



Jérémy Desbraux au Noirmont

Terroir de haute gastronomie

Cela fait bientôt quatre ans – depuis janvier 2019 – que Jérémy Desbraux et sa compagne Annaëlle Roze ont repris le restaurant de Georges Wenger, au Noirmont.

TEXTE: FABIEN DUNAND
PHOTOS: FABIEN DUNAND ET MAISON WENGER

On a beau sortir de Crissier, avec les épaulettes de second dans la brigade du plus célèbre des restaurants suisses, et bénéficié du soutien en salle et dans les coulisses, d'Annaëlle, qui a elle-même travaillé cinq ans dans les cuisines de Georges Wenger, c'était un sacré défi. Le succès initial ne s'est pas démenti. Au contraire. Le chef ne fait ni du Wenger, ni du Crissier, il fait du Jérémy Desbraux, au Noirmont. Et c'est sublime. Tous les guides vous le diront¹, mais c'est bien mieux de le vérifier par soi-même. Au bonheur complet de s'attabler ici, nous avons eu la chance d'ajouter une belle rencontre avec un couple heureux.

Jérémy Desbraux est né le 2 août 1986, à Remiremont, au pied des Vosges, où il a passé les dix premières années de son enfance. Il a vécu ensuite à une trentaine de km de là, à La Voivre, en Haute-Saône. Cette commune située sur la route des Mille Etangs possède elle-même une trentaine

de magnifiques plans d'eau, appréciés des pêcheurs. Toute son enfance et son adolescence se sont donc écoulées dans un environnement naturel, dans des ambiances de collines, de rivières et de forêts, ce qui explique sans doute le plaisir qu'il a de respirer aujourd'hui l'air des Franches-Montagnes et, peut-être aussi, sa prédilection en cuisine pour tout ce qui sort de l'eau.

La cuisine du chef est d'abord fondée, comme il se doit, sur la qualité du produit, le plus local et surtout le plus écologique possible. La maison compte une trentaine de fournisseurs de la région pour les produits laitiers, les œufs, les fromages, les poissons d'eau douce, les fruits des vergers, les alcools, plus toutes les plantes sauvages, des herbes aux champignons. Et c'est toujours le meilleur, même quand le produit vient de plus loin, et plus rarement de l'étranger. «Si vous écoutez les clients qui viennent ici, ils souhaitent manger «jurassien» et quelque chose qui sort un peu de l'ordinaire.»

¹ Deux étoiles Michelin, 18 sur 20 au Gault&Millau, et Grande Table pour le Guide Bleu de la Suisse gourmande.



Annaëlle Roze et Jérémy Desbraux, un couple aussi talentueux qu'attachant

UNE FORMATION ÉBLOUSSANTE

Après l'école, à quinze ans, le jeune Jérémy ne savait pas trop quelle profession embrasser. C'est son père, lui-même boulanger qui, sans rien imposer, l'a orienté vers le métier de cuisinier. « Je pense que ça pourrait te convenir », lui a-t-il dit, et c'est son père qui l'a présenté à son premier patron. Pourquoi papa Desbraux a-t-il pensé à la cuisine pour son fils? « Parce que j'ai toujours aimé manger, répond Jérémy. Mais c'était aussi un peu par procuration car mon père a toujours été attiré par la cuisine et la gastronomie. »

En 2001, voilà donc le jeune Desbraux engagé pour son apprentissage dans un restaurant de la région, La Bergeraine, à Méli-sy. L'apprenti Jérémy a tout de suite adoré le métier et la volonté de se perfectionner encore et toujours ne l'a plus quitté. Son certificat professionnel en poche, il fait son expérience de commis de cuisine, de 2004 à 2007, chez Bernard Bach, au Puits Saint-Jacques, près de Toulouse, une étoile Michelin à l'époque, deux depuis 2008. On le retrouve ensuite chef de partie chez Patrick Guillaud, chef français

double étoilé à Dublin. Le but était de poursuivre la carrière en y ajoutant l'anglais, mais Jérémy Desbraux n'est resté que six mois dans la capitale irlandaise. Il le regrette aujourd'hui, non pour la cuisine locale mais pour l'apprentissage de la langue.

