

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 22 (1992)

Heft: 11

Artikel: Portait : Constant Repond : le double restaurateur

Autor: Hug, René

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-829784>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

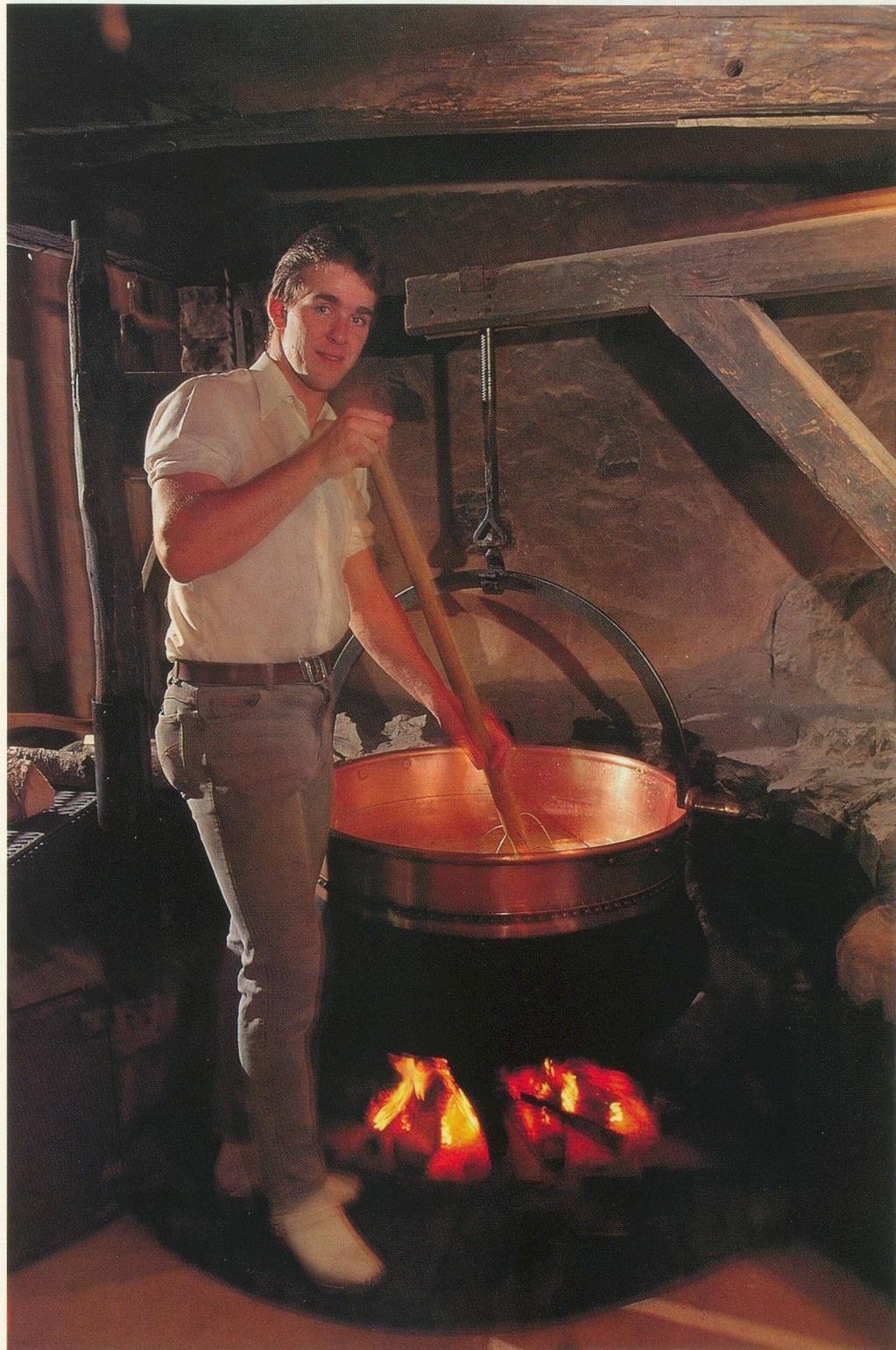
Download PDF: 08.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 m³ 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-

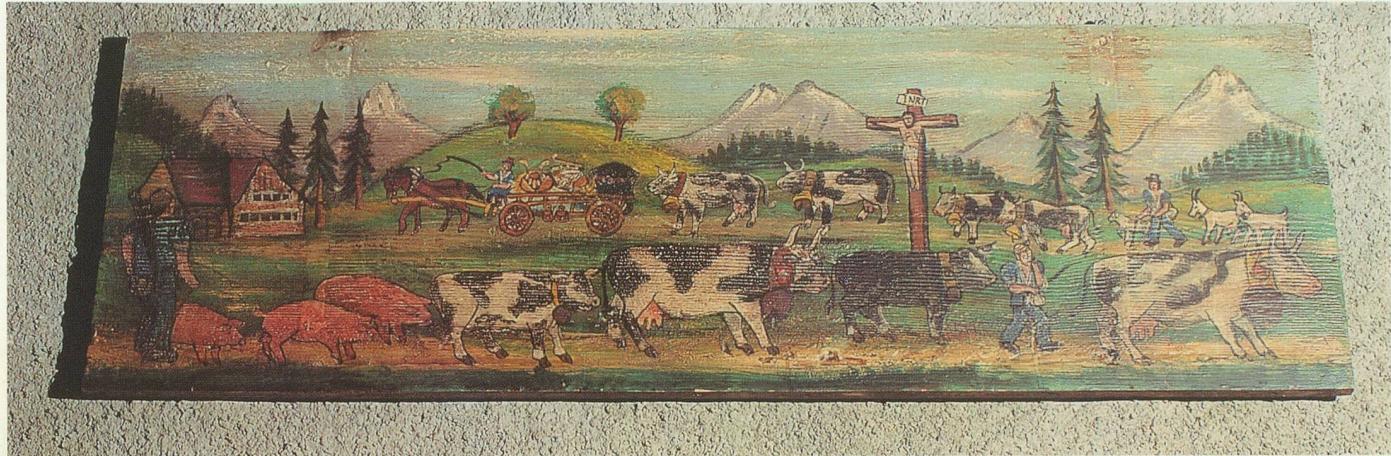
nir. Cette fois-ci, il fait sa fromagerie: la plus forte production de gruyère loin à la ronde, puisqu'il se prépare à sortir chaque année 360 pièces de fromage, soit pratiquement une par jour. Pendant que ses clients mangent tranquillement la fondue, la soupe de chalet ou le jambon à l'os, le fromager prépare le fromage dans le chaudron. Une cave à fromage a aussi été aménagée et l'on peut y stocker quel-

