

25'000 gourmets font tourner la Chaîne des Rôtisseurs mondiale

Par [David Moginier](#) Mis à jour à 10h46

Lien pour l'article

<http://www.24heures.ch/vivre/gastronomie/25-000-gourmets-tourner-chaine-rotisseurs-mondiale/story/22345777>



Dominique Koeppl, Bailli du Pays de Vaud de la Chaîne des Rôtisseurs, et le dernier chef intronisé, Pascal Gauthier, du Restaurant du Jorat, à Mézières.

Image: Henri Rollier

Fondée en 1248 par Saint Louis, tuée par la Révolution, ressuscitée en 1950, la confrérie rassemble amateurs et pros dans 86 pays.

Louis IX était si juste et si pieux qu'il fut canonisé. Parmi les bonnes actions dont on crédite le désormais Saint Louis, il y a la création de guildes professionnelles en 1248. Dont celle des « ayeurs » ou rôtisseurs d'oies. Il s'agissait alors d'améliorer les connaissances techniques des membres de ces guildes, quel que soit leur statut. Il faudra attendre 261 ans et le règne de Louis XII pour que la guilde s'étende à la préparation de toutes viandes et volailles, sous le nom de « rôtisseurs ». Mais la Révolution française n'aimait guère ce que les rois avaient créé. En 1793, elle dissout toutes les guildes professionnelles.

Ce n'est qu'en 1950 qu'une poignée de passionnés, parmi lesquels le célèbre critique Curnonsky ou les chefs Louis Giraudon et Marcel Dorin, décident de créer la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs. Evidemment, la gastronomie est la préoccupation première de ces drôles de zozos, qui reprennent les armoiries, se décorent de somptueux rubans dont les couleurs précisent les grades et sur lesquels ils sont libres d'accrocher autant de bibeloteries qu'ils sont capables de porter.

Les membres font « le serment de toujours honorer l'art de la cuisine et la culture de la table » et « de toujours honorer leurs devoirs de fraternité et de respect à l'égard de tous les membres ». Car, au-delà des professionnels, la confrérie rassemble tous les amateurs passionnés, les critiques affûtés et bientôt les passionnés de vins et d'alcools nobles dans une section spécifique, l'Ordre mondial des gourmets dégustateurs.

Aujourd'hui, la chaîne est présente dans 86 pays, regroupant 25 000 membres, ce qui en fait la plus importante association de gourmets mondiale. Le bailliage suisse, fondé en 1951 déjà, compte 2000 personnes, ce qui en fait le troisième plus important. Et, il faut le signaler, la confrérie a très vite accepté les femmes, contrairement à d'autres. Pour preuve, le bailliage vaudois est tenu avec le sourire par Mme Dominique Koepfel. « Nous sommes d'abord une association de bons vivants », rappelait-elle en remettant le panneau à Pascal Gauthier, au Restaurant du Jorat, à Mézières, l'autre soir. Effectivement, la convivialité semble de mise parmi les joyeux convives de la soirée.

Une bonne affaire

Pour les chefs intronisés, l'adhésion est synonyme de retours gagnants. Labellisé sur le site de la chaîne et dans les guides qu'elle produit, le restaurant aura toutes les chances d'attirer ces épicuriens exigeants. Le patron peut aussi leur proposer des soirées à thème pour les faire venir. Dans le canton de Vaud, une vingtaine de restaurants sont membres, depuis l'Hôtel de Ville, à Crissier, jusqu'au Club nautique de Morges ou au Café de Riex. Mais ces chefs doivent aussi s'attendre à des contrôles réguliers. Et ils doivent suivre un certain protocole, ainsi que le définit le règlement: «Chaque fois qu'un membre professionnel a le plaisir de recevoir à sa table un membre de la chaîne, il doit obligatoirement l'honorer en le saluant porteur de son ruban et de sa médaille. Il est également recommandé de mettre le fanion sur la table.»

«Le comité est très actif, se réjouit Paul, un policier membre de la chaîne. Il y a au moins un événement chaque mois et chacun est libre d'y participer ou non. Mais, si on le fait, on a l'assurance d'être entre gens de bonne compagnie et d'être très bien reçus par les restaurateurs.» Cela va du simple stamm au voyage gastronomique, du déjeuner jusqu'au repas de gala. Chacun paie son dû.

«Cela reste vraiment bon vivant, assure Henri Rollier, le vice-chargé de presse vaudois. Je n'ai jamais eu connaissance de problèmes entre membres ou avec nos professionnels», assure-t-il. On ne demande qu'à le croire.

Chefs vaudois
Le Saint-Christophe, à Bex. Au Gaulois, à Croy. L'Hôtel de Ville de Crissier. Le Buffet de la Gare de Gland. L'Hôtel Victoria, à Glion. Le Berceau des Sens et la Table d'Edgard, à Lausanne. L'Hôtel de la Gare, à Lucens. Le Jorat, à Mézières. Le Montreux Palace. Le Mont-Blanc au Lac et le Club nautique, à Morges. L'Etoile, à Noville. Le Port de Pully. Le Café de Riex. L'Onde, à Saint-Saphorin. L'Auberge de Vers-chez-Perrin. Les Trois Couronnes, à Vevey. Le Torrent, à Yverne.

(24 heures)

Créé: 29.07.2016, 10h46

© Tamedia Publication Romande SA