De retour sur le continent, direction la Suisse. Il entre chez Etienne Krebs, à L'Ermitage de Clarens, avant de rejoindre l'équipe de Gérard Rabaey, au Pont de Brent, juste au moment où le patron accomplit ses derniers dix-huit mois. C'est la révélation. Partout où il est passé, Jérémy Desbraux a toujours appris, mais le passage au Pont de Brent est celui qui l'a le plus marqué avant son arrivée à l'Hôtel-de-Ville de Crissier. C'est le déclic: chez Rabaey, il passe de la gastronomie à la haute gastronomie, avec une rigueur dans tous les domaines, une discipline presque militaire, parfois excessive d'ailleurs dans certains détails. Jérémy se souvient par exemple d'étagères sur lesquelles il était interdit de déposer quoi que ce soit. Mais alors à quoi bon des étagères? Ce qui manquait aussi, c'était le côté formateur. Au fond, il fallait tout savoir faire soi-même,

ce qui n'était pas évident à 22 ans. Il est sorti de là complètement vidé, « mort » – le restaurant était toujours plein à craquer, midi et soir, pendant les derniers mois d'activité du patron – mais l'expérience est restée inoubliable.

Etienne Krebs lui a alors proposé de venir se refaire une santé à Clarens pendant la saison d'été, avant d'entreprendre une saison d'hiver au RoyAlp, à Villars. Il est alors sous-chef mais ne s'est pas senti encore prêt. Pour se faire bien comprendre, il use d'une formule moins crue que celle du bon vieux Montaigne: « Aussi haut que soit le trône, on n'est jamais aussi bien assis que sur ses fesses. »². C'est la raison pour laquelle il a multiplié les expériences, afin de ne pas manquer une étape, d'être légitimé au moment de prendre un nouveau poste.

Juste après l'apéritif et les amuse-bouche, quelque chose de spécial vous arrive: le service du pain. Une corbeille de cinq pains différents est déposée sur la table avec du beurre demi-sel. On trouve du bon pain dans d'autres établissements. Mais ici, c'est exceptionnel. Noblesse oblige: on n'est pas fils et frère de boulangers pour rien. Ces délices de pain sont un dessert avant l'heure. Cette forme de petit champignon, par exemple, est faite d'épeautre, d'une farine moulue dans une grange de la région, à la commande, seulement 24 heures à l'avance. Les levains sont faits en cuisine et les pains sont façonnés et cuits pour chaque service. Et tous ces petits pains sont là, tentation suprême à portée de votre main, sans avoir à attendre le prochain service. Étonnez-vous que les clients en raffolent et que certains demandent à pouvoir en acheter... Une demande que les frères Desbraux s'approprient à pouvoir satisfaire dans un projet de boulangerie, aux Breuleux – les veinards! – mais il va falloir patienter encore un peu, vraisemblablement deux ans...

OBJECTIF CRISSIER

En fait, dès son arrivée en Suisse, l'objectif de Jérémy Desbraux était de se faire engager à la Mecque de la créativité gastronomique, à Crissier. Il fait encore une dernière expérience, une dizaine de mois, au restaurant du Beau-Rivage, à Lausanne, supervisé par Anne-Sophie

² Montaigne a écrit: « Sur le plus haut trône du monde, on n'est jamais assis que sur son cul. »

³ On l'oublie trop souvent, l'Académie culinaire de France a été créée par un grand cuisinier suisse, Joseph Favre, né à Vex, en Valais (1844-1903), et auteur d'un monumental Dictionnaire universel de cuisine pratique.

Pic, avant d'atteindre son but. Un beau jour, après avoir envoyé son CV plusieurs fois sans succès, il prend le téléphone pour faire acte de candidature à Crissier. Cette fois, c'est la bonne. Il fait un essai en octobre 2011 et est engagé dès le mois suivant. Il va y rester sept ans jusqu'en décembre 2018. Entré comme sous-chef, il y a travaillé aux côtés de Philippe Rochat, puis de Benoît Violier, avant de devenir le second de Franck Giovannini.

Mais son palmarès ne s'arrête pas là. En mars 2014, il remporte la 50^e édition du Trophée de cuisine et de pâtisserie organisé par l'Académie culinaire de France³, avec son canard en deux cuissons et sa tarte soufflée aux fruits, Grand Marnier et chocolat Valhora. Et en 2015, il gagne le 49^e Prix culinaire Taittinger. Au programme imposé du concours: agneau fermier avec selles et rognons, accompagné d'une garniture de légumes d'automne et pomme de terre avec une sauce; et conversation, petite pâtisserie feuilletée à la crème d'amande avec glace royale, créée à la fin du XVIII^e siècle.

