L'enfance des patrons (5/5)

«Je rêvais d'être ingénieur ou architecte»

> Portrait
Eric Fassbind est tombé dans l'hôtellerie étant petit

> Rencontre avec un bâtisseur d'étoiles

Dejan Nikolic

Pour se préparer à l'exercice, Eric Fassbind est allé chez sa mère, afin de se replonger dans ses vieux albums photo. «Je pensais que cela me prendrait trois minutes. J'ai passé plusieurs heures à revivre tous mes souvenirs», indique l'héritier d'une dynastie d'hôteliers, dont il incarne – avec son frère Marc – la sixième génération. Sur l'image qu'il a choisie, le jeune Eric a environ 5 ans. Il manipule une pelle mécanique. Tout un symbole. «J'ai toujours rêvé de devenir ingénieur ou architecte. Mais mon père voulait que je reprenne les rênes du groupe familial. Bâtir, c'est ce qui m'a fait revenir dans l'hôtellerie», explique celui qui en est à son quinzième chantier.

Assis face à une tasse de café escortée d'un verre d'eau, l'entrepreneur lève les yeux sur les lambris réactualisés de l'Hôtel Alpha-Palmiers, au centre de Lausanne. «L'image a été prise ici, au dernier étage de ce bâtiment, où nous avions notre appartement», lâche-t-il après une profonde inspiration. Eric Fassbind a vu le jour en 1966. «C'est comme si j'étais né dans cet hôtel», dit-il. Ses plus tendres souvenirs s'y rapportent: «On descendait avec mon frère pour chaparder de gros carrés de chocolat industriel en cuisine», se souvient celui qui a commencé à travailler vers l'âge de 12 ans. Des «extras», pour dépanner ses parents, tout en se faisant un peu d'argent de poche. «J'adorais cela. On se bagarrait pour le droit de servir en salle», indique-t-il. Bilan: les frères Fassbind ont affiné leur sens commercial. «Pour que la collecte de pourboires soit plus fructueuse, nous prétendions, tous les jours, que c'était notre anniversaire», sourit-il.

Eric Fassbind estime avoir eu «une enfance fabuleuse». Sa plus grande chance? «Mes parents étaient toujours présents à nos côtés, se félicite-t-il. Ils travaillaient beaucoup, mais nous partagions tous nos repas en famille.» Seul regret: une privation relative de vacances. Etant petit, il n'a presque jamais quitté la Suisse. «Je crois avoir vu la mer deux fois. D'abord dans le cadre d'un voyage d'affaires, mon père ayant dû visiter des hôtels au bord de la Méditerranée. Ensuite au Kenya, où nous avions aussi joint l'utile à l'agréable», indique-t-il.

Le jeune Eric, à environ 5 ans, dans l'ancien appartement familial de l'Hôtel Alpha-Palmiers à Lausanne.

Ce périple africain s'est révélé architecturalement marquant. L'hôtel choisi par le patriarche de la famille avait été construit dans les années 1970. «J'ai trouvé le bâtiment fantastique. A l'époque, je n'arrêtais pas de le dessiner. Et je peux, aujourd'hui encore, en faire le schéma détaillé», assure-t-il. Une coursive centrale courant sur plusieurs centaines de mètres, relativement plate mais avec des variations de niveau «très subtiles». L'ensemble était flanqué d'une arborescence de pavillons: «Cela ressemblait à ce que l'on peut à présent qualifier de clapier», plaisante-t-il.

> «Quand le prof me faisait orthographier «néanmoins», j'écrivais «nez-en-moins»

Un autre souvenir mémorable? «L'hôtel de mon oncle, le Continental à Lugano, poursuit Eric Fassbind. Mais plus pour le mode de vie qu'il impliquait.» L'établissement saisonnier fermait durant l'hiver. «Les enfants pouvaient alors s'approprier l'espace des clients. Avec mes cousins, on montait les rails d'un circuit de chemin de fer dans la salle à manger», se remémore celui qui se passionnait pour les modèles réduits. «Je continue à en faire», précise-t-il. A l'époque, le constructeur en herbe élaborait des bateaux, avant de s'intéresser aux hydravions. «C'est vers l'âge de 13 ans que mes maquettes se sont mises à voler. Je les appelais mes vaisseaux «spéciaux», précise celui qui a été marqué par les grandes superproductions américaines, tel le film *Star Trek*.

