

avec René Müller

Patron du Restaurant du Club Nautique, initiateur du Paillote festival et embarqué au pied levé dans l'aventure du nouveau Marché de Noël, René Müller est une figure incontournable de la vie morgienne. Il y a 34 ans, il est arrivé dans une ville qui l'a véritablement adopté et qu'il n'envisage pas de quitter un jour.

Par Sarah Rempe
Photo Sébastien Boyv



«Pour recevoir, il faut savoir donner»

«Vous savez je travaille à 50%...ben oui, 12 heures par jour!»
Ceux qui connaissent

René Müller ne pourront pas contredire cette phrase tant l'homme semble infatigable. Arrivé à Morges il y a 34 ans, le chef cuisinier conserve un très subtil accent suisse allemand, preuve de son enfance passée outre-Sarine. «Au départ, je voulais être mécanicien automobile, raconte-t-il. Mais j'avais un oncle qui tenait un garage et qui m'a encouragé à ne surtout pas suivre sa trace. Je me suis donc rabattu sur la cuisine. J'ai toujours aimé ça.» Après un apprentissage à Bâle, le jeune homme débarque en Suisse romande. Âgé d'alors 19 ans, il fait ses armes à Lausanne avant de poser ses valises à la Coquette. «J'ai fait l'ouverture du White Horse à Morges, raconte-t-il. C'est là que j'ai découvert

«l'autre côté» et où j'ai appris tout ce qui touche à la gestion, ce qui est tout de même bien différent de mon métier de base.»

Après trois ans, René Müller se voit proposer un nouveau défi. «Des clients m'ont informé que le Club Nautique cherchait un couple pour reprendre l'établissement et que ma femme et moi nous étions les personnes idéales. Nous avons donc relevé le challenge.»

Si le restaurant se porte bien aujourd'hui, ça n'a pas toujours été facile. «Après un mois, on a failli ficher le camp avec ma femme, se remémore le chef. On se demandait où est-ce qu'on avait atterri. Les gens du club étaient un peu entre eux, c'était très fermé. Le jour où on est venu se présenter, on avait l'impression de débarquer d'une autre planète. Ce n'était pas ce que je cherchais. Il a fallu s'imposer et avoir du caractère. Petit à petit, on a su faire

notre place. Et 32 ans plus tard, après trois transformations nous sommes toujours là. Et je compte bien atteindre au moins les 40 ans ici avant d'envisager la suite.»

Engagement

Gérer une enseigne et la faire évoluer relève déjà d'un joli défi, pourtant insuffisant à René Müller qui, il y a 11 ans, crée le Paillote festival, qui s'est bien développé depuis. «Ça a démarré tout simplement avec quelques amis. Plus d'une décennie plus tard, ce sont toujours les mêmes. Mais c'est ça Morges! C'est une grande famille, tout le monde se connaît. J'ai eu la chance d'être adopté et aujourd'hui, j'essaie de lui redonner un peu de ce qu'elle m'a apporté.»

Car la générosité est sans doute la meilleure des qualités du patron du Restaurant du Club Nautique. «C'est parfois aussi un défaut selon ma femme, rigole-t-il. Pourtant c'est quelque chose que j'ai en moi. Que ce soit en cuisine ou en dehors, j'aime voir les gens heureux. C'est mon plus grand plaisir. J'aime à dire que pour recevoir, il faut savoir

donner.» Et autant dire que René Müller applique cette maxime à la lettre. La preuve il y a moins d'une année lorsqu'on le contacte pour le Marché de Noël: «On me demandait un coup de main... au mois de septembre, se souvient le cuisinier en riant. Mais les personnes qui sont venues sont des connaissances de longue date. Alors malgré l'investissement conséquent j'y suis allé. Et lorsque l'on voit que toute la ville, je dis bien toute, s'est déplacée au marché, c'est magique. Et c'est bien pour ça que je vais continuer!»

Aujourd'hui, René Müller est heureux. «J'apprécie toujours autant ce que je fais, je dirais même que j'aime encore plus cuisiner. Car avec

Caisse à savon

Parmi ses nombreuses activités, René Müller a notamment fabriqué des caisses à savon. «Mon fils participait à des compétitions, il a même été plusieurs fois champion d'Europe, explique-t-il. J'étais donc un peu constructeur, mécano et chauffeur quand il fallait se rendre en Allemagne, Italie, France ou Belgique pour participer à des courses. Ce sont d'excellents souvenirs que je garde précieusement.»

l'évolution du métier, on a un éventail de possibilités toujours plus large. La cuisine peut être tous les jours différente. Et c'est pareil dans mes autres engagements. Lorsque je n'envisage aucune nouveauté pour le Paillote par exemple, on me demande si je suis malade.»

Pourtant, le chef est conscient: toutes ses activités lui prennent énormément de temps et d'énergie. «Tant que mon corps mais surtout ma femme suivent, il n'y a pas de raison que j'arrête, sourit-il. Mais je suis comme ça, j'ai besoin de toujours faire quelque chose, de réfléchir, d'innover. Dans la vie, comme en cuisine il faut savoir se remettre en question, c'est ce qui permet de durer.»

PUBLICITÉ



**ECOLE DE
MUSIQUE
ALAIN
BOULLARD**

Envie d'apprendre
avec nous?

NOUVEAU!
COURS D'ÉTÉ



ECOLE@BOULLARD.CH - 021 811 28 30 - BOULLARD.CH - MORGES