

Après dix ans à l'Hôtel-de-Ville de Crissier, Vincent Mattera a pris la responsabilité de la restauration aux Trois Couronnes. Sa vision: une gastronomie ambitieuse et conviviale.

BLAISE GUIGNARD

Dans la restauration haut de gamme, le diction selon lequel «aux âmes bien nées, la valeur n'attend pas le nombre des années» se vérifie fréquemment. Il faut dire que les carrières y commencent tôt... A 33 ans, Vincent Mattera, manager F&B de l'Hôtel des Trois Couronnes, à Vevey, peut ainsi arguer d'un cursus qui en jette, en longueur comme en qualité. Une carrière entamée en lycée hôtelier dans le Sud-Ouest (natif de Toulouse, il est originaire de Tarbes, où il a grandi), puis sous l'égide de Jean-Louis Fouquereau à la Table d'Edgard, au Lausanne Palace & Spa. Avant de rejoindre la brigade d'un autre grand du service, celle de Louis Villeneuve au Restaurant de l'Hôtel-de-Ville de Crissier, dès 2007.

C'est ce bagage inestimable que le jeune manager valorise depuis l'automne dernier en tant que directeur F&B des Trois Couronnes. Où son âge ne détonne guère: en dépit de ses 175 ans au compteur, l'institution veveysane est gérée par une équipe de dynamiques trentenaires – y compris son



Vincent Mattera veut donner au restaurant de l'Hôtel des Trois Couronnes une nouvelle vivacité.

Hôtel des Trois Couronnes

De la vie au centre de chaque table

directeur général Jay Gauer. Et l'enthousiasme juvénile de Vincent Mattera, couplé à son expérience au top de la restauration, sont sans doute les ingrédients qui lui permettront d'atteindre son objectif: donner à la restauration de l'hôtel une nouvelle vivacité.

À Vevey, il a d'ailleurs retrouvé une vieille connaissance de l'autre côté du passe: Lionel Rodriguez, autre natif de Toulouse, alumni du même lycée hôtelier, et comme lui ancien de la Table d'Edgard, dont il a été le chef jusqu'en 2012 – après avoir fait ses preuves à Monaco chez Alain Ducasse. L'alchimie entre les deux hommes est évidente: «Tout le monde nous appelle Jean-Louis et Edgard», rigole le manager. «On est lié par les mêmes valeurs professionnelles, et on pensait bien se retrouver le jour où nos chemins ont divergé», appuie le cuisinier.

En moins d'un lustre, ce demi-er a été l'artisan du renouveau gastronomique du cinq étoiles veveysan, dont il a hissé la table à un niveau remarquable – décrochant un macaron en restaurant l'offre en une table gastronomique ouverte le soir et une table plus simple le midi. «L'un est voué à la multitude des détails, l'autre axé sur un produit plus sobre, mais la cuisine est fondamentalement la même», précise Lionel Rodriguez.

À la carte du gastro, des plats d'esprit méridional, où le Léman

joue souvent le rôle de la Méditerranée: fêra du lac grillée et sa biscayenne de caviar du Léman, risotto venere du P6 aux écrivisses du lac, rouget de roche à l'aubergine violette confite, pintade rôtie à la sauge et artichaut violet de Provence.

Propositions sans gluten, sans lactose, végétariennes et véganes

Pour le nouveau manager, le restaurant n'en reste pas moins noté en-deça de sa valeur réelle. À lui, donc, la mission de redynamiser non pas l'assiette, mais tout ce qui l'entoure.

Pour adapter la forme au fond, Vincent Mattera a logiquement commencé par la carte, reconceptualisée pour plus de lisibilité, avec des spécialités saisonnières groupées sur un feuillet encarté dans les «incontournables», et adaptée aux tendances actuelles avec des propositions sans gluten, sans lactose, végétariennes ou véganes.

La mise en place, également, a été rafraîchie: nouveaux mappings, nombre de couverts revu à la baisse pour plus de confort, et – prévu à l'agenda – un rhabillage de la salle des banquettes grâce à des tentures plaquées sur les peintures murales vieillies, mais historiques, et intouchables.

Surtout, le nouveau directeur a voulu apporter de la vie là où elle manque le plus à ses yeux: au centre de chaque table, point

névralgique de toute l'expérience du repas. Avec la complicité d'Alexis Georgacopoulos, directeur de l'ECAL, il a imaginé de revivifier ce désert en l'animant d'une sculpture réalisée par imprimante 3D. Les œuvres seront

«Il faut respecter les standards d'un palace, mais éviter la standardisation.»

Vincent Mattera
Directeur F&B aux Trois Couronnes

choisies grâce à un concours ouvert aux étudiants.

Ce dernier projet, concrétisé dès l'automne prochain, réfléchit comme un miroir sa vision d'une expérience gastronomique où l'humain est l'élément essentiel. En salle, la dramaturgie du repas est remise à l'honneur, mais assouplie, libérée, décontractée. «Je veux que les clients connaissent leur serveur, insiste le manager. Il faut respecter les standards d'un palace, mais éviter, justement, la standardisation.»

Se nourrir d'un dialogue avec le client plutôt qu'un protocole

Cette évolution s'illustre dans un «menu partage» où service à la française et découpes au guêridon «donnent de voir et comprendre ce qu'on mange, et impliquent les convives dans le plaisir de communier en collectif, sous ligne-t-il.

Même tendance en ce qui concerne les vins: une carte décomplexée, où l'accent est mis sur le local et les crus au verre – avec à l'occasion des cadors du cellier comme Petrus ou Yquem en porton individuelle. Et toujours, l'idée de se nourrir du dialogue avec le client plutôt que lui imposer un protocole guindé. «Avec Louis Villeneuve, j'ai appris à ne pas arriver avec une carte, mais à adapter le menu à ses goûts, décelés lors d'une conversation informelle», explique Vincent Mattera.

Corollaire de la convivialité avec les hôtes, la fluidité des rapports entre membres du personnel est tout aussi importante aux yeux de Vincent Mattera. «La restauration, c'est une histoire d'hommes, je veux dire d'humains. Les clients doivent percevoir une vraie complicité entre ceux qui le servent», conclut-il.

htr@troiscouronnes.ch

Série d'été 1/4 Lumière sur les visages du F&B

Le «cahier français» d'hotellerie vous propose de découvrir quatre visages du F&B dans les hôtels de Suisse romande. Récemment le site Atabula rendait hommage à la Belgique Verte Nis qui venait de disparaître. «Elle habitait de toute sa puissante personnalité le restaurant Couvert Couvert.» L'article trouvait injuste que l'on parle si peu des gens de la salle. Nous partageons ce constat.

aca

