

# Michel Roth, chef cuisinier

Michel Roth est l'un des meilleurs chefs cuisiniers français. Après 30 ans dans la cuisine du célèbre hôtel Ritz à Paris, il travaille désormais au restaurant Bayview à Genève.



## (1) Après le Ritz, pourquoi la Suisse ?

Lorsque le Ritz a fermé pour rénovation, j'en ai profité pour aller voir ailleurs. On m'a proposé de renforcer la restauration du Bayview en Suisse. Ma première impression en arrivant a été excellente. L'aspect à la fois moderne et familial de l'établissement m'a aussitôt plu. Alors que le Ritz est un groupe, ici, il règne un esprit de famille. C'était complètement différent de ce que je connaissais auparavant. Lieu mythique, le Ritz représente certes la gastronomie française, mais il faut y suivre des règles. Ici, le patron m'a laissé libre dans mes choix pour apporter ma signature au restaurant.

## (2) Quelles différences notez-vous entre les clientèles suisse et parisienne ?

Les clients suisses sont discrets. En général, ils sont respectueux des produits, qui doivent être naturels. Ils

veulent reconnaître le produit dans leur assiette. Je dirais qu'ils sont assez traditionnels tout en aimant bien être surpris de temps en temps. Fidèles aussi, ils aiment retrouver certains plats. En Suisse, il faut respecter les gens, montrer ce qu'on sait faire sans être arrogant. Ainsi se gagne la confiance du client. En revanche, en France, c'est moins prononcé. À Paris, c'est plus mondain. Souvent, la clientèle va dans un endroit parce qu'il est à la mode.

## (3) La cuisine suisse est-elle à l'exemple de la diversité linguistique et géographique du pays ?

Complètement. Avec la Suisse de langue allemande, la Suisse de langue italienne et la Suisse francophone, la cuisine ne peut être que variée. D'ailleurs, très vite, je me suis intéressé aux produits locaux. Ayant le lac Léman en face du restaurant, travailler les poissons du coin était une évidence. Je cuisine aussi la longeole, un plat typiquement suisse. Et le gibier, très consommé en hiver.

## (4) Voyez-vous des différences dans la formation de cuisinier d'un pays à l'autre ?

Ce qui m'a frappé en arrivant en Suisse, c'est que très peu de jeunes travaillent dans les cuisines. Alors qu'en France, c'est tout le contraire.

Beaucoup de jeunes apprennent la cuisine, la pâtisserie, les métiers de bouche. Pourtant, ce n'est pas faute d'école en Suisse : celle de Lausanne est mondialement connue, et celle de Genève tout à fait correcte. La différence avec la France, c'est que la plupart des

Suisses sortant de ces écoles se lancent dans l'hôtellerie et veulent aboutir à la direction des hôtels, avoir des postes de marketing, de management, mais pas travailler dans les cuisines. C'est dommage. Être cuisinier, c'est un métier fantastique.

*d'après Écoute, avril 2019*