

Mathieu Bruno s'invite dans les assiettes de l'Hôpital Riviera-Chablais

Gastronomie

Le patron du fameux «Là-Haut» de Chardonne a imaginé plusieurs plats végétariens pour étoffer les menus de l'institution. De quoi ravir les papilles du personnel, des patients et des visiteurs.

Rémy Brousoz

rbrousoz@riviera-chablais.ch



Un des plats proposés par le chef: oeuf 63° et frites de panisse | HRC

Il avait déjà un lien particulier avec l'Hôpital Riviera-Chablais de Rennaz. «Étant petit, je jouais au football à l'endroit où il a été construit», se souvient Mathieu Bruno, qui a passé son enfance dans le village chablaisien. «La vue de ma chambre donnait d'ailleurs sur ce terrain». Alors quand le chef du restaurant «Là-Haut» à Chardonne, noté 16/20 au Gault&Millau, s'est vu ouvrir les portes des cuisines de l'institution hospitalière, il n'a pas hésité longtemps.

Depuis une semaine, celui qui vient d'inaugurer un restaurant-grill à Lausanne – le Beef'Or – met aussi de sa talentueuse patte dans les assiettes du personnel, des patients et des visiteurs. Quatre assiettes de sa création étofferont régulièrement

l'offre végétarienne des cuisines de l'hôpital. «Ce sont des recettes inédites, que j'ai créées à partir de certains de mes plats signatures», explique Mathieu Bruno.

On y retrouve ainsi une version adaptée de son «œuf 63° façon meurette», accompagné de frites de panisse (ndlr: spécialité niçoise faite de pois chiches). Il y a aussi les gnocchis de topinambour et leur mousse de vacherin Mont-d'Or et truffes noires, ou encore le tartare de légumes avec son sorbet de tomate. Enfin, les pains bao au kimchi et leurs carottes glacées au miso viendront apporter une touche d'exotisme.

Marre du tofu!

Des plats que le chef ne concoctera toutefois pas en personne

à Rennaz. «Les recettes ont été détaillées sur le papier avant d'être transmises à l'équipe des cuisines», explique Marina Forney, qui gère depuis six ans la communication du chef vaudois, et qui a joué les intermédiaires entre l'institution et le patron du «Là-Haut». Et avant de faire leurs essais, les cuisiniers responsables de l'hôpital sont venus «s'imprégner» de l'approche culinaire du chef dans son fief de Chardonne.

“

Ça reste de la cuisine. Que l'on prépare à manger pour des clients au restaurant ou pour les patients d'un hôpital, il faut le faire bien”

Mathieu Bruno

Chef du restaurant «Là-haut»

Si cette collaboration originale a vu le jour, c'est un peu grâce aux papilles du personnel. «Il y avait une demande d'avoir davantage de plats végétariens», explique Clément Lafarge, adjoint à la direction logistique et chef du service hôtelier de l'Hôpital

Riviera-Chablais. «C'était parfois un peu compliqué en termes de créativité, le tofu revenait un peu souvent», plaisante-t-il.

Une mise en valeur de la cuisine végétarienne qui s'inscrit d'ailleurs dans les engagements que l'institution a pris pour réduire son impact sur l'environnement. «La viande, qui est une source de protéines, ne va pas disparaître de nos menus, poursuit Clément Lafarge. Mais nous tendons à réduire sa consommation en proposant des alternatives intéressantes.»

Non, pas un sacrilège

Quelque 1'800 couverts sont préparés chaque jour à Rennaz. Alors que certains pourraient estimer que cette déclinaison à grande échelle d'une cuisine gastronomique relève du sacrilège, Mathieu Bruno s'en défend: «Ça reste de la cuisine. Que l'on prépare à manger pour des clients au restaurant ou pour les patients d'un hôpital, il faut le faire bien.»

C'est mercredi dernier que le test grandeur nature a eu lieu, avec des premières réalisations proposées pour le dîner du personnel. Mathieu Bruno et Marina Forney étaient là pour superviser les opérations et aider au dressage. Avec un résultat à la hauteur des attentes. «Je n'aurais pas fait mieux», atteste le chef, qui se dit heureux de pouvoir partager ses connaissances avec une équipe «très motivée». «Nous avons d'ailleurs échangé nos numéros de téléphone, au cas où ils auraient des questions.»



Marina Forney et Mathieu Bruno étaient dans les cuisines de Rennaz la semaine dernière pour aider à finaliser les assiettes. | HRC

Une agricultrice agaunoise méritante

Saint-Maurice

Stéphanie Mottiez, de la Ferme des Perrières, a reçu l'un des Mérites agricoles valaisans distribués ce mardi par le Canton.

Karim Di Matteo
kdimatteo@riviera-chablais.ch

On pourrait presque dire que ça devient une habitude. En 2020 déjà, elle avait eu les honneurs de la presse pour des notes quasi maximales qui lui avaient valu le «titre» de meilleur brevet romand d'agricultrice.

