

Zeitschrift: Cahiers du Musée gruérien
Herausgeber: Société des Amis du Musée gruérien
Band: 10 (2015)

Artikel: Orlando Grisoni. Un pionnier de la gastronomie en Gruyère
Autor: Grisoni, Orlando / Pharisa, François
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1048076>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 26.03.2025

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



Orlando Grisoni
© Mélanie Rouiller

Orlando GRISONI

Un pionnier de la gastronomie en Gruyère

Pendant trente ans, Orlando Grisoni a réjoui les papilles des clients du Restaurant de La Tour, à La Tour-de-Trême. Né en 1943, dans une famille d'immigrés italiens, le Tourain a été l'un des premiers à proposer autre chose que les incontournables fondues et jambons, alliant inventivité et amour du beau produit. A 72 ans, il se retourne sur son parcours de chef cuisinier, des balbutiements aux hautes sphères de la gastronomie. Avec une certaine fierté et une pointe d'humour.

Racontez-nous vos premiers pas dans le monde de la cuisine.

Mes parents exploitaient le Café de La Tour, à La Tour-de-Trême. C'était un café de village, avec une grande salle. Ma mère était en cuisine et mon père, sculpteur sur bois, s'occupait du service quand il ne travaillait pas dans son atelier. Le bistrot faisait office de salon pour mon frère, mes deux sœurs et moi. On a aidé nos parents et grandi au milieu des clients.

Le chemin tout tracé...

Non, la cuisine n'a pas été une évidence pour moi. A l'âge de 14 ans et demi, quand il m'a fallu choisir un métier, je n'avais pas d'idées

précises, je pensais à celui de musicien. Mon frère aîné ayant opté pour une formation de dessinateur architecte, mon père m'a demandé si je ne voulais pas reprendre un jour l'établissement familial. J'ai accepté, sans grande conviction. J'ai ainsi accompli un apprentissage de cuisinier à l'Hôtel Métropole, à Berne. Là, j'ai eu la chance de tomber sur un chef de cuisine qui m'a donné goût à la profession. J'aurais peut-être tout envoyé valser sinon. Surtout, à la faveur des horaires, j'avais tout loisir de m'adonner à la musique pendant les après-midi. Je pouvais fréquenter les cours de clarinette à l'école de musique. A 18 ans, je suis revenu et je me suis retrouvé derrière les fourneaux avec ma maman. Mon papa

avait agencé la grande salle en restaurant. Les plafonds étaient sculptés aux armoiries des familles bourgeoises de La Tour-de-Trême. Entre-temps, j'ai passé une saison hivernale dans un palace à St.Moritz, en tant que commis de cuisine, où j'ai découvert un monde pour le moins différent de celui du Restaurant de La Tour... Nous étions quarante-cinq en cuisine sous la houlette du grand chef Eugène de France! Puis j'ai parfait ma formation et obtenu mon diplôme d'hôtelier à l'École hôtelière de Lausanne.

Pour ensuite reprendre le Restaurant de La Tour...

C'était en 1966. Non pas tant parce que je voulais cuisiner – j'aurais préféré à cette époque faire de la gestion, j'avais d'ailleurs un engagement à l'ouverture du Hilton, à Zurich – mais pour des raisons familiales. Mon épouse et moi avions déjà deux enfants et bientôt un troisième. Il était plus aisé de les élever à La Tour-de-Trême.

Quelle cuisine pratiquiez-vous à vos débuts?

Je voulais proposer davantage que des fondues, des truites et du jambon et cuisiner pour des mariages tous les samedis. Nous avons commencé par transformer le restaurant, y installer un grill, sur lequel nous faisions des grillades, des T-bone steaks. C'était à la mode. Ceci jusqu'à la rencontre avec Jacques Lacombe, au tournant des années 1970.

Une rencontre déclic?

En quelque sorte. Jacques Lacombe dirigeait le Restaurant du Lion-d'Or, à Cologny. Il était la personnalité en vue du moment dans l'univers de la cuisine romande. Il m'avait été recommandé par l'un de mes fournisseurs. Quand je lui ai serré la main, il m'a lancé un

«salut petit». Il faisait au moins 2 m pour 140 kg et devait approcher de la cinquantaine. Il m'a fait découvrir la cuisine lyonnaise, qui privilégiait les beaux produits et des sauces très goûteuses. Je m'en suis inspiré... puis, j'ai évolué. J'ai épuré ma cuisine, je l'ai simplifiée, en soulignant la valeur du produit plutôt que de le saucer. D'autres œuvraient dans ce courant, notamment Frédy Girardet, maître incontesté, Max Kehl à Zurich ou Hans Stucki à Bâle, Conte Rossini à Brissago, Gérard Rabaey, Roland Pierroz et d'autres chefs suisses et français.

Quelle était votre touche personnelle?

Une cuisine innovante basée sur le produit et sa mise en valeur avec des assemblages étonnants, mais toujours harmonieux. Des oppositions de goûts qui, malgré tout, se complétaient.

Par exemple?

Une petite soupe légère d'asperges vertes avec quelques dés de foie gras de canard, tout juste poêlés, en lieu et place des croûtons classiques. En outre, avec mon épouse Huguette, qui a reçu un prix pour la qualité de l'accueil et du service à La Tour en 1982, nous tentions de proposer aux clients la découverte de quatre ou cinq plats successifs, tout en évolution et en légèreté, afin d'être encore en forme au moment d'attaquer le dessert.

On imagine que les premières années à la tête du Restaurant de La Tour n'ont pas dû être aisées...

