

Ils quittent leur restaurant pour parcourir l'Europe en décapotable

Gastronomie Karin et Roland Kilian ont tenu le restaurant de la Montagne de Boujean pendant près de 18 ans. Ils prendront leur retraite à la fin de l'année. Mais il n'est pas si facile de quitter leur colline bien-aimée.

Carmen Stalder
Adaptation Maeva Pleines

Les pentes sont recouvertes de neige, des nappes de brouillard flottent dans l'air et des gouttes tombent des arbres dénudés. A l'intérieur, en revanche, la chaleur réconforte, tout comme la décoration rustique faite de meubles en bois et de cloches de vache au mur. Pendant que Roland Kilian prépare le service de midi en cuisine, Karin Kilian s'occupe des boissons. Un espresso pour son mari, un thé pour elle.

Je voulais lier la tradition des restaurants de montagne et ma passion pour la cuisine gastronomique.

Roland Kilian
Cuisinier

Le couple peut encore appeler le restaurant de la Montagne de Boujean sa maison pendant trois semaines. Ensuite, un long épisode de leur vie prendra fin. Ils prendront leur retraite à la fin de l'année et céderont le bail du restaurant après presque 18 ans. Une douce nostalgie se mêle ainsi à un nouvel élan. Le restaurant a, en effet, apporté de belles années au couple. Lorsque Karin Kilian a



Lorsque le restaurant de Roland et Karin Kilian est au-dessus du brouillard, jusqu'à 200 clients se bousculent pour une table.

Dominik Rickli

vu l'annonce dans le journal, elle a tout de suite su que c'était ce qu'il lui fallait. A l'époque, elle travaillait encore à l'hôtel du couvent sur l'île Saint-Pierre, mais rêvait de se mettre à son compte. Après avoir convaincu la Commune bourgeoise de Boujean, propriétaire de l'établissement, elle a repris le bail le 1er avril 2006. Depuis la terrasse, à 930 m d'altitude, on voit le lac de Biemme et, par beau temps, la chaîne des Alpes. Le Mittelland est à nos pieds, avec les chaînes du Jura dans notre dos. On est proche de la ville, en profitant d'un calme campagnard. Lorsque le brouillard règne en bas, il n'est pas rare que le soleil brille en haut. C'est

l'endroit idéal pour se soigner d'une affliction: en 1885, le bâtiment a été construit pour servir de maison de cure où les malades venaient se remettre de la coqueluche.

Les premières frites

«C'est un lieu de force», résume Roland Kilian. Originaire de Cerlier (Erlach), ce cuisinier de formation a passé 26 ans derrière les fourneaux du Rebstock, à Tschugg, où il avait obtenu 16 points Gault & Millau. Puis, il a rencontré Karin et l'a suivie en 2012 à la montagne de Boujean.

Avec lui, la cuisine a changé. Seuls des produits frais ont atterri dans sa poêle. «Je voulais lier la tradition des restaurants

de montagne et ma passion pour la cuisine gastronomique», glisse-t-il. C'est ainsi qu'il a fait frire des frites pour la première fois de sa vie. Mais, au lieu de röstis et d'une simple saucisse, il a proposé une saucisse à rôtir de bœuf de qualité supérieure provenant d'une boucherie de Tschugg, accompagnée d'une sauce à la moutarde faite maison. Karin Kilian souligne qu'elle n'a pas eu besoin d'augmenter les prix. «Il est, en fait, plus avantageux de préparer soi-même les légumes que d'acheter des produits déjà coupés.»

Le couple n'a pas obtenu de points Gault & Millau. En revanche, il a reçu la distinction d'établissement de la Guilde.

«C'était suffisant, j'étais content d'être libéré de la pression», confie Roland Kilian, reconnu pour ses artichauts au four, sa fondue, ses tartares et son ragoût.

La dernière signature

Même les jours de pluie, la salle à manger n'est jamais complètement vide. En semaine, elle accueille les hommes d'affaires de l'industrie croissante des Champs-de-Boujean. Le week-end, c'est au tour des cyclistes et des randonneurs. «Quand nous sommes au-dessus du brouillard, c'est l'état d'urgence. Jusqu'à 200 clients se bousculent pour une table», rigole Roland Kilian. Il salue alors le sang-froid de sa femme.

Nouveaux tenanciers recherchés

Le restaurant de la Montagne de Boujean reste ouvert jusqu'au samedi 23 décembre. Entre-temps, la recherche d'un nouveau tenancier est en cours. La Bourgeoisie de Boujean profite de la période de transition pour rénover le bâtiment. La réouverture est prévue pour le 1er mai. Selon un communiqué, l'établissement devrait continuer à proposer «une cuisine soignée et traditionnelle». Malgré la fermeture temporaire, la Bourgeoisie garantit l'entretien hivernal de la route.

Elle a aujourd'hui 55 ans, lui 68. Ils se réjouissent d'être sans attaches, de pouvoir aller spontanément à des concerts de jazz, de rock ou de blues. «Nous avons déjà des billets pour Alice Cooper. Et nous avons acheté un cabriolet», sourit Roland Kilian. Ils veulent ainsi voyager en Europe. Tout en gardant un point d'attache à Biemme.

Malgré l'anticipation de cette nouvelle vie, le départ n'est pas facile pour le couple. Les conversations avec les clients leur manqueront, tout ce côté humain qui rend le métier de restaurateur si intéressant. De temps en temps, ils remonteront certainement sur leur montagne.

Viasuisse renouvelle son Label du plurilinguisme

Bienne L'entreprise active dans l'information routière travaille en trois langues.

Viasuisse s'investit activement en faveur du plurilinguisme, notamment dans le cadre du recrutement, où une attention particulière est mise sur les compétences linguistiques des candidats afin de satisfaire au maximum les attentes des clients externes. Ainsi, il en résulte un très bon équilibre et mélange des langues.

Le plurilinguisme est ancré dans l'ADN de l'entreprise, qui est volontiers comparée à une Suisse miniature. Viasuisse remplit les critères de certification avec une composition idéale du personnel des trois groupes linguistiques, le bi ou plurilinguisme étant un critère impératif lors du recrutement. La direction de Viasuisse,



L'équipe de l'entreprise biennoise Viasuisse est à nouveau récompensée pour son plurilinguisme.

dr

mais également les 24 collaborateurs et collaboratrices, comprennent la nécessité du plu-

rilinguisme et s'identifient à cette valeur d'entreprise considérée comme une plus-value.

Un plurilinguisme de haute qualité est vécu et assumé à l'interne à tous les niveaux.

A noter encore que le Label du plurilinguisme existe depuis 2016. Décerné par le Forum du bilinguisme de Biemme, il est destiné aux administrations et aux entreprises de toutes les régions de Suisse. Ce label vise non seulement à encourager et promouvoir le plurilinguisme (allemand, français, italien) dans les administrations d'utilité publique et les entreprises, à l'interne comme l'externe, mais également à sensibiliser les collaborateurs et collaboratrices ainsi que les partenaires externes aux trois langues officielles de Suisse. c-dlg

PUBLICITÉ

MAROLLI
MODE ITALIENNE - MILANO

LIQUIDATION TOTALE
PLUS DE 3000 VÊTEMENTS POUR FEMME ET HOMME

JUSQU'À 80% DE RABAIS

500 VESTES MATELASSÉES · DIVERS MODÈLES
dès 59.–

400 COSTUMES HOMME
398.– dès 98.–

300 VESTES EN CUIR · DIVERS MODÈLES
dès 99.–

Avenue de la Gare 50 2502 BIENNE 077 269 34 44