Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 27 (1997)
Heft: 12

Artikel: Fredy Girardet : les lendemains de la gloire
Autor: Probst, Jean-Robert / Girardet, Fredy
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-827496

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: 12.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

FREDY GIRARDET
Les lendemains de la gloire

Lorsque vous prononcez le nom de Fredy Girardet dans une assemblée de gourmets, les pupilles s'illuminent, les sourires s'élargissent et les papilles gustatives s'éveillent. En trente années de travail minutieux, de mariages savants et d'imagination débordante, le magicien de Crissier s'est mijoté une réputation qui a fait le tour du monde. A l'âge de 61 ans, après avoir contribué à faire évoluer la cuisine de très haut niveau, Fredy Girardet a passé la main. Il a reçu «Générations» pour évoquer sa carrière... et sa retraite.

Sur les hauteurs de Féchy, à la lisière de la forêt, Fredy Girardet a acquis une superbe bâtisse qu'il partage avec sa mère, son épouse, sa fille... et avec Ben, un chien de race airedale. Depuis la terrasse, le regard embrasse tout le bassin lémanique avec, exactement en face, le superbe massif du Mont Blanc.

L'intérieur, très sobre, est décoré de quelques toiles modernes, parmi lesquelles une œuvre de Walti Mafli et un dessin de Cocteau. Des statues massives attendent encore leur socle. Le cœur de la maison, vous l'avez deviné, est constitué par la cuisine.

Toute ronde, pimpante, équipée d'une cuisinière en vitrocéram, d'une plaque à induction et d'un four professionnel, elle jouxte le salon. Ainsi, lorsqu'il reçoit des amis, Fredy Girardet apprête ses mets devant leurs yeux.

Un an après avoir raccroché son tablier, il évoque sa vie passée et son avenir de jeune retraité.

«J'ai eu soudain la révélation d'une cuisine différente!»

– Vous n'avez pas vraiment choisi le métier de cuisinier, qui vous a

Fredy Girardet à Féchy, entouré de sa mère et de son épouse

Sur la terrasse, devant la maison, avec son chien Ben

en quelque sorte été imposé par votre père. A quoi rêviez-vous lorsque vous étiez adolescent?

– Toute ma jeunesse a été axée sur le sport, le football en particulier, car j'avais un oncle qui était un grand sportif et mon idole. Après avoir commencé un apprentissage de typographe à l'âge de 15 ans, qui ne me convenait pas du tout, j'ai bifurqué sur la cuisine qui était un sujet de discussion quotidien à la maison. J'ai donc fait un apprentissage à la brasserie du Grand-Chêne à Lausanne. Ayant pratiqué pendant plusieurs années, je suis allé aider mon père à l'Hôtel-de-Ville de Crissier, car il en était le gérant.

– A cette époque-là, est-ce que la cuisine représentait déjà une passion pour vous?

– Non, pas vraiment. Il faut bien se mettre dans le contexte de l'époque. Dans notre café de Crissier, il n'y avait pas beaucoup d'ouverture sur une cuisine différente que celle des assiettes du jour.

– De quelle manière avez-vous eu la révélation d'une cuisine un peu différente de celle que vous pratiquiez chez votre père?

– Mon père qui avait été chef de cuisine au Central-Bellevue à Lausanne, à l'époque où cette maison avait une grande renommée, m'a donné la chance d'avoir une formation exceptionnelle. Il était très inventif et peut-être même meilleur cuisinier que moi, fondamentalement. Je pense que j'avais une prédisposition pour faire la cuisine. Au Grand-Chêne, mon chef, Oscar Dayer, voulait toujours que je travaille à ses côtés, mais je n'étais pas très motivé. Plus tard, j'ai eu la chance de connaître les frères Troisgros qui, avec Paul Bocuse, avaient mis sur orbite la cuisine que l'on déguste aujourd'hui. Ils ont fait du cuisinier un personnage beaucoup plus considéré qu'il n'était à l'époque.

– En découvrant ces maîtres de la nouvelle cuisine française, vous avez eu envie d'inventer, de trouver de nouveaux goûts?