Dans les années 1960-1970, La Tour-de-Trême et la Gruyère n'existaient pas ou presque sur la carte du monde de la cuisine. Ou seulement alors pour ses fromages, ses fondues, ses meringues et sa crème double. Pour que des gourmets se déplacent depuis Berne, Neuchâtel, Lausanne ou Genève, il leur fal-

lait une bonne raison. D'autant plus qu'il n'y avait pas encore l'autoroute. En hiver, quand les routes étaient mauvaises, les chaînes étaient nécessaires. Certains soirs, les clients décom- mandaient les uns derrière les autres. On a été découragé plus d'une fois. Et puis, progressivement, on a parlé de ce restaurant, à La Tour-de-Trême. Les guides estimaient qu'il valait le détour. Des Lausannois, des Genevois sont venus et même des Bullois ! La notoriété aidant, doublée de l'arrivée de l'autoroute, le restaurant a commencé à se remplir.

A partir de quand les guides se sont-ils intéressés à votre cuisine ?

Nous avons obtenu nos premiers points au *Gault et Millau* en septembre 1975 ou 1976. Année après année, le total a crû jusqu'à 17, annoncé 18. Quant à la clé d'or G&M, elle date de 1985. Ces récompenses n'étaient pas un objectif en soi, mais soyons honnêtes, elles vous rassurent dans votre travail et vous mettent en confiance.

A 50 ans, vous passez le flambeau à Marcel et Bernadette Thürler, vos anciens apprentis. Qu'est-ce que vous décidez alors de faire ?

D'aller à Compostelle à vélo avec un ami.

Et ensuite ?

J'ai collaboré quelques années en tant que consultant pour l'Ecole hôtelière de Lausanne. J'étais mandaté pour différentes missions à l'étranger, ce qui m'a permis de voyager, chose que je n'avais pas pu faire avant. A Cuba, à Madère, à Téhéran notamment. J'ai ensuite travaillé trois ans comme conseiller culinaire à l'Hôtel Inter Alpen dans le Tyrol. Puis, on m'a confié la direction du Schweizerhof, à Berne, pendant sept ans. Avec mon épouse, nous avons auparavant mis sur pied un service extérieur. Nous

avons un laboratoire à la rue du Moléson. Anniversaires, mariages, congrès, banquets privés... Nous avons réalisé parfois plusieurs centaines de couverts.

Un service traiteur... N'était-ce pas inconciliable avec la cuisine que vous pratiquiez jusqu'alors ?

Nous l'avons baptisé «Service gastronomique extérieur». Je reproduisais l'expérience de la haute cuisine pour de plus grands nombres et dans des endroits insolites. Ce n'était pas un simple service traiteur. Le créneau dans lequel nous travaillions nous permettait de toucher une clientèle exigeante qui acceptait de payer le prix des beaux produits.

Comment vos employés vous percevaient-ils en cuisine ?

Comme quelqu'un de calme mais exigeant. Je ne crie pas en cuisine. Y compris quand la tension est au maximum. Gueuler, c'est comme jeter par terre sa raquette au tennis. Une perte de maîtrise, un aveu de faiblesse.

Quelles sont les qualités d'un bon chef ?

Il faut être clair et ferme, respecté et savoir faire confiance à son équipe. Une bonne équipe est la clé du succès. La créativité jaillit plus facilement à plusieurs. Il faut également être un bon gestionnaire et une locomotive. Le temps où l'on pouvait tirer ses hommes par la force de son personnage est révolu. Tout le monde voulait plaire au patron. De nos jours, c'est à celui-ci d'essayer de plaire à ses employés pour qu'ils aient envie de s'investir pleinement pour le défi.

Quel regard portez-vous sur la cuisine actuelle en Gruyère ?

Il fut une période où la Gruyère était le meilleur coin du canton pour être certain de trouver une bonne table. Avec des chefs

comme Christian Roth (Le Castel), Georges Bouchery (L'Hostellerie des Chevaliers), ou encore Zurbuchen (Le Vignier), il y avait une concentration de points *Gault et Millau* importante. Puis, celle-ci s'est étiolée. Et curieusement, cette émulation s'est déplacée vers Fribourg, où l'on trouve aujourd'hui plusieurs tables étoilées, dont celles des chefs de file Pierre-André Ayer (Le Pérolles) et Alain Bächler (Restaurant des Trois Tours).

Si vous aviez encore votre restaurant, céderiez-vous comme beaucoup de vos confrères au concept de la bistronomie ?

Je ne pense pas, mais si la cuisine est bien faite, je ne suis pas contre. Réinterpréter un plat de la cuisine traditionnelle peut être pertinent. Après... Marier un hamburger avec du foie gras et des truffes, c'est comme mettre des espadrilles avec un smoking. Je pense que les émissions TV, qui mettent en scène de la cuisine spectacle, sont pour beaucoup dans cette évolution. On oublie trop souvent que la cuisine sert avant tout à ravir les papilles et non pas seulement les yeux.

Vous aimez beaucoup la musique et avez longtemps joué de la clarinette. La cuisine n'est-elle pas aussi une forme d'art ?

Une forme d'art je ne sais pas, mais c'est une forme d'expression en tout cas. Je jouais de la clarinette et un peu de saxophone également. Je n'étais ni mauvais ni très bon. Aujourd'hui, je suis devenu trop exigeant pour jouer moi-même. Il y a tellement de musiciens qui font cela mieux que moi. Peut-être me mettrai-je au tambour quand je serai vieux...

Propos recueillis par François Pharisa