

# Le pintier mène sa barque les pieds dans le lac

**Jacques Staempfli** Le patron de l'Auberge de Rivaz a passé de la construction navale à l'hôtel de luxe.



David Moginier Texte  
Laurent de Senarclens Photo

Quand on pénètre dans la coquette Auberge de Rivaz, le patron n'est jamais très loin, accueillant lui-même, prenant la commande ou servant les mets de son chef Angelo Delle Cave. Jacques Staempfli se définit comme pintier, avec ce petit sourire en coin qui définit le pince-sans-rire. Avec sa haute taille, il pourrait impressionner mais il n'y a rien de désagréable en lui, char-

mant et modeste. Son parcours, pourtant, n'a pas suivi une ligne droite.

Hormis ses parents, instituteurs, sa famille se partageait entre deux métiers. Du côté de son père, la construction navale, avec deux chantiers à Mies. Du côté de sa mère, des auberges, comme ce Café du Stand, à la Pontaise, que tenait son arrière-grand-père. Demandez-lui, il vous sortira les menus du début du XX<sup>e</sup> siècle, les photos. Oui, avec sa femme Stéphanie, il aime l'histoire, et chiner aussi, comme dans leur auberge dont ils ont déniché le mobilier très chic dans les brocantes ou sur les marchés.

«Je n'ai pas de formation, ma dyslexie m'empêche de parler les langues étrangères, il a fallu que je bosse davantage.»

Le jeune garçon a eu de la peine à l'école, avec cette dyslexie qui lui a valu deux ans de logopédie. Plutôt que des études, entre les bateaux et la restauration qui courent dans ses gènes familiaux, il choisit d'abord les premiers. «J'habitais à côté du chantier de mon oncle et de celui de mon grand-oncle, tous deux spécialisés dans le bois. J'adorais y aller, voir ce travail de la matière, observer ces 20 couches de copal qu'on appliquait avec précision.»

Mais, après son apprentissage, il se rend compte que ce n'est pas le métier qu'il souhaitait faire, un travail trop solitaire pour ce pas-

sionné de contacts humains. «J'étais aussi fasciné par les récits de ma famille de pintiers-aubergistes. Je suis donc allé voir de l'autre côté du miroir familial.» Mais il n'avait pas les moyens de refaire un apprentissage. Jacques Staempfli n'a pas la voix forte ni la grosse tête: il raconte donc tranquillement, avec une humilité rare dans le métier. Il parle de ceux qui l'ont aidé plutôt que de lui-même, avec cette pudeur peut-être née de son handicap.

Le salut, donc, viendra de McDonald's, qui cherche des jeunes motivés. Voilà notre navigateur embarqué dans l'équipage de la restauration rapide. «Le directeur de l'époque m'a marqué avec sa gentillesse et ses conseils.» Oui, on peut passer d'équipier McDo à directeur général adjoint du Lausanne Palace. «Je n'ai pas de formation, ma dyslexie m'empêche de parler les langues étrangères, il a fallu que je bosse davantage.»

Il apprend la cuisine avec un ancien chef du Semiramis, au Caire, âgé de 88 ans. Il fait ensuite sa patente, enchaîne des saisons dans des restaurants et devient assistant de direction du Manora Lausanne, à 100 mètres de son futur hôtel. «Le palace avait mis une annonce dans «24 heures» et j'y suis allé au bluff. C'était gonflé, sans langues étrangères, sans diplômes.» Pierre Berclaz, adjoint de Jean-Jacques Gauer, l'engage pourtant comme chef des achats.

L'ancien boss a repris aujourd'hui La Contrée, à Muraz (VS). Il se rappelle «un pari gagnant». «Jacques est une belle personne, avec beaucoup de bonhomie, de gentillesse et de douceur, dit Pierre Berclaz. Il est très attachant, les gens tombent toujours sous son charme. Et, avec sa force de travail, il a toujours su diriger ses équipes avec le sourire.» En retour, le pintier de Rivaz et sa femme adorent prendre la route de Muraz pour le retrouver, «d'autant qu'il fait des tripes au chasselas fantastiques».

## Événements hors normes

De ses presque vingt ans au Lausanne Palace (et aux Trois Couronnes de Vevey), Jacques Staempfli conserve un émerveillement qui ne l'a pas quitté, lui qui a terminé comme directeur général adjoint. «Les propriétaires et le conseil nous ont laissés faire beaucoup de choses, en confiance. Nous privilégions les contacts humains avec les collaborateurs et les clients.» Celui qui a aussi créé le service traiteur du palace lausannois se rappelle des événements fantastiques, dont celui qui l'a le plus marqué: le quart de finale de la Coupe Davis Suisse - France à Malley, en 2004, avec une équipe de 150 personnes sur le site, des cuisines, une laverie. «Non, je n'ai pas eu le temps de voir les matches...»

C'est grâce au palace qu'il a rencontré sa femme, Stéphanie, qui travaillait dans l'événementiel. «Nous sommes assez fusionnels même si on se chamaille parfois. Mais je l'admire tous les jours que Dieu fait. Elle est précise, organisée, méticuleuse, moi beaucoup moins», prétend-il. S'ils auraient aimé avoir des enfants, cela n'a pas été possible. Mais ils partagent d'autres passions. Comme la bonne nourriture et les bons vins.

## Le poids de la carapace

Ce qui l'avait mené à peser 187 kilos. «J'en ai perdu 100 grâce à un by-pass. Mais c'était indispensable si je ne voulais pas avoir une espérance de vie courte. Les kilos, c'est comme une carapace qui nous protège, il faut la laisser tomber.» En 2018, quand les Staempfli ont repris l'Auberge de Rivaz, le patron a raté l'ouverture. «Mon by-pass a eu un souci, ce qui a créé un volvulus. J'ai failli y passer. J'ai subi six opérations et je m'en suis sorti grâce au travail du professeur Halkic. Heureusement que Stéphanie et notre maître d'hôtel Clarisse Gervot ont tenu la baraque.»

Les deux amoureux consacrent leur vie à l'auberge, six jours sur sept, rêvent de retourner dans leur chère région de Bormes-les-Mimosas où ils se sont mariés, eux qui n'ont fait aucun voyage depuis trois ans. D'ici là, ils vont continuer à se nourrir de contacts humains.

## Bio

**1964** Naît un 18 septembre à Mies de deux parents instituteurs. Il a un frère. **1980** Apprentissage de constructeur de bateaux au chantier Sartorio, à Mies. **1986** Devient «équipier» au McDo, puis assistant de direction. **1988** Fait la patente de cafetier-restauteur et apprend la cuisine avec l'ancien chef du Semiramis, au Caire. **1992** Assistant de direction au Manora Lausanne. **1997** Chef des achats du Lausanne Palace, puis directeur de la restauration. **2000** Directeur général adjoint des Trois Couronnes, à Vevey. **2003** Crée le Palace Traiteur. **2004** Directeur général adjoint du Lausanne Palace. **2006** Épouse Stéphanie Papazian, organisatrice d'événements. **2016** Le palace est vendu, crée JSP Consulting, mandats pour des hôtels à Paris, en Bourgogne, etc. **2018** Reprend l'Auberge de Rivaz avec Stéphanie.