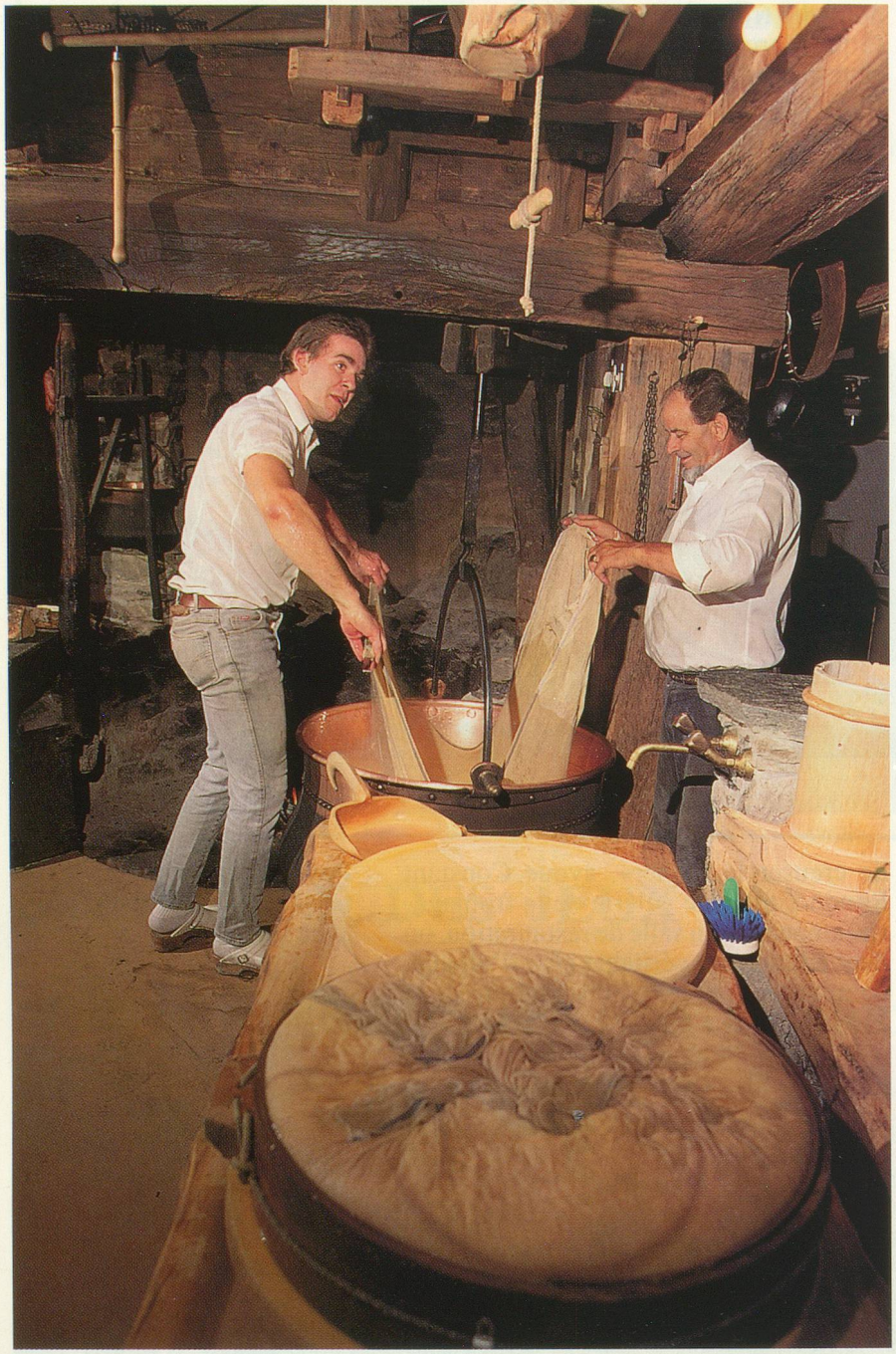
L'idée de la fromagerie n'a pas quitté l'esprit de Constant Repond. En 1990, alors que la Coopérative quitte ses locaux, il se décide à acheter le chalet qui l'abritait. Ce sera son troisième, construit, comme les autres, vers 1663. A partir de ce moment-là, c'est un travail d'Hercule qu'il entreprend, notamment en extrayant quelque 140 m^3 de rocher pour disposer de plus de place. Pour faire le fromage, il faut, bien sûr, une cheminée adéquate. Il entreprend aussitôt sa construction, tout en aménageant une grande salle, un bar à l'étage et une surface d'exposition, qui lui permettra d'accueillir des galeries de peinture à l'ave-

nir. Cette fois-ci, il fait sa fromagerie: la plus forte production de gruyère loin à la ronde, puisqu'il se prépare à sortir chaque année 360 pièces de fromage, soit pratiquement une par jour. Pendant que ses clients mangent tranquillement la fondue, la soupe de chalet ou le jambon à l'os, le fromager prépare le fromage dans le chaudron. Une cave à fromage a aussi été aménagée et l'on peut y stocker quelque 150 meules. Le lait est apporté chaque jour par un paysan des environs, Gilbert Tauxe, président de la Société de laiterie de Leysin, qui, avec ses 24 vaches, réserve toute sa récolte de lait à la nouvelle fromagerie du «Leysin». C'est là que Marc Burkhard travaille la matière et transforme tout ce lait en délicieux fromage de la région, que la clientèle pourra, d'ici quelques mois, acheter directement au producteur. Fait particulier, il s'agit de la seule fromagerie où l'on travaille pratiquement chaque jour de l'année, dimanche compris. Le plus difficile dans cette réalisation? «C'était de creuser le rocher», avoue Constant Repond. Sur une galerie de la fromagerie, aménagée en salle de restauration, on peut admirer un véritable char d'alpage, comme ceux sur les représentations de la Poya, comportant tous les ustensiles que l'armailli prend avec lui.

Portrait

Ci-dessous, une étonnante Poya accrochée au mur de la fromagerie.
En bas: la salle de restauration avec, sur la galerie, le char d'alpage.





Avec Marc Burkhard, le fromager, Constant Repond sort le fromage du chaudron.

La retraite? «Pas pour moi!»

A 63 ans, on peut dire que Constant Repond a construit sa vie, son restaurant et sa fromagerie. Mais, à deux ans de la retraite, comment voit-il l'avenir? «Pour l'instant, dit-il, je n'ai pas le temps d'y penser. Avec tous les soucis que nous avons, nous n'avons pas de quoi nous ennuyer...» Effectivement, on se demande, chez lui, ce qui est travail et ce qui est hobby. Lorsque l'on découvre les lustres qu'il a achetés sur les marchés les plus divers, lorsque l'on admire les innombrables décorations avec lesquelles il a enrichi le cadre de ses locaux, on se demande vraiment si sa retraite ce ne sera pas de poursuivre cette oeuvre et cette vie qui lui vont si bien, au centre même de son paradis de chalets. Ce cadre, c'est son oeuvre et sa vie, près de trente ans de labeur incessant, été comme hiver, printemps comme automne. Et si vous voulez lui parler quelques instants de son oeuvre, il vous rappellera toujours qu'il n'a pas le temps, parce qu'il doit aussi aller chercher le bois pour faire le fromage. Pas n'importe quel bois, il faut du véritable bois de sapin. Et il en faut beaucoup et chaque jour.

René Hug
Photos Yves Debraine ■

La plus forte production de gruyère loin à la ronde, puisqu'il se prépare à sortir chaque année 360 pièces de fromage, soit pratiquement une par jour.