

## MARYLINE NOZAHIC,

43 ANS, LA TABLE DE MARY,  
CHESEAU-NORÉAZ (VD)

Cuisinière... ou propriétaire d'un bar à bière. Toute petite déjà, Maryline Nozahic savait ce qu'elle voulait. Et ne voulait pas. Dotée depuis toujours, et de son propre aveu, d'un «tempérament volcanique», cette fille de paysans du Bugey, dans l'Ain tout proche, ne cherche pas à plaire à tout prix: «Je ne travaille pas pour les récompenses, je bosse pour mes clients», explique-t-elle pour clouer le bec tout net à ceux qui émettraient un avis sur la récente obtention de sa première étoile Michelin. Etoile obtenue dans son restaurant de Cheseaux-Noréaz, tout près d'Yverdon, où elle et son mari sont installés depuis dix ans, après quatre ans passés à Vugelles-La Mothe (VD). Cette belle distinction, que nombre de cuisiniers passent des vies à attendre, la cheffe l'accueille avec philosophie et... surprise: «Je ne m'attendais vraiment pas à être primée. Je ne multiplie pas les amuse-bouches, les mignardises... mais je pense que le Michelin a bien aimé ma simplicité, la sincérité que je mets dans ma cuisine.» Si bien que le jour de la visite de ce client très particulier, elle ne change rien à ses habitudes et à sa façon d'être: «À la fin du repas, l'inspecteur a demandé à mon mari, qui est en salle, que je vienne le voir. Il lui a répondu que c'était impossible, que j'étais seule en cuisine et que le service n'était pas terminé. Dubitatif, il a demandé à venir voir lui-même et a pu constater que c'était la vérité.»

Ni brigade, ni commis, ni apprenti, c'est bel et bien en solo derrière ses fourneaux que Maryline assure au quotidien la trentaine de plats du jour, menus affaire, menus ou cartes midi et soir, épaulée seulement par son mari Loïc et un serveur pour la mise en place et la salle. Croyant dur comme fer à l'adage *Mieux vaut seule que mal accompagnée*, la Française au caractère bien trempé assume la charge de travail et les responsabilités: «Je suis très exigeante, donc je préfère être seule. Et puis je dis trop facilement ce que je pense, ce qui pose problème. Quant



« J'AIME QU'ON VOIE QUE CE QU'IL Y A DANS L'ASSIETTE A ÉTÉ FAIT AVEC **AMOUR**. JE DÉTESTE LES GENS QUI NE SE DONNENT PAS LA PEINE »

aux apprentis, je m'investissais trop, j'étais souvent déçue. J'en avais assez de faire la maman», affirme-t-elle sans l'ombre d'une hésitation. «De toute façon, en cuisine, j'aime tout faire, des entrées à la pâtisserie. Mais je me lasse vite. Je change de cartes tous les deux mois. Je n'ai pas le temps de m'ennuyer.»

### *Cuisinière passionnée*

Et quand la cheffe n'est pas là? «Eh bien on est fermé, c'est aussi simple que ça! Pour moi, un chef doit toujours être présent dans son restaurant.» Passionnée, Maryline cuisine comme elle aime, et à l'instinct: «Je vais à l'essentiel.» Les produits? Simples et de saison. Les cuissons? Précises, comme les

dressages. Les sauces? Pas trop crémeuses, plutôt légères: «J'aime qu'on voie que ce qu'il y a dans l'assiette a été fait avec amour. Je déteste les gens qui ne se donnent pas la peine.» Lorsqu'on lui demande si ce rythme de travail effréné n'est pas usant à la longue, alors qu'elle nous reçoit un mardi, jour de fermeture, et qu'elle est dans sa cuisine pour faire la mise en place de la semaine, cette maman d'une adolescente de quatorze ans répond par la négative: «Je fais ce que j'aime. Si un jour je perds cette passion, je ferme tout de suite et je fais autre chose. Et puis, je travaille avec mon mari, on habite au-dessus du restaurant, notre fille passe tout le temps. Et on ferme pendant les vacances scolaires.» Une vie de cheffe quoi! ●