

Fondues à la chaîne

De retour de Londres et des JO, Marlène Perroud a préparé fondues et raclettes pour le restaurant de la Maison de la Suisse. Elle nous livre son expérience.

Durant près d'un mois, la cuisine de Marlène Perroud, cheffe au restaurant châtelais le Tivoli, ne se situait pas dans le chef-lieu veveysan, mais sur les bords de la Tamise! La cuisinière était en effet responsable de la préparation des fondues et des raclettes pour le restaurant de la Maison de la Suisse, le temps des jeux Olympiques. «C'était une parenthèse extraordinaire, comme un mois hors du temps», décrit la Veveysanne, rentrée de Londres il y a une semaine environ.

A la vue de tous

Son expérience anglaise n'a pourtant pas été de tout repos. Seule pour préparer ces mets au fromage typiquement suisses, elle cuisinait à peu près huitante fondues par jour et utilisait quotidiennement 15 kilos de fromage à raclette. «Les organisateurs n'avaient pas prévu que ça fonctionne aussi bien», commente Marlène Perroud. Pour faciliter son travail, la cuisinière a eu la chance de pouvoir compter sur des produits de qualité. «Pour la fondue, nous avons

un mélange déjà prêt. C'était un produit passe-partout, qui convenait bien à tout le monde», explique-t-elle.

Affiliée au Chalet bernois, une des trois entités qui constituaient le restaurant de la Maison de la Suisse, la cuisinière a travaillé dans un environnement inédit. «Alors que d'habitude je suis derrière, là je cuisinais dans une petite cahute vitrée. Les gens pouvaient me voir», raconte Marlène Perroud. Elle a donc été sollicitée par les clients pour nombre de photos et de questions: «C'était un plaisir de leur expliquer la recette de la fondue, en anglais évidemment.»

Mais, ce que Marlène Perroud retiendra surtout de son expérience londonienne, c'est le côté convivial qui régnait au sein du quartier général helvétique. Elle n'exclut d'ailleurs pas de mettre à disposition ses talents de cuisinière pour les prochains JO. «On m'a déjà demandé si je voulais revenir!» lance-t-elle.

Angélique Rime



Marlène Perroud a troqué pour quelque temps sa cuisine veveysanne pour des fourneaux londoniens