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

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.

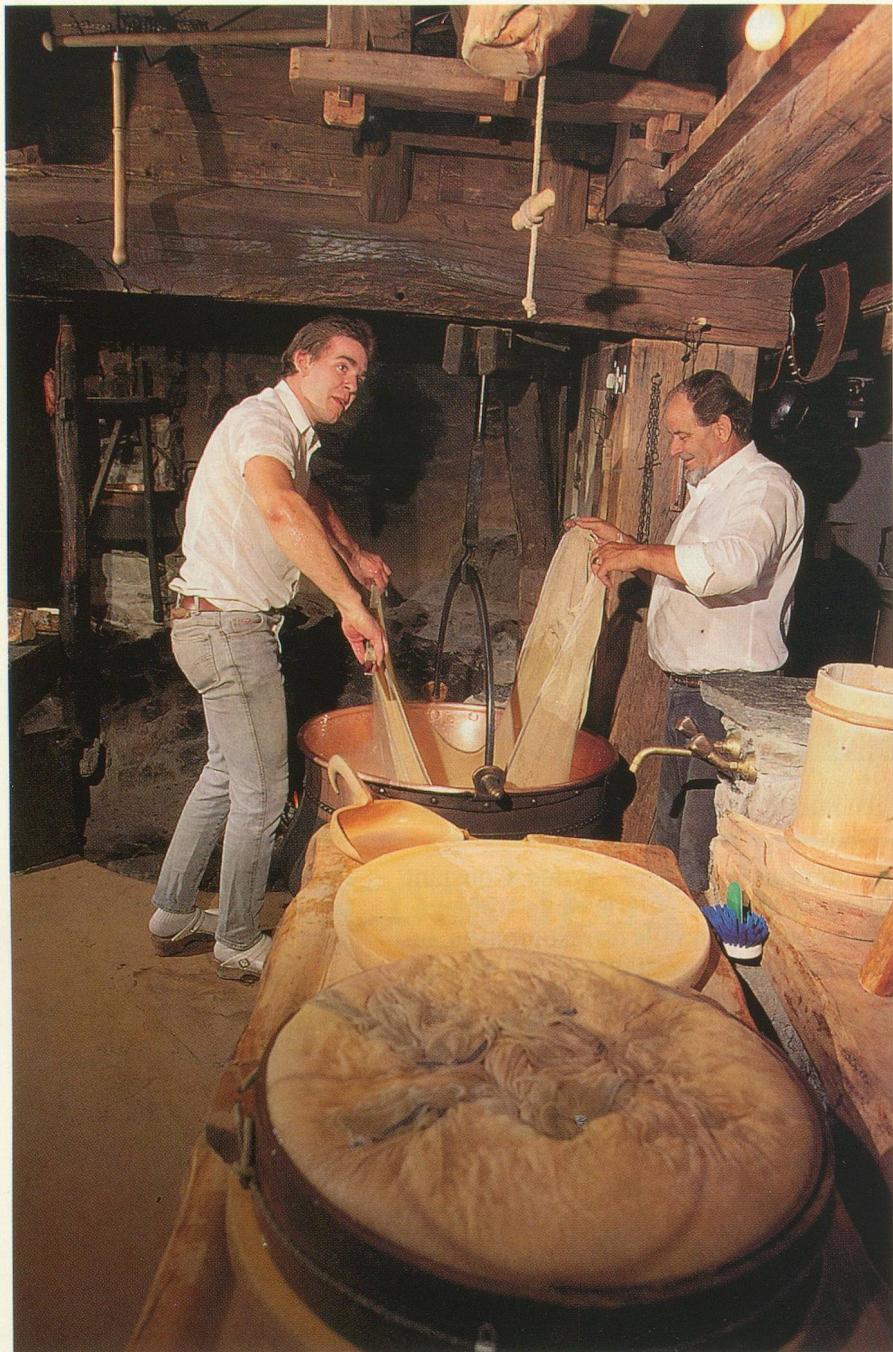


que 150 meules. Le lait est apporté chaque jour par un paysan des environs, Gilbert Tauxe, président de la Société de laiterie de Leysin, qui, avec ses 24 vaches, réserve toute sa récolte de lait à la

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.





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 décos 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,
puisque il se prépare à sortir chaque année
360 pièces de fromage,
soit pratiquement une par jour.