

Nouvelle-Écosse

Un voyage en Suisse dans son assiette

Martine Jacquot

Numéro 39, été 1986

Le voyage

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/43386ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions l'Interligne

ISSN

0227-227X (imprimé)

1923-2381 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Jacquot, M. (1986). Nouvelle-Écosse : un voyage en Suisse dans son assiette. *Liaison*, (39), 39–39.



reportage

Nouvelle-Écosse

Un voyage en Suisse dans son assiette

par Martine Jacquot

«**C**hez Lavigne», indique l'enseigne, décorée d'une grappe de raisin, dans un style vieille Europe. Le restaurant qu'elle annonce se situe au coin des rues Front et Centrale, à deux pas du centre-ville et à deux autres du bord de la mer à Wolfville, Nouvelle-Écosse. Depuis les fenêtres ou la terrasse, on peut d'ailleurs découvrir le Cap Blomidon, ce fameux cap où habite Glooscap, le dieu des Mic-Macs, qui a été témoin, dans un autre contexte, de la déportation des Acadiens en 1755. Car Wolfville, connue pour son université Acadia, est une petite ville nichée sur les rives de la Baie de Fundy, à une heure d'Halifax, et à seulement cinq kilomètres du lieu historique de Grand Pré.

Quand on pousse la porte du restaurant, on découvre tout de suite un cadre agréable : décorée avec goût et simplicité, la grande salle attire ceux qui aiment les soupers intimes au coin de la cheminée; le bar se prête bien aux rencontres entre amis; la deuxième salle, baignée de lumière et rafraîchie par les plantes suspendues, découvre le paysage du bord de mer. En été, on aime la terrasse, d'autant plus que c'est la seule dans la région.

Sur le menu, on peut lire, par exemple : saumon fumé, bayou seafood, omelette suisse et rösti, matelotte de poisson, poitrine de poulet à la suisse, acadian amandine torte, et tant d'autres bonnes choses. Il y a deux spéciaux par jour, à 5,95\$, et on ne voit jamais le même choix deux jours de suite. Le dimanche, les brunchs s'échelonnent entre 5,95\$ et 8,95\$ et sont de véritables festins.

Alex Clavel, propriétaire du restaurant et cuisinier de métier, est originaire de Gryon, en Suisse. « Je ne copie pas l'Europe », dit-il, « je crée mes propres recettes, je mets une note suisse en Acadie ». Sa cuisine sort du traditionnel et combine les deux cultures. Il cherche de plus à dévelop-

per une cuisine acadienne contemporaine avec des produits locaux de la Vallée de l'Annapolis et de la Baie Sainte Marie, comme par exemple le vin de Grand Pré, les têtes de violon ou encore des produits nouveaux tels que la pleurote, un champignon qui pousse sur les ormes, les érables et les chênes. Alex se considère comme un avant-gardiste dans son domaine. Son goût et son style sont différents et il fait preuve d'imagination dans ses plats. Pour ne pas se lasser et ne pas lasser ses clients, il développe sans cesse de nouvelles recettes et de nouvelles méthodes. « Parfois, le client ne suit pas, il est plus traditionnel que moi ! » avoue-t-il seulement.

Mais l'exotisme de « Chez Lavigne » n'est pas seulement dans ses plats, il est aussi dans son service. D'abord, on peut s'y faire servir en français, ce qui est unique dans la région. Et Alex ne manque pas d'énergie pour plaire à ses clients. Il n'hésite jamais à sortir de ses cuisines pour aller les saluer ou aider au service. Tout le monde reconnaît tout de suite sa haute taille et son rire grave. Mais il est des jours où le moral est bas. « Ce n'est pas ce que je peux offrir qui compte, mais ce que le client veut. Et puis le marché est trop limité. » Il y a beaucoup de restaurants aux alentours où les anglophones se sentent apparemment plus à l'aise, même s'ils doivent payer le même prix pour un hamburger et des frites que pour un repas plus recherché et mieux présenté. Manque d'imagination, manque d'éducation ou tout simplement différence de culture. Une certaine appréhension peut-être à entrer dans un lieu au décor chic, où l'on peut se sentir obligé de porter une toilette spéciale. Pourtant, la simplicité, l'optimisme et la bonne humeur sont règles d'or « Chez Lavigne ».

Pourquoi ce nom d'ailleurs ? Quand Alex a acheté la vieille maison qu'il a fait transformer en café puis en restaurant, il a d'abord choisi le thème du raisin en bon



... bayou seafood, omelette suisse et rösti, acadian torte, ...

(Photo: M. Jacquot)

connaisseur de vin suisse. Il voulait aussi créer un certain nombre de mets à base de vin, comme la poitrine de poulet vigneronne ou l'entrecôte de boeuf au Maréchal Foch. Et puis, le nom avait une consonance historique. Bon nombre de Canadiens français portent un surnom en guise de particule, alors pourquoi pas Alex Clavel-dit-Lavigne ?

Quand Alex était enfant, il voulait devenir vétérinaire, mais étant né dans une famille d'hôteliers, son avenir était décidé pour lui. Pourtant, après son apprentissage et un peu d'expérience dans les hôtels-restaurants, il décide à 22 ans de faire le tour du monde. Sa première étape est Montréal et il a 25\$ en poche. Il se trouve du travail sans difficulté, et de fil en aiguille, se retrouve rôtisseur, saucier, entremétier, sous-chef, chef... Il voyage d'un hôtel à un autre dans le triangle Montréal - New York - Nouvelle-Écosse et c'est là qu'il se fixe définitivement en 1972, développant un certain nombre de restaurants à Halifax, comme le Clipper Cay. Sa culture est européenne, mais il se sent d'ici maintenant. Son tour du monde s'est arrêté à Wolfville et il se contente d'y faire voyager ses clients à travers ses bonnes recettes... □