

Irma Dütsch se laisse porter par le vent

A 62 ans, la cuisinière de Saas-Fee n'est pas près de rendre son tablier. Après avoir régalé les gourmets au Fletschhorn durant trente ans, la Fribourgeoise transmet son savoir dans le monde entier.

Elle est infatigable, Irma Dütsch. Ce n'est pas parce qu'elle a remis son restaurant, le Fletschhorn, en 2004, qu'elle va rester oisive. A 62 ans, la célèbre cuisinière de Saas-Fee ne compte pas passer ses journées assise sur le canapé. «Il faut saisir les opportunités quand elles sont là.» La Fribourgeoise d'origine montre l'exemple et saisit celles qui passent à sa portée.

«La vie, ce n'est pas que s'amuser, c'est aussi le travail», se justifie-t-elle. «Alors je continue tant que je peux.» Et tant pis si son passeport indique qu'elle approche de l'âge de la retraite. «Les années passent sans qu'on les voie. J'ai toujours travaillé avec des jeunes. Je ne me sens ni vieille ni jeune. Dans quelques années, je serai plus calme», suppose la grande dame, ravie d'avoir grandi dans une ferme à Estavannens en Gruyère, d'y avoir vu faire boucherie et pousser les légumes.

Mais serait-elle favorable à une retraite à 67 ans, comme le souhaite le conseiller fédéral Pascal Couchepin? «Ce n'est pas possible pour tous», rétorque la sexagénaire. «La retraite n'est pas une question d'âge, mais une question d'esprit et surtout de santé. Tout le monde n'est pas logé à la même enseigne. Il y a des gens qui font vraiment vieux à 65 ans. Aujourd'hui, il y a tellement de maladies et d'accidents. Quand on est en pleine santé et qu'on a de l'argent, c'est facile de prendre des décisions pour les autres.»

La fée du Haut-Valais travaille tant qu'elle le peut. «Je me laisse porter par le vent», glisse-t-elle. Un vent favorable, à l'entendre décrire ses projets pour l'année 2007. Pour l'heure, la cheffe termine la rédaction d'*Amitié gourmande*, dont la sortie est prévue en septembre prochain. Ce livre rassemble une bonne centaine de recettes collectées auprès de ses amis cuisiniers. «Je leur ai demandé d'écrire des préparations qu'un amateur peut réaliser assez facilement et pour lesquelles il n'est pas nécessaire d'ajouter 50 000 ingrédients introuvables.» La marraine de la Semaine du goût 2006 – dont le but est de revaloriser le plaisir de manger des produits de qualité – compte offrir cet ouvrage à son successeur, pour lui montrer tout ce qu'il est possible de réaliser en une année.

Conseillère globe-trotter

Lorsqu'elle ne travaille pas à son prochain livre, atablée dans sa cuisine au cœur des montagnes valaisannes, l'auteure d'*Esprit de cuisine* (1998) officie en tant que consultante culinaire et offre ses compétences sur demande. Egaleme nt conseillère de la Confrérie de la chaîne des rôtisseurs, elle donne des cours et participe à de nombreuses manifestations en Suisse et à l'étranger.

En juin, elle retourne en Estonie et Lettonie, où «les gens ont beaucoup de volonté, mais manquent de produits». Si Irma Dütsch reconnaît que leurs pommes de terre, popular-



Après avoir tenu les rênes du Fletschhorn, à Saas-Fee, durant trente ans, Irma Dütsch, 62 ans, poursuit une belle carrière de conseillère culinaire aux quatre coins du monde.

*La retraite n'est pas
une question d'âge, mais
d'esprit et surtout de santé.»*



La cuisinière termine un livre de recettes dans son chalet valaisan.

des et agneaux, notamment, sont d'excellente qualité, elle regrette qu'ils ne sachent pas bien les apprêter. «Tu ne peux pas donner un palais à quelqu'un qui ne l'a jamais formé.» Transmettre son savoir, c'est un peu le credo d'Irma Dütsch. «Tu ne vas pas l'emmener dans la tombe, de toute façon», ajoute-t-elle. «Le plus important, c'est l'échange.»

Un banquet pour 800 convives

La consultante culinaire est aussi aux fourneaux lorsqu'elle organise des banquets. Pour les gros événements, elle s'entoure d'amis, tandis que son mari, «lauréat de la coupe de l'accueil 1992», supervise le travail en salle. «Une cuisine sans service, ce n'est rien», avertit Irma Dütsch. L'année dernière, elle a concocté des plats pour 450 personnes à l'occasion de l'anniversaire d'une entreprise en Valais et pour 800 autres invités (dont Nelson Mandela) en Afrique du Sud. Ce dernier événement lui a permis de concilier ses passions du travail et du voyage.

En mai, Irma Dütsch ira cuisiner avec trois autres chefs étoilés dans un hôtel de l'île Maurice, à l'occasion des Saveurs de Gstaad. Elle en profitera pour découvrir Madagascar et ses épices, le poivre qui la fascine en particulier. Elle aime s'imprégner des couleurs locales et intégrer ces produits dans sa cuisine, qu'elle réalise d'abord dans sa tête et ne sert qu'en étant sûre du résultat.

Avec tous ses mandats, c'est presque une chance de la croiser dans les rues de la station valaisanne. «Saas-Fee, tout comme Lausanne, devient ennuyeux si l'on n'y fait rien», confie la cuisinière polyglotte. La reine des fourneaux admet volontiers qu'elle ne tient pas en place. Et on la croit.

Laurence Caille

Photos Thomas Andenmatten

Cuisines du monde

Mariée depuis quarante ans à Hans-Jörg, Irma Dütsch est maman de deux filles et grand-maman d'un Dario qui, à 4 ans, sait déjà quels ingrédients sont nécessaires à la préparation d'un poisson ou d'un gâteau. Un futur chef? Grand-maman espère.

Au cours de sa carrière professionnelle, qui l'a conduite de la Gruyère à Saas-Fee en passant notamment par Montréal, Bangkok, Jakarta, Tokyo, Londres et l'Afrique du Sud, Irma Dütsch a exercé ses talents durant près de trente ans au Fletschhorn à Saas-Fee, aux côtés de son mari. Sa carrière a été couronnée par de nombreuses distinctions. «Toutes celles que l'on peut rêver d'avoir», glisse la

cuisinière en précisant qu'elle n'a jamais pensé à la réussite, mais qu'elle s'est toujours montrée correcte. Première femme suisse à décrocher une étoile Michelin, elle a été sacrée meilleur cuisinier de l'année par Gault Millau en 1994 qui lui a accordé 18 points sur 20, elle a aussi reçu la Clé d'or, une distinction du Parlement de Strasbourg, et figure au palmarès des 80 toques autour du monde. «Tu travailles pour ta clientèle, pour que ton restaurant marche. Tu regardes si le client aime payer et s'il revient. Certains se montent la tête, mais ça ne dure pas», remarque la cheffe. «A Saas-Fee, notre clientèle était composée de 80% d'habitues. Ça fait plaisir.»



Le secret d'Irma Dütsch est d'utiliser des ingrédients de qualité.