DEVENIR SON PROPRE CHEF

Avec ce bagage impressionnant, Jérémy Desbraux souhaitait encore faire l'expérience de chef en titre avant de réaliser le rêve de sa

Oreillon d'abricots du Valais et tartelette croustillante épicée au gingembre





L'œuf surprise, l'un des plats-signatures du chef

vie: avoir sa propre affaire. Il pensait faire le pas à 35 ans. Une occasion unique l'a conduit à prendre de l'avance sur sa feuille de route. Ce n'est pas le hasard, mais un faisceau de circonstances qui en a décidé.

Jérémy Desbraux a toujours eu des collègues qui travaillaient chez Wenger, jusqu'au jour où son propre frère, Florian, cuisinier et boulanger-pâtissier de formation, a rejoint le restaurant du Noirmont⁴. Premier épisode.

En venant rendre visite à son cadet, Jérémy fait la connaissance d'Annaëlle qui fait partie de la brigade. Après un premier contact plutôt froid, il se trouve qu'elle le prend en stop un soir de carnaval. Il lui propose de se revoir. Mais pour échapper au cliché du premier rendez-vous au restaurant, elle décide que ce sera pour une balade... en parapente. Inhabituel, et même audacieux, mais Jérémy passe le test sans encombre. Elle a découvert un garçon différent et ils ont bien rigolé ensemble. C'est le deuxième épisode, et pas n'importe lequel, même si cela ne veut pas encore dire que la maison Wenger scellera leur destin. Annaëlle quitte d'ailleurs Le Noirmont à cette époque pour se rapprocher de Crissier, et travailler chez Carlo Crisci, à Cossonay, chez Philippe Chevrier, du côté de Genève, ou encore chez Pierrick Suter, à Lucens.

⁴ C'est de famille, la sœur aînée de Jérémy est également boulangère.

Un troisième épisode sera décisif. Lors de la Saint-Martin 2017, la maman Desbraux est venue au Noirmont pour aider au service. «Georges Wenger lui a demandé de nos nouvelles, raconte Jérémy, et elle lui a dit que nous cherchions un restaurant. Il cherchait justement à remettre, mais nous n'avions évidemment pas les moyens financiers de nous lancer dans cette aventure. Il a simplement répondu: «Si ça les intéresse vraiment, il y a toujours des solutions.»

L'affaire s'est faite le 11 décembre 2017, dans le petit salon du restaurant, grâce au soutien d'une marque horlogère de la région. Le jeune couple s'est alors organisé pour reprendre les rênes du Noirmont dès janvier 2019. Ils ont appuyé sur l'accélérateur des économies pour pouvoir financer quelques changements: le décor du restaurant et la vaisselle. Tout en continuant de travailler, Annaëlle a passé sa patente. Et le 24 janvier 2019, ce fut le grand saut avec un restaurant bondé. Tout s'est d'ailleurs bousculé cette année-là, puisqu'une petite Leyna a fait son apparition le 1^{er} octobre 2019 pour vivre ses premiers six mois tout près de ses parents, à côté du passe ou au bureau, le temps qu'ils organisent son accueil et lui trouvent une nounou...

Coquillages de lac et de mer aux deux courgettes dans une marinade tiède au basilic, voilà l'une des petites merveilles de cette carte d'été. Coup de génie. Jérémy Desbraux a mis au point ce mets en deux temps trois mouvements pour un client qui venait souvent et à qui il ne savait plus quoi faire. «J'ai regardé ce que j'avais à disposition et j'ai improvisé cette recette en cinq minutes. Mais c'est l'exception qui confirme la règle. La plupart du temps, il faut s'y reprendre à plusieurs fois pour obtenir ce que l'on cherche, et quelquefois on abandonne, faute de réussite.»