– La modeste maison que nous avions ne nous permettait pas d'accueillir une clientèle de gourmets. Le cadre était tellement vétuste. J'ai commencé à bêcher sur le métier, à travailler, de manière à faire des choses différentes que le plat du jour ou les entrecôtes, qui étaient à l'époque les must de la cuisine dans toute la Romandie. Peu à peu, j'attirais dans mon bistrot quelques amateurs de bonnes choses. Au début, je proposais des plats créés par Troisgros et Bocuse, qui m'ont beaucoup inspiré. Je leur rends hommage de m'avoir admis parmi eux au bout d'une dizaine d'années.

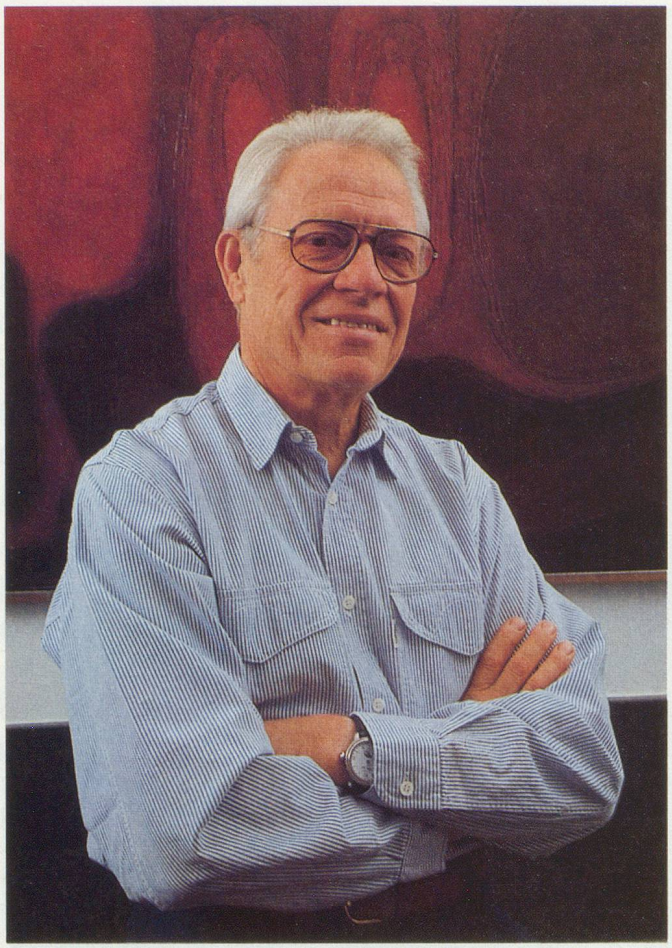
«La cuisine actuelle devient un peu trop précieuse»

– Votre cuisine a alors évolué, elle s'est modifiée?

– Elle n'était pas tellement différente. Si on me demandait ma préférence entre celle que l'on mange aujourd'hui et celle que l'on faisait avant, j'aurais de la peine à choisir. Je trouve que la cuisine actuelle devient un peu trop précieuse, trop identique. Pour créer de la bonne cuisine bourgeoise, il faut une excellente technique de base, et faire simple. C'est parfois beaucoup plus difficile que de faire un plat tarabiscoté, qui a passé dans quatre-cinq mains avant d'arriver sur la table. Demandez aujourd'hui à quelqu'un de faire un excellent pied de porc au madère, c'est presque impossible...

– Vous dites vous être inspiré des grands chefs, de Bocuse et des autres. Mais ensuite, il a bien fallu trouver votre propre style. Comment avez-vous procédé?

– J'ai commencé à faire des essais, des alliages et j'ai beaucoup travaillé le produit de base, la viande ou les poissons, servis avec des assemblages de légumes. Il fallait éviter que les goûts s'annulent ou se fassent concurrence, il fallait alléger les plats. J'ai passé des heures à



Aux murs de la cuisine, une œuvre de Walti Mafli

chercher des alliances de goût en allégeant notamment les sauces.

– Pour que cette délicate alchimie soit réussie, qu'est-ce qui est le plus important du talent, du travail ou de l'inspiration?

