



ALAIN DELAMURAZ

Texte : Fabien Dunand / Photos : Pierre-Michel Delessert

Les deux métiers d'Alain Delamuraz, l'hôtellerie et l'horlogerie, l'ont conduit à travailler pour des produits phares de la Suisse à travers le monde. Aujourd'hui directeur du marketing et vice-président de Blancpain, il est très souvent en voyage, surtout en Asie.

Vaudois parmi les Helvètes, mais ouvert au monde, il est bien là le fils de son père, dont il est le premier à parler. Spontanément, en évoquant son propre parcours.



Le monde dans une assiette



Alain Delamuraz est né à Paudex, le 15 juin 1964. Il n'a vu, comme il dit, que la moitié de l'Exposition nationale, où son père était adjoint au directeur administratif. C'est à Lausanne qu'Alain fait ses premières classes, à l'avenue de Cour. Plus tard, au collège, après trois ans de latin, il suit un cours de raccordement pour rejoindre l'École de commerce. Dans l'idée d'entrer ensuite à l'École hôtelière, dont il a souvent entendu parler à la maison. Le nouveau campus de l'école, au Chalet-à-Gobet, doit en effet beaucoup au syndic d'alors de la capitale vaudoise, un certain Jean-Pascal Delamuraz.

Après trois ans et demi d'études – « une formation fantastique » – il en sort en 1988 pour aller travailler au Savoy, à Londres. Il aurait pu prendre une fonction confortable, distribuer une grande marque de champagne, par exemple, rémunération à la clé. Il préfère continuer d'apprendre le métier sur le tas. L'objectif est de perfectionner son anglais et de se frotter au management. Pendant 18 mois, salaire oblige, il habite un petit appartement minable, loin du centre de Londres. Mais il apprend. Et part ensuite en Equateur, à Quito, pour rejoindre l'équipe de direction de l'Hôtel Oro Verde. Cette fois c'est pour apprendre l'espagnol en poursuivant sa formation.

Il fait en prime l'apprentissage du tiers monde dans un pays où le gouvernement était fier d'avoir installé l'eau pour tout le monde, même si ce n'était pas toujours de l'eau potable. « Quand je suis revenu 18 mois plus tard, à Ouchy, mes connaissances avaient le sentiment que j'étais parti une semaine, peut-être un mois. Moi, j'avais l'impression qu'il s'était passé 15 ans ».

Tout en devisant dans sa cuisine, en réponse aux questions, Alain Delamuraz officie. Avec ses couteaux de l'École hôtelière dont il est justement fier. Le persil, les courgettes passent sous la lame du légumier n° 32. « C'est important de hacher le persil en direct, juste sur le moment ».

NO HAY PROBLEMA !

Le climat de Quito, à 2'800 m d'altitude, était agréable au propre comme au figuré. Même si la vie réservait parfois des surprises et quelques dangers, les gens avaient en permanence le sourire aux lèvres et une formule à la bouche : « No hay problema ! ». Après le français, l'allemand et l'anglais, l'espagnol est ainsi devenu la quatrième langue avec laquelle Alain se sent à l'aise. Il faut dire qu'il est aussi allé plusieurs fois à Cuba où la sœur de sa mère s'est installée. Fascinée par le « Che » – oui, vous avez bien lu, Che Guevara – elle est allée à Cuba en 1969, et n'en est jamais revenue. « Son engouement pour l'expérience

cubaine n'était pas superficiel, commente Alain, elle a voulu vivre ses convictions jusqu'au bout. Ce qui me faisait dire en plaisantant à Joseph Zizyadis : « C'est plus facile d'être communiste chez Philippe Rochat ».

« Cette vie et le travail à l'hôtel me plaisaient. Les contacts étaient bons, ils pouvaient même être sincères puisqu'ici personne ne me connaissait comme le fils de mon père. Mais on est quand même de quelque part. Le théâtre, la musique, le cinéma ont beau être vivaces en Amérique du Sud, la culture n'a pas les mêmes bases. Au fond, plus on a de racines, plus elles sont fortes, plus les branches sont longues et vous permettent d'aller voir ailleurs. Car contrairement à ce qu'on croit, les vraies racines aident à partir. Mais il ne faut pas les couper. Je voulais donc rentrer, en Suisse ou en Europe, même s'il est plus facile de quitter Londres pour Quito que de laisser Quito derrière soi pour aller à Zurich ».

