

# Un plongeon dans la saga du Bel-Air



Roland Chervet a lui aussi écrit un beau chapitre de la saga du Bel-Air.

PHOTO PHILIPPE CAUSSE

**PORTRAIT** L'épopée de la famille Chervet à la tête de l'hôtel-restaurant Bel-Air, à Praz, va se poursuivre malgré la retraite de son chef emblématique, Roland Chervet, qui laisse avec bonheur le tablier à la cinquième génération.

**D**ebout à l'abri de ses platanes plus que centenaires, Roland Chervet contemple la splendide vue s'ouvrant sur le lac de Morat, un sourire au coin des lèvres: «Tout ce que j'ai, je le dois à Jean, mon arrière-grand-père. C'est lui qui, voyant arriver les promeneurs par le débarcadère tout proche, a décidé de se lancer dans la restauration.» Le 1<sup>er</sup> septembre 1900, la tannerie du bord du lac devient un café-restaurant et Jean Chervet vient d'écrire la première page de la saga du Bel-Air. Ce dernier exploite plutôt la vigne et son bétail, tout en étant tanneur à Morat. Le café est alors tenu par Elisabeth, son épouse. Les affaires, peu florissantes au départ, vont prendre leur essor au cours de la Première Guerre mondiale. Il fallut alors loger un grand nombre de soldats mobilisés, qui séjournaient dans la région. Trois chambres furent mises à leur disposition. «Cette triste période a été le démarrage effectif de l'hôtel du Bel-Air, car les soldats sont revenus en touristes après la guerre avec femmes et enfants, comme ce fut d'ailleurs le cas en 1939-1945», souligne Roland. Max, fils de Jean, prendra la suite en 1930. Roland poursuit sa remontée dans le temps: «A l'époque, mes grands-parents n'étaient pas des professionnels de la restauration, mais ils ont pris la suite. C'est ma grand-mère Ida qui tenait les fourneaux et sa cuisine était déjà réputée.» Max, viticulteur encaveur, était plutôt tourné vers le métier de la vigne. L'affaire sera quand même agrandie après la Seconde Guerre mondiale, sur une décision prise en famille.

**Le Bel-Air acquiert ses lettres de noblesse culinaires**

Max passe le relais à son fils Alfred en 1957: «Mon père avait fait un apprentissage à Berne. Il a roulé sa bosse dans divers restaurants avant de faire l'école hôtelière Vieux-Bois à Genève et de parfaire sa formation en Angleterre. A son retour il rencontre ma mère, Margrit, venue de sa Thurgovie natale travailler au Bel-Air. L'image moderne de l'établissement est née à cette époque.» Le papa de Roland sera le premier formé aux métiers de

bouche. Il donnera une nouvelle impulsion à l'entreprise familiale, entre autres par l'adjonction d'un nouveau bâtiment pour créer de nouvelles chambres ou la modernisation des cuisines. Il va également donner ses lettres de noblesse gastronomiques à la carte des menus et développer la vigne en faisant son propre vin. Ses quatre enfants, Elisabeth, Roland, Michel et Françoise vont tous suivre un apprentissage dans l'hôtellerie ou la restauration, mais c'est Roland qui va poursuivre l'épopée: «Je n'avais jamais réfléchi à mon avenir. J'étais fermé à tout. Mon rêve était de partir sur des bateaux. On m'a toujours dit que je serais cuisinier et comme j'ai peu de mémoire, j'ai suivi l'idée.» Après son apprentissage au Vieux Manoir à Meyriez et un stage de six mois au Carlton à Lausanne, il suit, comme Albert, l'école hôtelière Vieux-Bois à Genève et travaille un peu partout en Suisse: «J'avais soif d'apprendre mais au bout de six mois je me laissais déjà.»

**La saga continue**

En 1982, il est au Tessin mais, sa mère malade, il rentre au pays pour aider son père à vendre. Il n'en repartira plus et reprendra même le bistrot en 1987. En 1991, Alfred partage son patrimoine entre ses quatre enfants: «Chacun devait choisir une part, personne n'a voulu le faire. Papa a décidé à notre place, nous savions tous qu'il ferait le bon choix. J'héritais du Bel-Air et, estimant l'affaire trop grande pour moi, j'aurais voulu partager. Mes frères et sœurs, partis dans d'autres voies professionnelles, m'ont laissé seul maître à bord. J'ai beaucoup appris en travaillant avec papa et les vigneronnes de la région. Aujourd'hui encore, il y a une solidarité et une cohésion exemplaires dans le Vully, ensemble on est plus forts.» Au moment de prendre sa retraite, Roland sait à quel point les choses sont fragiles. L'hôtel-restaurant rénové de fond en comble dans les années 90 sera ravagé par un incendie en juin 2003: «Nous avons passé dix ans à tout refaire, il a fallu tout recommencer. Nous avons refait mais différemment.» Il s'est battu pour remonter la pente, pensant que la saga s'arrêterait le jour de ses 60 ans. C'était sans compter l'attachement de ses enfants à leur patrimoine. Ses deux fils, Igor, formé dans la restauration, et Laurent, revenu à ses racines, ont décidé de reprendre le flambeau début 2019. Roland, une larme au coin de l'œil en voyant l'affection et les témoignages d'amitié de ses amis, n'a pas fini de scruter, sous ses platanes, les eaux bleues du lac. Le Bel-Air vogue toujours.

■ PHILIPPE CAUSSE

PUBLICITÉ

**VOYAGE LECTEURS** **Munich - Prague - Nuremberg**  
Du 20 au 25 octobre 2019

1 <sup>er</sup> jour	Suisse - Munich	5 <sup>e</sup> jour	Découverte de Nuremberg
2 <sup>e</sup> jour	Munich - Klatovy - Prague	6 <sup>e</sup> jour	Nuremberg - retour en Suisse
3 <sup>e</sup> jour	Découverte de Prague		
4 <sup>e</sup> jour	Pilzen - Nuremberg		

(Programme complet sur demande)

**PRIX** Pour les abonnés du journal La Broye  
950 fr. par pers. en chambre double.  
185 fr. supplément en chambre individuelle

**POUR S'INSCRIRE**

**Jean-Louis** voyages  
www.jeanlouis-voyages.ch

Fétigny - 026 660 37 87  
Yverdon - 024 464 12 33  
Cortailod - 032 763 49 32  
Bulle - 026 912 06 12

En partenariat avec:

**La Broye**

**INCLUS:** Le voyage en car - Logements et petits-déjeuner dans des hôtels de bonnes catégories - Les visites guidées de Prague, Klatovy et Nuremberg - La visite guidée de la Brasserie de Pilzen - 6 repas de midi.