– Pour que cela réussisse, je crois qu'il faut posséder en mémoire les goûts de tous les produits. Il faut savoir comment rehausser les goûts, comment les marier. Dans un plat, ce n'est pas la dernière phase qui est la plus difficile. Il faut trouver, au début, le petit rien qui fait la recette originale. Apprêter une huître chaude n'était pas difficile, mais il fallait conserver l'équilibre des goûts de la mer et des accompagnements.

– Vous avez évoqué les goûts de la mer, vous êtes un grand spécialiste du poisson. Mais il existe aussi tous les goûts du terroir. Tous les produits de la terre de cette région, que vous avez valorisé?

– Il y a eu un passage à vide dans les produits du pays, il faut le reconnaître. On a peut-être fait de trop grandes productions, on a condamné quelques variétés de haut goût pour les remplacer par des variétés plus productives. Aujourd'hui, heureusement, on s'en est rendu compte et beaucoup plus de gens font attention aux produits et aux variétés.

– Dans les années septante, sont apparus les fameux compères Gault et Millau. Est-ce qu'ils ont influencé votre cuisine, avant d'influencer la clientèle?

– Je veux vous dire franchement que j'ai été reconnu par les grands cuisiniers français bien avant de recevoir les clés d'or de Gault et Millau. C'est vrai que leur guide a révélé une nouvelle forme de cuisine. Ces deux personnages truculents, intéressants, ont vraiment contribué au développement de la cuisine française. J'ai un bon souvenir de ces années-là, même s'il y a eu des passages difficiles. J'ai débuté avec la note de 13 sur 20 et j'ai dû gravir les échelons jusqu'à la note maximale. Lorsque j'ai été gratifié de la note de 19,5 sur 20 et du titre de «cuisinier du siècle» en compagnie de Paul Bocuse et de Joël Robuchon, j'en ai été gêné, parce que je ne faisais que mon travail. Il ne faut pas trop subir les influences des guides, mais surtout faire ce que l'on a envie. Quant à la clientèle, en écoutant trop d'échos sur les styles de cuisines, elle est plutôt déstabilisée...

– Vous avez eu l'occasion, au cours de votre carrière, de côtoyer un certain nombre de personnalités qui venaient chez vous pour votre réputation. Est-ce que parmi elles, certaines vous ont marqué?

– Je garde un excellent souvenir de personnages marquants comme Jacques Brel, Salvador Dali, Johnny Weissmuller, Jean-Louis Trintignant, mais aussi de Pelé, puisque j'étais un amateur de football et du président Richard Nixon qui venait nous toucher la main en cuisine. C'étaient de grands moments de bonheur, mais aussi de tension.

«Richard Nixon nous saluait en cuisine»

– Vous avez une fille, mais elle n'a pas choisi de suivre votre voie. Est-ce que cela vous désole?

– Non, disons que c'est un petit peu dommage. Mais étant donné la jeunesse et la vie de famille qu'elle a vécue à Crissier, elle n'était pas passionnée par le métier. C'est une chose qui n'a pas réussi...

– Vous avez passé la main à votre chef Philippe Rochat il y a un an. Vous avez aujourd'hui 61 ans. Actif comme on vous imagine, vous n'êtes pas à la retraite. Comment occupez-vous votre temps?

– Pour le moment j'ai contrôlé les travaux de ma maison qui ont duré plus de neuf mois. J'ai fait trois déménagements successifs. Si bien que je n'ai pas eu le temps de songer à une retraite active. Je ferai probablement deux livres de recettes qui concerneront les créations depuis 1983 à nos jours. Après une année de transition, il faut trouver une assise dans sa retraite.

– Vous aviez des envies. Vous parliez de sport, vous adorez le vélo...

– ... Oui, mais les performances diminuent avec l'âge. On peut très bien se contenter d'un petit footing et d'un peu de vélo sans pour autant consacrer au sport des journées entières.

– Mais vous n'avez pas peur de vous ennuyer pendant votre retraite?

– C'est difficile à dire. Je m'ennuierais plutôt de mes jeunes cuisiniers.

Les deux dernières années d'exploitation ont été difficiles, parce que c'était un peu frustrant de songer à me retirer. Je ne savais pas quelle solution adopter, cela me travaillait. En même temps, je ne savais pas s'il fallait rester jusqu'à l'âge de la retraite. Etant donné que ma fille a choisi une autre voie, j'ai pris cette décision...

