Ô Vertige se dote de nouveaux tabliers

MONTAGNY-PRÈS-YVERDON

Romain Lecuyer a repris, jeudi dernier, le restaurant lancé en 2012 par le chef étoilé Cédric Gigon.

Le chef Romain Lecuyer (à g.), et sa fiancée Paula Garcia, épaulés par le maître d'hôtel Medhi Belgacem, ont repris hier le restaurant Ô Vertige.

Photos: Michel Duperrex photo

Du vert sur les murs, du vert dans les assiettes et sur les papilles. Le chef Cédric Gigon a créé tout un concept lorsqu'il a repris le bistrot du village de Montagny-près-Yverdon en 2012. De la décoration, à la carte saisonnière en passant par la cuisine: le Jurassien a complètement cassé l'image du restaurant de village. Fort d'un succès reconnu par ses pairs de la gastronomie, Cédric Gigon a décidé de remettre, jeudi dernier, son «bébé» à Romain Lecuyer, âgé de 36 ans. «J'y ai mis toute mon énergie et tout mon argent, alors c'est sûr que j'ai une petite larme en passant le bébé, confie Cédric Gigon. J'ai créé beaucoup de concepts pour les autres, j'ai pu tâter tous les styles de cuisine possibles mais, avec Ô Vertige, j'avais envie de lancer mon projet, avec une cuisine de qualité et des produits bio de saison pour soutenir les producteurs du coin.»

La réputation que le chef cuisinier jurassien a mis tant d'années à construire, Romain Lecuyer n'a pas l'intention de la balayer en deux coups de cuillère à pot. «Le but est de continuer sur la même lancée mais avec des prix un petit peu plus bas, lance-t-il. Je vais essayer de faire des assiettes du jour et des mets de brasserie plus accessibles pour ouvrir le restaurant à toutes les bourses.» Une méthode validée par Cédric Gigon: «Dans cette région, c'est exactement ce qu'il faut faire.»

Un chef français séduit par la région

Le jeune homme souhaite également proposer des plats sans gluten ni lactose. Et apporter un brin de diététique avec des menus faibles en calories, grâce à des techniques apprises durant son passage au sein de la Chaîne thermale du soleil, en France.

Bien qu'il ait suivi sa formation de cuisinier en Normandie (F) et effectué son apprentissage chez Pascal Géraudel – qui tient actuellement Le Grand Pont à Fribourg, noté 14/20 au Gault & Millau –, Romain Lecuyer connaît bien le Nord vaudois. Arrivé dans la région en 2011, le jeune homme y a posé ses valises et n'en est plus jamais reparti. Il a d'abord testé les fourneaux de L'Auberge de Baulmes, avant de se perfectionner en travaillant sous les ordres de Nicolas Schenk, au Restaurant des Quais à Grandson et à La Fourchette à Yverdon-les-Bains. La semaine dernière, il a quitté son poste de chef au Bras d'Or à Mathod pour se lancer dans un tout nouveau défi.

Comme il le dit si bien, «il y a un moment où on stagne et où on a besoin d'aller plus loin». Pour Romain Lecuyer, le délai avant de s'ennuyer c'est deux ans et demi. «C'est vrai, dans chaque établissement, c'est le temps que j'ai passé avant de partir, sourit-il. J'ai toujours travaillé au feeling et dans le but d'évoluer dans mon métier. J'ai déjà occupé tous les postes possibles et, maintenant, j'avais envie de plus. Reprendre Ô Vertige, c'est justement un cran au-dessus. Et je sais que je ne vais pas m'ennuyer parce que cette fois-ci, c'est mon restaurant.»

CHRISTELLE MAILLARD

«Je sais qu'ils m'attendent tous au tournant dans le Jura»

Le chef Cédric Gigon *(en médaillon)* a quitté Ô Vertige en emportant avec lui la note de 15/20 qui lui a été attribuée par le guide Gault & Millau. Mais le cuisinier n'est pas près de retirer sa toque, puisqu'il se lance dans un nouveau défi en reprenant, dès le 1er décembre, le restaurant Le Paysan horloger, au Boéchet (JU). «Après avoir tourné 23 ans dans toute la Suisse romande et travaillé dans 34 établissements, il était temps de retourner à mes racines, confie Cédric Gigon, qui a grandi à quelques kilomètres du Boéchet. Ce qui m'a convaincu de reprendre cet établissement plutôt qu'un autre, c'est que l'endroit est petit, que le propriétaire est un ami et, surtout, il possède cinq petites suites qui sont généralement prises d'assaut. Et j'aurai un super appartement!»

En revanche, le cuisinier sait que son arrivée dans les Franches-Montagnes ne passera pas inaperçue: «Tout le monde me connaît là-bas et je sais qu'ils m'attendent tous au tournant.» Avant même d'avoir quitté ses fourneaux nord-vaudois, Cédric Gigon a déjà un fan club dans le Jura. «Toutes mes tables sont déjà réservées jusqu'en janvier!», sourit-il. Mais ce n'est pas ce nouveau défi qui va faire peur au chef étoilé. «Après avoir travaillé six ans chez Wenger, au Noirmont, je n'ai plus peur de rien, assure-t-il. Heureusement, j'ai toujours la niaque, je suis un tueur, un cramé.»

C. MD

Un coaching étoilé

Le chef Cédric Gigon a profité des quelques semaines avant son départ du restaurant Ô Vertige pour briefer la nouvelle équipe et glisser quelques conseils à Romain Lecuyer: «Le but, c'est que tu puisses vivre de ta cuisine, mais il ne faut pas se mettre la pression pour être cité dans un guide, a-t-il souligné à l'adresse du futur patron. Il faut être original et, surtout, ne pas se laisser démoraliser. Quand je suis arrivé à Montagny-près-Yverdon, en novembre 2012, ma fiduciaire m'a dit que je n'arriverais jamais à rentrer plus de 10 000 francs par mois. Fin décembre, j'étais déjà à 26 000 francs!» Le cuisinier reconnaît toutefois avoir ressenti une différence depuis la chute de l'euro. «Avant, on savait quelles étaient les périodes creuses. Maintenant, tout peut changer du jour au lendemain. Le marché est en dents de scie.»

C. MD