Pour l'apéro, arrive une bouteille d'œil-de-perdrix Les Moussières 2011, du domaine Grisoni, à Neuchâtel. Un vin de l'hoirie Delamuraz ! Car la famille est propriétaire de vignes, à Cressier. Situées sur un terrain très en pente, face au sud, et protégées des vents, elles sont louées au domaine Grisoni. Quand la famille passait par là, Jean-Pascal Delamuraz disait à ses enfants, avec un



geste large : « Mes vignes, mes terres, mes forêts », mais c'est après son décès qu'ils en ont vraiment fait la découverte. Elles viennent de la famille maternelle du conseiller fédéral. Sa mère était née Ryser. Elle était issue d'une famille de neuf enfants dont sept ont survécu. La sœur aînée, Rachel, née en 1898, a vécu jusqu'à l'âge de 106 ans. « J'ai une photo, où entre elle et ma fille Marine, il y a 102 ans de différence. C'est la seule personne devant laquelle j'ai vu mon père au garde-à-vous. Quand elle avait parlé, il disait toujours : « Oui, ma tante ».

LA TRANSITION MIGROS

A l'Hôtel Oro Verde, de Quito, Alain Delamuraz rencontre un hôte de passage, Pierre Arnold, qui lui propose de rejoindre Migros. Et qui l'envoie d'abord au Tessin, pendant quatre mois, pour apprendre... l'italien. Et de cinq ! Cinq langues, le jeune Alain est devenu polyglotte. Quatre mois sont certes un peu courts pour bien



La cuisine est un moyen de débrancher.

maîtriser l'italien. Les notions de latin acquises au collège lui sont cependant utiles pour l'espagnol et l'italien, même s'il arrive qu'il les mélange. « Je peux suivre une conversation, on me comprend, et après quelques jours à Monza ou à Cuba, ça repart ».

Après le Tessin, Zurich. « Là, avec Pierre Arnold, on entrait dans le vrai jeu des affaires, un jeu mondial.

C'est dans ce contexte que j'ai renoué avec Maurice Urech, qui dirigeait le Beau-Rivage Palace.

Je le connaissais déjà pour avoir fait un stage dans son établissement en 1987, en attendant de faire mon école d'officier.

Un jour, il m'a demandé de devenir son adjoint, de prendre le poste de sous-directeur au Beau-Rivage ».

AU BEAU-RIVAGE PALACE

A 27 ans, Alain Delamuraz se réjouissait de continuer d'apprendre le métier de la grande hôtellerie avec Maurice Urech. Malheureusement ce dernier est parti très vite après son engagement.

Pour lui succéder, une direction bicéphale est mise en place.

Christian Marich pour s'occuper des travaux, de l'administration, des finances ; Alain Delamuraz comme responsable de l'opérationnel, l'hôtel et le restaurant.

C'était une structure provisoire, elle a duré cinq ans, plutôt bien donc, jusqu'au départ d'Alain Delamuraz.

Au Beau-Rivage, il a fait connaissance de beaucoup de monde, en particulier de Jean-Claude Biver et de Nicolas Hayek, au cours des événements organisés par le palace. L'un d'entre eux a joué un rôle décisif dans son changement de carrière : le premier Grand Prix de voile Beau-Rivage Palace qu'il met sur pied, en 1995, avec quelques amis, dont Pierre Fehlmann, Dominique Curchod et Philippe Cardis.

Avec la participation de stars de la navigation océanique, c'est un magnifique succès dès la première édition.

L'écho médiatique est considérable, les sponsors ne s'en plaignent pas. « Je n'ai jamais eu un tel retour », reconnaît Jean-Claude Biver, alors patron de l'entreprise Blancpain.

Notre hôte prépare l'entrée : une salade de cœurs de laitue et tomates aux crevettes géantes. Pour la salade, pas de sauce préalable. Il verse dessus un peu de fleur de sel et de poivre, un filet de vinaigre de riz, qui donne plus de douceur, un autre filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique blanc. « C'est incroyable l'importance du sel. Chez Crisci, j'ai fait une dégustation à l'aveugle d'œufs au plat, l'un avec du sel ordinaire, l'autre avec de la fleur de sel. La différence d'acidité est remarquable ».

« J'ai une approche très directe des gens, comme mon père. Quand il choisissait ses collaborateurs, il ne faisait pas de sélection au départ, ça se faisait sur la rencontre, les yeux dans les yeux, pas sur un CV. C'est comme ça que j'ai quitté le Beau-Rivage pour suivre Jean-Claude Biver et rejoindre Nicolas G. Hayek.

Il est encore plus important de savoir avec qui on va travailler que de savoir ce qu'on va faire. Cela faisait aussi cinq ans que j'avais ce poste et j'ai de la peine à rester sur place, je préfère le renouvellement à la répétition.

Je commençais à donner les mêmes réponses aux mêmes questions. J'avais 32 ans, je ne me voyais pas nécessairement dans ce type de poste jusqu'à la cinquantaine. C'était à tout point de vue le bon moment ».