– Je pense qu'il est important, pour vous, que de jeunes chefs poursuivent sur votre lancée. Avez-vous eu envie de créer une sorte d'école, ou des cours de perfectionnement pour cuisiniers?

– On ne peut pas créer une école tout seul. Il faudrait pouvoir s'entourer de cuisiniers qui ont appris avec moi. Mais je n'ai pas encore cherché ce que je pourrais faire l'année prochaine.

«Je trouve qu'il y a trop de gaspillage dans la société»

– Aujourd'hui, est-ce qu'il vous arrive fréquemment de cuisiner pour la famille ou pour des amis?

– Je cuisine tous les jours pour la famille. Mais je fais des choses toutes simples et rapides. A l'avenir, je ferai des petites soirées pour des amis et je cuisinerai plutôt des plats anciens. J'ai envie de manger des choses vraies, peut-être moins sophistiquées. J'ai besoin de retrouver une forme de cuisine plus simple.

– Y a-t-il un plat qui vous fait très plaisir et, à l'inverse, une recette que vous ne pouvez pas avaler?

– Dans la cuisine chinoise, il y a des mets gluants que je ne mange pas. C'est plus la texture que le goût. J'ai mélangé la pomme de terre et la truffe, la truffe et le poireau, mais je ne mélangerai jamais l'endive ou la carotte rouge et la truffe. Cela dit, j'aime tous les produits.

– A votre avis, le goût évolue-t-il avec l'âge ou est-ce qu'il reste toujours stable?

– Si on a la santé, il n'y a pas de raison que le goût diminue. On a eu une formation du goût par la façon dont nos parents ont cuisiné. Il y a une évolution qui se fait au fur et à mesure du temps, mais je ne pense pas que le goût change ou s'altère.

– Est-ce que le problème de la faim dans le monde peut interpeller un homme comme vous, qui a travaillé régulièrement avec des produits haut de gamme?

– Il s'agit maintenant de donner la possibilité de se nourrir aux gens qui en ont besoin. Le plus important est de trouver de la nourriture pour chacun. Je trouve qu'il y a trop de gaspillage dans notre société. C'est ce gaspillage qu'il faudrait récupérer le plus possible en utilisant les techniques modernes de cuisson et de conservation.

– Vous avez connu une certaine forme de gloire dans votre profession. Aujourd'hui, vous êtes retiré. Est-ce que vous avez l'impression d'une vie bien remplie. Est-ce qu'aujourd'hui, vous êtes un homme heureux?

– Disons que j'ai eu une vie très remplie sur le plan du travail, avec quinze heures par jour, mais complètement catastrophique au niveau des loisirs. Je n'ai pas fait de voyages, je n'arrivais pas à lire, sinon des livres de cuisine, on a complètement passé à côté de la vie familiale et je ne pourrais même pas vous dire ce qui s'est passé pendant tout ce temps, car je n'ai pas fréquenté le cinéma ou le théâtre.

– Vous allez donc vous rattraper maintenant?

– Dans la mesure du possible oui, mais je me demande si l'envie de faire des grands voyages ne s'en va pas... Et puis ici, à Féchy, je vais m'occuper de ma mère qui a 87 ans et de ma famille en espérant garder la santé qui me semble être l'élément le plus important. Cela dit, j'ai des idées dans la tête qui ne me laissent pas beaucoup de place pour les loisirs...

Interview: Jean-Robert Probst

Photos Yves Debraine

Pages suivantes:
les recettes de fête de Fredy Girardet

Mes préférences

Une couleur:	Les teintes automnales
Une fleur:	La rose sauvage
Un parfum:	La truffe cuisinée
Une recette:	Le rognon bolo
Un écrivain:	Antoine de Saint-Exupéry
Un musicien:	Pierre Amoyal
Un cinéaste:	Jean-Luc Godard
Un film:	Le Train sifflera trois fois
Une peinture:	L'art moderne
Un pays:	La Suisse
Une personnalité:	Jean-Pascal Delamuraz
Une qualité humaine:	L'humilité
Un animal:	Tous les animaux
Une gourmandise:	Le chocolat noir