

De la police à la gastronomie, le parcours atypique de la Bulloise Alice Egger

Ex-policieère convertie à la gastronomie, Alice Egger transmet sa passion à des jeunes en difficulté. A Vaulruz, elle gère le restaurant d'application Dans la Forêt Lointaine.



Alice Egger, de policière à cuisinière. Photo Lib / Charly Rappo, Bulle, 27.12.2023 © La Liberté

Maud Tornare

Publié le 31 décembre 2023

Temps de lecture estimé : 4 minutes

Parcours » On l'écoute comme on suivrait le lapin blanc dans le labyrinthe d'une vie pleine de rebondissements. Son fil d'Ariane? Sa passion pour la cuisine et une générosité chevillée au corps. Alice Egger a tracé sa route, guidée par l'envie d'aider et de partager avec les autres, tout en ayant un caractère de fonceuse. «Mon papa disait que j'étais une guerrière», se souvient la Bulloise, adepte de sports de combat et de virages professionnels inattendus. En 35 ans, elle a été tenancière de bar, policière, restauratrice à la tête d'une table d'hôte, avant de se consacrer à la formation d'apprentis.

Gérante du restaurant Dans la Forêt Lointaine, à Vaulruz, elle transmet désormais sa passion pour la gastronomie à des jeunes en difficulté. L'établissement fait partie du Centre de formation professionnelle et sociale du Château de Seedorf, qui accueille une centaine de jeunes au bénéfice de mesures de l'assurance-invalidité (AI). «C'est le job idéal. Je m'occupe de la gestion d'un établissement tout en gardant un pied dans la cuisine.» Maître socioprofessionnel et responsable du secteur restauration, elle enseigne aux apprentis l'art de la table et du service. «La bienséance, dresser une table avec un molleton, plier des serviettes à l'ancienne: je passe mes journées avec Nadine de Rothschild!» plaisante celle qui aurait aimé vivre à la Belle Epoque, «où l'on prenait le temps de s'attabler».

Une pièce de théâtre

Alice Egger compare la restauration à une pièce de théâtre. «Même si l'on n'est pas en forme, il faut être capable de tourner le bouton. Les gens viennent au restaurant pour passer un bon moment, et nous sommes acteurs de ce moment. Je dis aux apprentis de prendre du plaisir dans le service et de s'accorder cette bulle de bonheur avant de reprendre le cours de leur vie.»



«J'ai toujours eu le sentiment de vouloir combattre l'injustice»

Alice Egger

Accompagner des jeunes qui ont rencontré des difficultés familiales, sociales ou scolaires et qui «n'ont pas réussi à rentrer dans le moule établi» fait écho à sa propre expérience de vie. Son enfance n'a pas été un long fleuve tranquille entre un papa artisan forgeron, artiste dans l'âme et souvent absent, et une maman pilier d'une famille qui avait peu de moyens financiers. «J'ai dû très tôt gagner ma vie. J'ai loupé la première année au Collège de Gambach car je tenais en même temps un bar en Basse-Ville de Fribourg», relate Alice Egger, qui optera pour l'Ecole de culture générale, plus compatible avec ses horaires de travail. Et «comme dans la vie, rien n'arrive par hasard», c'est dans ce bar qu'un sergent lui parle de l'école de police, qu'elle intègre en 2009 après avoir travaillé dans la sécurité privée.

Rester optimiste

«J'ai toujours eu le sentiment de vouloir combattre l'injustice», raconte Alice Egger, dont le goût du risque l'a aussi conduite vers ce métier. En poste au Centre d'intervention de Vaulruz, elle servira durant cinq ans à la Police cantonale fribourgeoise, sur le terrain et comme instructrice de tir. «J'ai aimé les interventions qui découlaient d'une enquête, ce côté «trouver une solution au problème.» Mais les missions sur le terrain ont aussi un revers sombre. «Les violences domestiques, les accidents de la route, les annonces de décès... Il y a un côté hard. J'étais confrontée quotidiennement à la misère humaine.» Alice Egger se voit déjà ailleurs. Durant ses jours de congé, elle troque son uniforme pour un tablier et trouve son bonheur derrière les fourneaux.

«"Quand on veut, on peut": je déteste cette phrase»

Alice Egger

A côté de son travail de policière, elle crée à Bulle un service traiteur, Les Délices d'Alice. Ses parents ont tenu un restaurant en Valais. «Je baigne dans le monde de la restauration depuis toute petite», explique Alice Egger, avant de confier: «Avec mon papa, nous avons des relations conflictuelles mais ce qui nous a rapprochés, c'est l'amour de la cuisine que m'a aussi transmis ma grand-mère. Et je tiens de ma maman ce côté nature», explique la trentenaire, qui trouve son équilibre aussi bien dans les repas entre amis que dans la solitude. Lors d'un séjour à Paris, elle rencontre le chef Christian Constant, qui l'aiguille vers l'école Ferrandi où elle suit durant un an une formation accélérée en gastronomie dans la capitale française.

De retour en Gruyère, elle ouvre en 2017 la table d'hôte Chez Alice, dans une ancienne sellerie à Bulle. Des plats faits maison, des produits du terroir: la cuisinière régale ses convives jusqu'à ce que le Covid l'oblige à baisser le rideau en automne 2020. Un coup dur pour celle qui a investi tout son temps et son argent dans cette entreprise. «Je suis de nature très optimiste alors après coup, je me dis que cela a été un tremplin», corrige Alice Egger, qui a toujours su prendre les devants. «Je n'ai pas de CFC en cuisine, mais en 2018, j'ai fait un brevet fédéral de chef d'établissement. C'est grâce à ce papier que j'ai pu avoir mon poste actuel.»

Si elle a accepté de relater son parcours, c'est pour faire passer un message: «Quand on veut, on peut: je déteste cette phrase, car ce n'est pas vrai. Mais il faut se donner les moyens d'arriver à des petits objectifs, ne jamais baisser les bras et rester optimiste.»