

# LA DERNIÈRE CRÉATION DE ROCHAT

**GASTRONOMIE** Quelques mois avant son décès, l'ancien résident de Crissier avait élaboré sa propre fondue. Un projet porté aujourd'hui par sa compagne Laurence.

« Il sait qu'il peut compter sur moi. Il a toujours pu compter sur moi. Il était impossible de ne pas mener son projet à terme, pour lui. Lui qui allait toujours de l'avant. » Lorsqu'elle parle de son compagnon, Philippe Rochat, décédé prématurément en juillet, Laurence Rochat alterne entre présent et imparfait, entre sourires et émotion, avec le dynamisme qu'elle avait en commun avec « son grand amour ».

Une énergie incroyable qu'elle a mise depuis septembre au service du dernier projet du chef étoilé: sa propre fondue. Une idée qui peut paraître incongrue pour un cuisinier qui a travaillé toute sa vie des produits d'exception. « Oui, il aimait les produits sophistiqués, dans le bon sens du terme. Mais ce qu'il préférerait, c'étaient les produits simples mais bons. On pou-

**Philippe mangeait au moins une fondue par semaine**

Laurence Rochat, compagne de Philippe Rochat

avait tout lui enlever, sauf un bon pain et un bon fromage. Il mangeait d'ailleurs au moins une fondue par semaine, au restaurant comme dans un chalet d'alpage. Son premier geste en cuisine a été de tourner la fondue dans le restaurant familial à Chavannes-sous-Romont. »

Il a toutefois fallu attendre 2014 pour que naisse l'idée d'une fondue Philippe Rochat, autour d'un... papet vaudois. « Un ami m'a invité à voir Lausanne Hockey Club - Fribourg Gottéron en loge, raconte Fabien Vallélian, fromager à la Laiterie Moderne, à Bulle. Il m'a dit qu'avant le match nous

étions invités chez un ami qui trouvait que ma fondue était la meilleure. J'étais gêné, je ne voulais pas venir. Il a insisté et je me suis retrouvé chez Philippe Rochat. J'étais tellement impressionné et flatté. »

Pendant le match, les deux passionnés de fromage évoquent les projets caritatifs du chef étoilé. L'idée est sur les rails: une fondue Philippe Rochat dont les bénéfices seraient reversés à une œuvre. Mais évidemment pas question pour le chef de se contenter de poser son image sur un paquet.

## Goûteuse et onctueuse

L'élaboration du mélange a duré deux jours, entre dégustation de fromages et succession de caque-lons. « Les goûts varient d'une personne à l'autre. Je voulais déterminer ce qu'il aimait lui. » « Une fondue qui a du goût, pas d'ail et qui tient sur le pain, décrit Laurence Rochat. Le résultat est parfait, cette fondue c'est tellement lui! » Basée sur la recette moitié-moitié, la fondue Philippe Rochat conjugue deux maturations de gruyère AOP et huit variétés de vacherin fribourgeois AOP. Le tout pour un prix tout à fait populaire (14 fr. 40 les 400 g). « C'était la condition pour que j'accepte, je lui ai dit que s'il voulait créer un produit de luxe, il fallait se tourner vers un autre fromager. Mais il était sur la même longueur d'onde. »

Fourmillant d'idées, le jeune retraité de l'Hôtel de Ville de Crissier appelle quotidiennement le fromager. Il imagine un emballage avec le fromage à fondue et le vin de Raymond Paccot, qui produit la cuvée Rochat, pour la préparer. Il prévoit un apéritif de Noël à la Porte des Iris, à Vuillerens, pour lancer le mélange le 1er décembre 2015. En juin, la recette - secrète - du mélange, est validée. Mais quelques jours plus tard, un arrêt cardiaque emporte Philippe Rochat. « A ce moment-là pour moi, il n'y avait plus de projet, raconte Fabien Vallélian. Cette fondue, c'était le fruit d'une rencontre, pas un business. Ça n'était pas à moi de continuer. »

Après une longue période « en mode survie »,



Photos Darrin Vanselow



Le fromager Fabien Vallélian, Laurence Rochat et le vigneron Raymond Paccot ont lancé hier la fondue comme l'avait souhaité Philippe Rochat.

comme Laurence Rochat décrit les premières semaines de son deuil, l'idée de mener à bien le projet de l'homme de sa vie devient une évidence. « Je sais que cela lui tenait à cœur. Il était comme ça, quoi qu'il arrive il allait de l'avant. Il serait déçu si on ne le faisait pas. Et j'ai

aussi eu le soutien de son frère et de sa sœur, c'était important. Ce soir (ndlr: hier), le lancement de sa fondue se passera exactement comme il l'avait imaginé, à la date prévue, tous les ingrédients sont là pour

qu'il soit satisfait. » Fier de la confiance du grand chef, Fabien Vallélian entend bien maintenant être le garant de la recette originale. « C'est sa dernière création, un vrai cadeau qu'il nous a fait, il faut lui faire honneur. »

Il a malheureusement manqué une fourchette dans le caquelon hier soir.

Mais le partage, la convivialité et, bien sûr, une excellente fondue sont probablement le plus bel hommage que ses proches aient pu rendre à Philippe Rochat.

● MELINA SCHRÖTER

melina.schroeter@lematin.ch

La fondue Philippe Rochat est vendue chez Coop et sur [www.mafondue.ch](http://www.mafondue.ch)

**« La fondue, c'est le vrai plat du partage »**

**RÉACTION** Jean-Claude Biver partageait avec Philippe Rochat l'amour du fromage et de la fondue. L'épicurien homme d'affaires se réjouit de cette dernière création du chef étoilé. « Il est toujours bon de garder les grands de ce monde vivants. Alors quand malheureusement ils nous quittent, il nous reste au moins leurs créations. Comme la musique de Mozart ou la peinture de Picasso, il nous reste l'incroyable musique de l'immense cuisinier qu'était Philippe Rochat. Cette fondue qu'il a élaborée est une merveilleuse nouvelle. » Pour le patron de Hublot, outre le plaisir gustatif, c'est le mode même de dégustation de la fondue qui séduisait l'illustre cuisinier. « C'est le plat du partage par excellence. D'habitude dans un repas, chacun a son assiette devant lui. Avec la fondue, chacun puise dans le même caquelon. C'est cette convivialité qu'apprécient tous les amateurs de fondue. » ●