Eric Fassbind n'a jamais fréquenté le jardin d'enfants. Son frère et lui étaient placés sous la supervision d'une «nurse», comme l'appelait leur mère. «C'était une Allemande, nos parents tenaient à ce que l'on apprenne cette langue. Elle nous amenait souvent au parc de Milan à Lausanne, pour notamment contempler des voiliers», ajoute-t-il. Et son rapport à l'école fut quelque peu tourmenté. «J'excellais dans les branches techniques, comme les maths ou la physique, dit-il. Par contre, j'avais toujours 1 en dictée. Quand le prof me faisait venir au tableau pour orthographier «néanmoins», j'écrivais «nez-en-moins». Cela faisait rire toute la classe.» Explication: une dyslexie mal diagnostiquée, qu'il a héritée de son père et «transmise à ses deux enfants».

Ce qui ne l'a pas disqualifié pour les études: à partir du post-obligatoire, «les dictées ont beaucoup moins d'influence sur la moyenne générale», témoigne celui qui a fini par décrocher une licence HEC, cursus complété par un diplôme de l'Ecole hôtelière de Lausanne.

L'orée de l'adolescence fut pour lui, comme pour beaucoup, l'âge de la révolte. «J'avais rebaptisé notre maison au bord du lac le Kremlin, et y faisais flotter des drapeaux soviétiques», se souvient-il. Ses parents, plus catholiques par hérédité que par conviction, l'avaient quand même inscrit au catéchisme. «Je me suis fait exclure pendant un an après avoir fait fondre en larmes mon enseignante», s'excuse-t-il.

New wave, coldwave et autres musiques industrielles s'ouvrent alors à ses jeunes oreilles. «J'ai joué, sans réel succès, dans un petit groupe aussi expérimental qu'informel [Berschtesgarden Trio], où l'on déconstruisait les sons», confie-t-il. Un disque, «à compte d'auteur», naîtra toutefois de cette étape musicale.

Petit clin d'œil: à l'issue de l'entretien avec *Le Temps,* Eric Fassbind signait l'achat du 10e hôtel du groupe. «Il se situe à Zurich à 300 mètres du Kunstmuseum, derrière la cathédrale. L'établissement viendra rejoindre notre chaîne dès janvier 2015», conclut-il.

Saveurs du français

Tuyé, fumage des palabres

Un animal sera-t-il tué d'ici à la fin de la lecture de cette chronique? Peut-être, mais pour la bonne bouche. Notre ultime «Saveur du français» de cet été constitue d'abord une intrigue. En premier lieu, l'orthographe: «tuyé», «tuhé» ou «tué». Il est question de la pièce d'une ferme traditionnelle jurassienne dans laquelle on fume les salaisons. D'où vient le mot? Le «tuyé» désigne la cheminée s'élevant depuis le cœur de la demeure. Par extension, le terme se serait imposé pour nommer la chambre elle-même. Selon d'autres sources, on parle de «tuer», ou «tuyé» le cochon, ce rituel de la fin novembre lié à la Saint-Martin et ses repas un chouïa copieux.

Le «tuyé» est bien documenté, notamment dans le Haut-Doubs. Les fermes franc-comtoises montrent une ampleur imposée par l'environnement: l'étable attenante pour rester proche des animaux pendant les longs hivers, la grange au premier niveau, assez grande pour stocker le fourrage de l'hiver, les façades recouvertes de tavaillons, ces plaquettes de bois protectrices… Et cette pièce principale, occupée au centre par un âtre dont la hotte s'élève au plus haut de la maisonnée. Plus haut du feu s'alignent jambons, saucisses ou morceaux de lard. Et voici que s'élaborent ces chefs-d'œuvre de l'apéritif, ces saucisses sèches qui sont bien plus que des exercices d'articulation.

Ces deux dernières semaines, *Le Temps,* qui se soucie des papilles de ses lecteurs, a évoqué des bistrots d'anthologie. Ce jour, une vedette jurassienne (lire ci-dessous), d'où nous vient ce mot bref autant que robuste. Dans le canton, il se raconte qu'au cœur du tuyé, pièce de fumage et lieu de palabre des sages, les enfants venaient, au soir après le départ des anciens, brûler les ficelles des saucissons pour les faire tomber en silence. Honte à eux, bien sûr.