LA RÉUSSITE BLANCPAIN

Alain Delamuraz travaille pour Blancpain depuis 1996. C'est luxe, oui, volupté, peut-être, calme, en tout cas pas. En 15 ans, la PME dont il est aujourd'hui directeur marketing et vice-président, a septuplé ses effectifs : elle est passée de 130 à 940 collaborateurs. Surtout, depuis 10 ans, sous l'impulsion de Marc A. Hayek, sa rentabilité a très fortement augmenté,

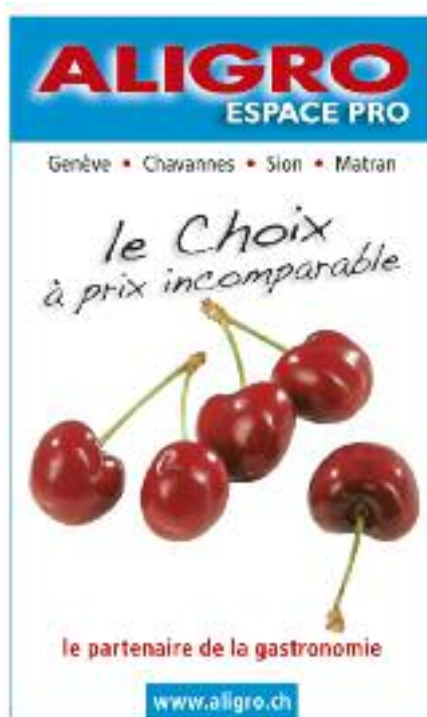
l'entreprise a su garder la distance sur ses concurrents, employer les meilleurs ouvriers de Suisse et d'ailleurs pour que ses montres restent des objets irremplaçables.

L'ouverture de la première boutique exclusivement Blancpain, à l'avenue Montaigne, à Paris, a lancé une autre aventure. Aujourd'hui, il y en a une quarantaine à travers le monde, dont beaucoup en Asie. Pour la marque, c'est d'abord une opération marketing avantageuse. Elle a le mérite de ne pas figurer seulement aux dépenses : elle rapporte aussi grâce aux ventes que les boutiques réalisent.

Pour les détaillants, la présence d'une boutique de marque à proximité de leur magasin ne réduit pas leur clientèle, au contraire, elle leur amène des clients.

Pour finir de préparer l'entrée, notre hôte saisit rapidement les crevettes géantes dans la poêle, « pif-paf » comme il dit. C'est le moment de passer à table.

En dehors du métier, Alain Delamuraz a deux passions : la cuisine et le bateau. « J'ai toujours aimé faire la cuisine. Mon père la faisait aussi. Il aimait faire des filets de sole, des cuisses de grenouilles, des moules. Il suivait aussi les saisons : à Pâques, c'était le cabri ou l'agneau de lait. Mais comme tout ce qu'il faisait, c'était à fond. Le samedi matin, il m'emmenait très tôt sur le marché, on était parmi les premiers. J'ai beaucoup appris avec lui et pas seulement dans ce domaine. J'ai aussi appris qu'il a trop tiré sur la corde, à l'image de cette anecdote. Un jour qu'il participait à une réunion des communes européennes à Strasbourg, en tant que syndic de Lausanne, il demande en quittant l'hôtel





qu'on le réveille à 4 h 45 le lendemain matin. Il s'entend alors répondre: «Si vous voulez que je vous réveille, il faudrait d'abord que vous soyez rentré».

Pour le directeur de Blancpain, la cuisine est un moyen de débrancher. Faire des achats et cuisiner le déstresse. Il fait la cuisine aussi souvent qu'il peut, et fréquemment avec sa femme Véronique, en fin de journée. D'un avis commun, ils ont

“

J'ai deux passions,
la cuisine
et le bateau.

une bonne entente dans la cuisine, mais ils n'ont pas le même rythme. Pour Alain, la cuisine est d'ailleurs un excellent révélateur de la personnalité. En regardant quelqu'un préparer un repas, vous voyez s'il complique ou s'il simplifie, s'il est sous pression ou non, s'il est organisé ou désordre. S'il fait de la cuisine spontanée et rapide, avec des cuissons très légères, il y voit l'effet d'un trait de caractère. «Je n'ai aucune patience, dit-il. Mon père aussi était

impatience et quand je lis dans les carnets d'école de notre fille Marine qu'elle manque de patience, j'ai quelque compréhension pour elle». S'il aime manger les plats mijotés, qui demandent du temps, il n'aime pas les préparer. Ça tombe bien, Véronique s'y emploie, du pot-au-feu au tajine, en ajoutant les pâtisseries comme corde de plus à son arc. Marine profite pourtant plus des desserts que son père, qui mange aussi peu de sucré que possible. Il paraît que la balance n'aime pas et quitte à faire des sacrifices, Alain Delamuraz privilégie le salé.