L'établissement s'appelle toujours Maison Wenger et il n'y a pas de raison pour que ça change avec le temps. Tout le monde sait qui a lancé l'établissement sur le chemin des étoiles et qui l'y maintient aujourd'hui avec son propre style et sa propre cuisine. Jérémy Desbraux a même repris la tradition d'organiser la fameuse fête de la Saint-Martin version

Wenger, en 2019 et en 2021 – pas en 2020 pour cause de Covid. Il envisage aujourd'hui de poursuivre cette expérience sous une autre forme ou dans une salle extérieure à celle du restaurant. D'ici à deux ans, le couple a en effet le projet de transformer tout le restaurant, sauf la cuisine, pour en modifier l'esthétique et le fonctionnement pratique.

À raison d'une par saison, la carte est renouvelée, compte tenu des vacances, environ tous les deux mois et demi. «Dès que l'une est mise en œuvre, on prépare déjà la suivante avec la brigade, en choisissant d'abord les produits qui seront à l'affiche. Pour la créativité, c'est moi qui en assure environ les deux tiers. Annaëlle et mon équipe participent à la dégustation et donnent leur avis, y compris les sommeliers. J'écoute tout ce qu'on me dit. On ne peut pas avancer tout seul.» L'équipe compte une trentaine de collaboratrices et collaborateurs: 14 en cuisine, 9 en salle, 6 autres à l'intendance, entre le bureau, la lingerie et la plonge. Moyenne d'âge 25-26 ans, en salle, un tout petit peu plus en cuisine. La sous-chef a 30 ans, tous les autres entre 25 et 27. Une équipe jeune, habitant la région, même s'ils viennent tous de France, sauf un apprenti.

La clientèle vient essentiellement de la région, jusqu'à Berne et Bâle, mais aussi de Zurich et de Genève. Elle est complétée par les gens d'affaires à midi, et les étrangers de passage, notamment des Allemands. Le restaurant peut accueillir 50 couverts, mais l'idéal tourne entre 35 et 40, car la qualité de l'accueil doit primer la quantité. C'est la même réflexion que Jérémy Desbraux porte sur les appréciations positives des guides. Elles ne sont pas négligeables pour la satisfaction personnelle, et la fréquentation de l'établissement, mais c'est d'abord le plaisir du client qui compte. Le site internet est d'ailleurs d'une belle sobriété dans la présentation de la maison, avec son restaurant et ses cinq chambres.

À CHACUN SON RÔLE

Jérémy en cuisine, Annaëlle toute en élégance, en salle et en charge de l'administration, la formule semble s'être imposée sans problème avec un complément: il fait l'ouverture, à 7h, elle, la fermeture. «Chez tous les couples de cuisiniers amis qu'on a, c'est la

femme qui est passée en salle, sourit Annaëlle. Je ne connais qu'une exception, à la Table de Mary, à Yverdon. Au début, ça n'a pas été simple: j'ai surtout dû vaincre ma timidité. Et même s'il m'arrive encore d'avoir envie de lever un poisson ou une viande, je pense qu'on s'est bien réparti les rôles. Le fait que je connaisse la cuisine est un atout. On sait ce qui s'y passe, on peut mieux expliquer les choses aux clients. Dans l'autre sens, je peux mieux faire comprendre à la brigade ce qui arrive en salle.» Jérémy confirme: «Annaëlle sait ce qu'elle sert. Elle donne son avis sur les essais, sur les plats. Nous discutons beaucoup ensemble. On est plus tolérant, plus compréhensif quand on sait ce qui se passe des deux côtés, en cuisine et en salle.»

Annaëlle est née à Séoul, le 15 octobre 1987. Elle a été adoptée à trois mois et demi par une famille française, où le père est ingénieur à l'Aérospatiale (il a notamment travaillé sur la fusée Ariane 5), et la mère secrétaire. La table n'est en tout cas pas son domaine. «Ma maman n'a jamais aimé faire la cuisine, raconte Annaëlle. Elle n'assaisonnait rien. Pourvu que ce soit chaud, pour elle c'était bon. Heureusement, c'était toujours autre chose chez ma grand-maman qui m'a fait découvrir le plaisir d'un vrai repas. Alors un jour, je lui ai dit: «J'apprendrai et je te ferai à manger.» Voilà comment peut naître une vocation. Car la chose promise a été tenue. Vivant

Coquillages de lac et de mer aux deux courgettes, marinade tiède au basilic





Truite cuite
lentement aux
herbes aromatiques,
velouté acidulé au vin
pétillant de la Côte

à Valentigney, près de Montbéliard, dans le Doubs, elle sort du collège pour suivre deux ans de lycée à l'École hôtelière professionnelle d'Audincourt, à quelques kilomètres de là. Elle y choisit – évidemment – l'option cuisine plutôt que l'option salle...