Cette petite chronique clôt la onzième année de nos «Saveurs du français». Dans les turbulences que *Le Temps* et ses lecteurs vont bientôt traverser, on ne sait trop s'il y aura du tuyé, comme le cochon rituel. On espère la future viande goûteuse. Qui sait, peut-être la dégustera-t-on ici, l'année prochaine, dans le tuhé de notre petite chronique?

Nicolas Dufour

Cet été, sans prétention, «Le Temps» a dégusté un mot de la langue française

Bistrots authentiques (10/10)

Stars hollywoodiennes et cochons de lait rôtis

Deux grandes rangées d'arbres assombrissent la petite route maltraitée par le gel des rudes hivers de la région. Ils créent comme un tunnel de verdure pour le visiteur qui rallie la ferme quatre fois centenaire. Cachée dans une combe à dix minutes de La Chaux-de-Fonds, la Ferme des Brandt, bâtie en 1614, a reçu d'innombrables visiteurs. Plus encore depuis que son restaurant s'est acquis une renommée dépassant le canton de Neuchâtel.

Des siècles avant que Leonardo DiCaprio ne vienne y manger du cochon, on raconte que des faux-monnayeurs s'y pressaient pour y liquéfier des Louis d'or. Franchissant les frontières franco-suisses dans le Doubs, ils utilisaient la couverture de l'exploitation agricole pour refondre les pièces en y incorporant des métaux moins nobles. Les grandes vitres rectangulaires orientées plein sud marquent l'importance de l'artisanat horloger dans la bâtisse (dès 1858).

Il y a exactement dix ans, c'est Cyril Tribut qui a emprunté la grande allée ombragée des Petites-Crosettes. Ce quadragénaire d'origine française – en Suisse depuis dix-sept ans, précise-t-il – a repris un restaurant qui servait alors «des rösti en boîtes». D'emblée, l'idée de proposer «des produits du terroir, cuisinés à la façon de nos parents et de nos grands-parents» s'est imposée. Sans tomber dans l'extraordinaire, ajoute-t-il, «mais en faisant preuve d'originalité».

En «quatre-cinq ans», la Ferme des Brandt gagne une belle renommée. Ses joues de bœuf et autres croustillants de pieds de porc apprêtés soigneusement font saliver loin à la ronde. Le cochon de lait rôti au four à pain dans un jus de bière brune des Franches-Montagnes reste la signature du restaurant. Les horlogers de la région y invitent même leurs égéries. Leonardo DiCaprio, «hyper-relax», y a goûté des «petites portions de plusieurs plats». Cameron Diaz a semble-t-il «beaucoup apprécié le vin blanc», se souvient Cyril Tribut. Le côté «rustique» du bistrot les a notablement marqués, relate une porte-parole de Tag Heuer.

Cyril Tribut et sa compagne. Le cuisinier a repris la ferme quatre fois centenaire en 2004. FERME DES BRANDT, 19 AOÛT 2014

Au-delà des plats, c'est l'architecture authentique de la ferme qui impressionne. Et notamment son tuhé (ou tuyé, lire l'article ci-dessus) – «l'un des tout spectaculaires de la région», note Jacques Bujard, directeur de l'Office cantonal du patrimoine et de l'archéologie – ou les belles chambres restaurées. Sous d'imposantes voûtes en pierre – dont l'une est gravée ABDG, pour Abraham Brandt-dit-Grieurin, premier propriétaire des lieux – quelque 55 convives peuvent y manger à l'aise.

Appâtés, les experts du Gault-Millau et du Michelin ont voulu recenser la Ferme des Brandt. Mais Cyril Tribut a refusé «d'entrer dans ce système» et a dû se battre pour ne pas figurer dans les guides. C'est vrai que l'histoire de cette bâtisse historique, servie avec une goûteuse simplicité, suffit pour que l'on toque à sa porte.

Valère Gogniat

La Ferme des Brandt, Petites-Crosettes 6, La Chaux-de-Fonds
Fermé lundi et mercredi,
www.fermedesbrandt.ch

>> Sur Internet
Galerie photos. Recette du cochon de lait rôti au four à bois, au jus de bière des Franches-Montagnes
www.letemps.ch