Ses mets préférés? Le canard laqué à la pékinoise, dont on mange la peau dans de petites crêpes garnies de légumes coupés en fines lamelles. Ensuite, le saumon, la sole, poissons et crustacés.

Le saumon justement, fondant à souhait (voir la recette) est accompagné d'un Dézaley-Marsens De la Tour, grand cru 2008.



Nouveau dépôt:

Caffè Chicco d'Oro
Rue des Petits Champs 17
1400 Yverdon-les-Bains
Tél. 024 435 13 07
www.chiccodoro.ch

Ce chasselas des frères Dubois a un parfum de miel, de noisette et de pain grillé. Il fait aussi plaisir à voir dans cette belle rondeur du pot traditionnel vaudois. « 1 litre 4, commente Alain Delamuraz, ça met le demi à 0,7 litre, presque la bouteille de 75 cl d'aujourd'hui. Les ancêtres avaient une bonne descente ».

ENTRE LA CHINE ET L'ITALIE

Comme il aime le changement, il aime changer de style de cuisine et il les aime toutes. S'il fallait pourtant n'en pratiquer qu'une seule pendant toute une année, ce serait la cuisine italienne. «Elle est simple, authentique, et elle est excellente».

Les cuisines asiatiques viennent ensuite, surtout la cuisine chinoise, «la japonaise est plus vite fatigante».

Sa fascination pour l'Asie, où il voyage très souvent, ne s'arrête pas aux plaisirs de la table. Il a déjà séjourné une trentaine de fois à Hong-Kong, une vingtaine d'autres fois dans le reste de la Chine.

Il apprécie ce pays-continent et ses habitants. Leur culture, leur philosophie, leur conception de la médecine. Leur calendrier aussi, l'idée qu'ils ont de travailler en harmonie avec les phases de la lune, montante ou descendante.

Comme David Servan-Schreiber, Alain Delamuraz trouve que les Chinois et les Italiens ont des façons de vivre très proches, en passant beaucoup de temps à table.

En congé, en vacances, il apprécie ces repas de midi tardifs, vers 13 h 30, comme en Toscane.

Authenticité, passion, convivialité, et par dessus tout partage, voilà les mots qu'il associe à tous les aspects de la cuisine. «On dit que la musique adoucit

les mœurs, la cuisine aussi, souligne Alain. Combien de problèmes trouvent leur solution autour d'une table!»

HOMMAGE À FREDY GIRARDET

Alain Delamuraz se souvient avec bonheur de son stage chez Fredy Girardet, au temps de l'Ecole hôtelière, en 1985.

C'est son cuisinier modèle. Pour son honnêteté, son respect du client et du produit. Pour avoir fait découvrir la gastronomie à toute une population et semer des émules dans toute la région.

Parmi les grands, Alain Delamuraz cite aussi, hors Crissier, Philippe Chevrier, Guy Savoy, Joël Robuchon, Troisgros, Paul Bocuse, ces chefs qui ont su faire connaître et apprécier la grande cuisine à travers le monde.

La cuisine moléculaire? «J'ai essayé, sans l'apprécier particulièrement.

Mais elle a sa place. Et chacun ferait mieux de prouver la valeur de ce qu'il fait plutôt que de chercher à montrer que les autres sont nuls».

Alors bon vivant, Alain Delamuraz? «Absolument, je ne serais pas crédible en disant le contraire». Et il enfonce le clou: «Le meilleur moyen de louper ses vacances, c'est d'aller dans un pays où l'on bouffe mal». Des péchés mignons, tout le monde a compris, il en a.

Aurait-il des défauts? Véronique dit qu'il est secret. Lui s'en amuse: «Mais je cause tout le temps». Elle ajoute alors, comme en écho: «Il veut toujours avoir le dernier mot». Ses qualités? Sa femme les énumère lentement, d'une voix douce: «Il est généreux, pas rancunier, gentil sans être gentil-gentil. Je dirais que c'est une belle personne». (FD)



FILET DE SAUMON ET DÉS DE COURGETTES

La recette d'Alain Delamuraz

Ingrédients par personne

- 1 filet de saumon, du poids qui vous conviendra selon le menu
- 1 courgette

La recette est à l'image de la cuisine rapide et spontanée qu'apprécie Alain Delamuraz. Le plaisir de la dégustation est inversement proportionnel au temps qu'il faut consacrer à la préparation.

Marche à suivre

- Couper les courgettes en petits dés et les faire sauter dans une poêle.
- Poser les filets de saumon, assaisonnés, sur une plaque légèrement beurrée. Les mettre au four sans l'avoir préalablement chauffé. Mettre alors le four à fond pendant une dizaine de minutes. Cela donne un saumon chaud mais encore très rosé et qui fond dans la bouche.
- Servir avec les dés de courgettes.