Annaëlle a d'abord travaillé dans un restaurant historique, la maison Kammerzell à Strasbourg. « Je n'étais pas majeure, j'étais la seule fille et j'ai appris à me débrouiller. Le restaurant ayant beaucoup de débit, il fallait travailler vite. Mais avec les salaires français, il ne restait pas grand-chose à la fin du mois. » En 2005, elle arrive en Suisse, au restaurant de l'Hôtel Mövenpick d'Ouchy, à Lausanne, puis rejoint l'équipe du Lion d'Or, à Tannay, dont le chef était un ancien du Noirmont. C'est ainsi qu'elle a fait la connaissance de Georges Wenger, le jour où il a organisé le repas de son personnel à Tannay. Plus tard, Monsieur Wenger l'a appelée pour lui demander si elle voulait rejoindre sa brigade. La suite, on la connaît.

L'œuf du Noirmont en surprise, qui change d'apprêt selon les cartes, pourrait bien être le plat-signature du chef. Mais d'autres mets valent le détour. À la carte, la truite cuite lentement aux herbes aromatiques, qui prend la forme d'une barque surmontée de rames vertes, est un délice de saveurs fondantes et croquantes. Au menu dégustation, l'omble de Soubey aux oignons caramélisés et à l'aspérule odorante, ou le cannelloni de champignons des forêts

voisines, accompagné d'un consommé à la marjolaine sauvage, s'appellent plus communément « Reviens-y! ».

UN BON VIVANT

Concernant ses inclinations personnelles, Jérémy Desbraux avoue ne connaître qu'un seul interdit culinaire: le poivron. « Son goût ne me plaît pas, et c'est très difficile à digérer. Il ne faut pas oublier que c'est un piment, un piment doux, mais un piment. » À l'inverse, il adore tout ce qui sort de l'eau – c'est d'ailleurs avec les produits du lac et de la mer qu'il se sent aussi le plus à l'aise en cuisine.

Côté boissons, le Bourgogne a ses préférences en vin blanc; ce fut longtemps le Bordeaux en vin rouge, mais aujourd'hui ce sont les Côtes-du-Rhône et les Bourgognes qui lui plaisent davantage. Et on apprend à mieux connaître les vins avec les sommeliers. Mais le café est sans doute le breuvage le plus consommé, non pour le plaisir, mais pour tenir quand on a des journées de 7h du matin à 23 heures le soir.

Au-delà des frontières européennes, Jérémy Desbraux apprécie la cuisine asiatique qu'il a dégustée lors de voyages avec Annaëlle, en Chine, en Indonésie, en Corée du Sud. Prochainement, ils aimeraient aller au Japon. Mais il reconnaît ne pas savoir cuisiner asiatique, pas plus qu'Annaëlle d'ailleurs. « J'ai l'impression qu'on ne parvient pas à réussir les dosages, qu'on veut faire une cuisine trop sophistiquée par rapport à ce qu'ils font. »

Quel homme est-il dans la vie? 1 m 87 – sans la toque – Jérémy Desbraux est d'abord un bon vivant. Des vacances réussies, ce sont surtout des moments où l'on a bien mangé, comme par exemple en Bretagne où les produits sont fabuleux. Que rêvez de mieux qu'un magnifique plateau de fruits de mer accompagné d'un Chardonnay blanc de Bourgogne? Mais c'est aussi un sportif, amoureux du vélo depuis toujours, même s'il a pratiqué la course à pied dans le passé, jusqu'à participer à de nombreux semi-marathons de Lausanne. Entre qualités et défauts, il est un peu impulsif, en tout cas il l'était. « Ça se calme avec le temps. Je réfléchis beaucoup plus avant de prendre des décisions importantes. » Pour le reste, sa réussite en est la preuve: travail et rigueur sont la devise de la maison. Le meilleur, elle l'offre et le mérite tout à la fois. • FD

UNE RECETTE ANCESTRALE SANS GLUTEN NI LACTOSE. PLUTÔT VISIONNAIRE.

PARTENAIRE ARGENT



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.