En 2023, elle récidive en décrochant «brillamment» sa maîtrise. Et voilà un parcours qui vaut à la patronne du domaine des Perrières, à Saint-Maurice, 29 ans, de décrocher, pas plus tard que ce mardi, l'un des Mérites agricoles 2023 du Service valaisan de l'agriculture.

À la clé, un trophée et un montant de 5'000 francs, remis par le conseiller d'État Christophe Darbellay. Alors, un peu première de classe l'Agaunoise? «J'essaie toujours de faire de mon mieux, c'est tout», glisse-t-elle timidement au bout du fil.

Car la lauréate chablaisienne l'avoue à demi-mots: l'exercice

des interviews n'est pas pour la mettre particulièrement à l'aise. «Ça me gêne un peu», lâche-t-elle quand on arrive enfin à la rejoindre au milieu de sa journée bien remplie. «C'est sûr qu'il y a toujours à faire.»

«Un peu par hasard»

En tant que fille d'agriculteurs impliquée dès son plus jeune âge sur l'exploitation de la famille, on pourrait penser que son destin est tout tracé, mais c'est bien «un peu par hasard», avoue-t-elle, qu'elle s'est retrouvée à la tête d'une exploitation comptant 80 vaches adultes et autant de jeunes, pour une production annuelle de 600'000 litres de lait. «Je voulais rester dans le milieu, mais plutôt en suivant une filière d'ingénierie agricole. Seulement, j'ai trop aimé le stage que j'ai dû suivre en cours de route et je suis restée.»

Sa rencontre avec Philippe Monnay sur le domaine des Perrières en 2013 fait office de tournant. Il se cherche un successeur, elle se sent prête pour un nouveau défi. En plus des bêtes qu'elle affectionne, la fille de Massongex exploite 50 hectares de grandes cultures (labour, blé panifiable, maïs fourrager).

Au Canton qui la qualifie de «toujours curieuse des nouvelles techniques»,

l'Agaunoise d'adoption dit essayer d'évoluer avec son temps. «Il faut suivre la tendance dans un métier qui change énormément, notamment avec la robotisation du travail. Mais cela requiert aussi de gros investissements.»

Du temps, elle en investit aussi beaucoup pour la transmission de ce savoir-faire. «Mon prédécesseur avait coutume d'engager des apprentis, alors je continue. Cela nous force à rester à jour et à nourrir une dynamique d'exploitation avec ces jeunes.»



Stéphanie Mottiez a reçu un Mérite agricole 2023 ce mardi pour son parcours de formation jusqu'à l'obtention de sa maîtrise cette année. | DR

Entre Vaud et Valais, l'étonnante trajectoire des soins

Hôpitaux

Un livre grand public retrace l'histoire sanitaire du Chablais, des infirmeries et sanatoriums aux réformes de ces dernières décennies.

Priska Hess
redaction@riviera-chablais.ch

Recourir aux soins hospitaliers: l'habitude est aujourd'hui si bien ancrée qu'on en oublierait presque qu'elle est récente et qu'elle s'inscrit dans tout un parcours, amorcé il y a plus d'un siècle et demi. «Le Chablais aux petits soins», qui vient de paraître aux Éditions BHMS, raconte l'évolution du paysage sanitaire de cette région entre Vaud et Valais, et les enjeux politiques, démographiques, économiques, culturels et technologiques qui l'ont accompagnée.

«En 2019, nous avons déjà réalisé un livre sur la genèse de l'Hôpital Riviera-Chablais, destiné plutôt aux spécialistes. Notre idée était de proposer quelque chose de différent, une fresque générale en plusieurs



chapters, axée grand public», résume le président d'Espace Santé Rennaz Pierre Loison, à l'origine du projet.

Zoom sur Miremont

Rédigé par l'historienne Alexia Cochand, l'ouvrage est illustré de nombreuses photographies et fait la part belle aux extraits d'archives. Au fil des chapitres, étayés par des éclairages annexes, on découvre le destin des premières infirmeries jusqu'aux fusions des hôpitaux, le personnel soignant de l'engagement des religieuses à la laïcisation de la profession, l'attachement de la population aux hôpitaux, les transformations de la médecine de l'après-guerre

Pour traiter la tuberculose, le Dr. Auguste Rollier (au centre) avait mis au point «la cure de soleil» ou héliothérapie.

| Collection Photo Elysée/Fonds Hans Steiner

et les premiers rapprochements entre les cantons de Vaud et du Valais.

«Nous tenions aussi particulièrement à évoquer la Clinique Miremont à Leysin, ouverte en 1914 par le docteur Rollier, qui y possédait plus d'une vingtaine de sanatoriums. Miremont est le seul qui ait conservé, au fil de son évolution, une activité médicale», relève Pierre Loison. Pour lui, il ne fait pas de doute: le contexte chablaisien méritait qu'on s'y arrête.