



Il nourrit les cerveaux de l'EPFL de projets locaux

Bruno Rossignol Amoureux de la cuisine, il a pour but de verdir le logo de l'École polytechnique, dont il est le chef de la restauration.

Thérèse Courvoisier Textes
Odile Meylan Photo

Il y a des signes qui ne trompent pas. Bien qu'aujourd'hui il mitonne plus des projets de grande envergure que des bons petits plats, le responsable restauration et commerce de l'EPFL, Bruno Rossignol, garde des gestes qu'il a maintes fois répétés dans les nombreux établissements où il a travaillé. C'est ainsi qu'il utilise son beau dossier relié de cuir comme plateau pour transporter deux tasses de café en direction de la salle de conférences qu'il a réservée. On lui répète qu'on est venu pour parler de lui, mais ce vrai modeste affirme que c'est son dernier projet qui le résume le mieux. Que cette révolution verte des repas de l'EPFL est en quelque sorte la somme des savoirs qu'il a acquis au cours de ses trente années d'expérience. Soit.

Ce ne sont pas ses parents qui lui ont transmis un amour total pour les métiers de bouche. Même si, quand on lui demande quel serait son

repas du condamné, Bruno Rossignol avoue, après une très longue réflexion, que ce serait sans doute une des recettes de sa maman. «Je n'ai pas besoin de beaucoup me concentrer pour sentir les odeurs et les saveurs des plats de mon enfance» sourit-il.

Le gamin du XIX^e arrondissement de Paris a donc toujours su qu'il voulait cuisiner. Et c'est à la dure qu'il a fait ses armes, dès l'âge de 14 ans, dans un monde aussi exigeant qu'impitoyable. Perfectionniste, curieux, précis et surtout boulimique de travail, le jeune Bruno Rossignol absorbe tout ce qu'il voit, apprend chaque jour un peu plus.

Son diplôme en poche, il va toquer aux portes des grands restaurants comme commis indépendant. Il a soif de savoirs multiples, d'influences diverses, d'inspirations variées. Si bien que très tôt déjà, son CV ressemble à un riche patchwork: un assemblage réussi de plein de petits tissus tous différents et au final étonnamment complémentaires.

Les challenges aussi bien physiques que mentaux ne lui font pas peur, au contraire, ils lui permettent de grandir. C'est ainsi en 1992 que le sport fait son entrée sur son CV professionnel - le bonhomme pratique le vélo et la course à pied très tôt le matin -, tout d'abord sous forme d'échec. «J'ai postulé pour bosser aux JO d'Albertville, se souvient-il. Je ne sais plus pourquoi, mais cela ne s'est pas fait. J'ai posté mes offres un peu partout avant d'être contacté par l'Hôtel Beaulac à Neuchâtel. Je n'ai pas réfléchi longtemps avant de faire mes bagages pour la Suisse.»

Un pays qu'il représentera même lors de quatre éditions des Jeux olympiques, puisque parmi les 1001 casquettes du Franco-Suisse, il y a celles de chef de cuisine des équipes helvétiques de triathlon et de ski alpin depuis 2004! Un job où, responsable de la diététique, de la logistique et de l'approvisionnement, il calcule à la calorie près des menus permettant aux athlètes de donner le meilleur d'eux-mêmes en compétition. Un programme lui permet de faire pareil pour nourrir les «cerveaux» de l'EPFL, et que les étudiants et chercheurs connaissent la satiété jusqu'à leur prochain repas.

Jamais rassasié, toujours passionné

Tel un commis qui fait ses gammes en passant par tous les rôles dans une cuisine, Bruno Rossignol roule sa bosse dans les endroits les plus incongrus. L'Arabie saoudite, le Paléo, la Patrouille des Glaciers ou encore le palais présidentiel de Bakou en Azerbaïdjan - «ils avaient acheté une cuisine flambant neuve à plusieurs dizaines de milliers de dollars juste pour moi!» Mais passe aussi par des tables plus classiques, comme celle de l'Hôtel de la Prairie à Yverdon ou du Lausanne Palace. Jamais rassasié, toujours passionné.

Il ajoute des postes d'enseignant à Glion puis à la prestigieuse École hôtelière de Lausanne, qui l'avait toujours fait rêver. Mais se reposer sur ses lauriers n'est pas son style et il relève le défi de la restauration d'entreprise pour SV Group, avant de concocter des menus spéciaux pour les patients des HUG atteints de cancers. C'est cette somme incroyable d'expériences et surtout cette capacité à parler à la fois le langage des cuisiniers et celui des managers qui lui a permis de décrocher le poste de responsable de la restauration et des commerces de l'EPFL, qui est tout de même l'institution qui nourrit le plus de monde en Suisse. Une institution qu'il est tout simplement en train de révolutionner

« Ici, nous proposons 20 sortes de restauration différentes. Hors période de Covid, ce sont 32'000 personnes qui gravitent autour du site, soit l'équivalent de la ville de Morges! »

avec quatre mots pour slogan: frais, durable, sain et local.

«En signant les Accords de Paris il y a quatre ans, la Suisse s'est engagée à faire baisser drastiquement son taux d'émission de CO₂, explique avec enthousiasme le chef. C'est dans cette optique que j'ai travaillé sur une refonte globale de la restauration à l'EPFL. Ici, nous proposons vingt sortes de restauration différentes. Hors période de Covid, ce sont 32'000 personnes qui gravitent autour du site, soit l'équivalent de la ville de Morges!» Et presque autant d'habitudes alimentaires. Qui ont toutes été passées au crible par Bruno et son équipe afin de proposer une révolution verte à la direction de l'institution. Et tout le monde a été emballé.

«Bruno Rossignol est hyperactif et c'est contagieux; plus forte que le virus! s'exclament en chœur ses deux plus proches collaborateurs, son assistante Lucie Durussel et le coordinateur marketing et communication Patrick Vulliamy. Il maîtrise parfaitement son domaine. Les goûts, les textures n'ont pas de secret pour lui. Il nous fait partager sa passion et même, dernièrement, sa délicieuse glace pop-corn. Donc quand il nous a proposé cette vraie stratégie visionnaire, avec ses réflexions sur ce qui est sain, local et durable, on n'a pas hésité à foncer avec lui!»

Heureusement pour sa famille, l'adjectif local s'applique désormais aussi à la vie de ce papa de deux enfants. Les Rossignol vivent à Écublens et même s'il travaille énormément, le paternel s'efforce de passer du temps avec les siens, qui l'ont suivi autour du globe, et de leur inculquer le goût des vraies saveurs. Locales, fraîches, saines et durables. Forcément.

Bio

1973 Naissance à Paris. **1987** Entre à l'École hôtelière Magenta (Paris) à 14 ans seulement. **1992** Débarque un peu par hasard en Suisse, à l'Hôtel Beaulac à Neuchâtel. **2002** Chef de cuisine formateur à l'École Hôtelière de Lausanne. **2004** Entame une collaboration avec les équipes suisses de triathlon et de ski alpin, qu'il accompagnera aux JO d'Athènes, Pékin, Londres et Pyeongchang. **2006** Bruno et Milena accueillent leur premier enfant, Nicolas. Ophélie suivra en 2009. **2010** Part travailler dans les cuisines du palais présidentiel à Bakou (Azerbaïdjan). **2011** Chef exécutif pour la Suisse romande chez SV Groupe. **2019** Arrive à l'EPFL le 1^{er} avril.