



28 CINÉMA  
29 AGIR  
30-33 OFFRES D'EMPLOI  
35 MULTIMÉDIA  
36 MÉTÉO

# «Tout ce qui a une âme me touche!»

**URS GLAUSER • Il tient à Morat le Chesery, à la fois restaurant et brocante, où le succès s'est très vite invité.**

**PASCAL BERTSCHY**

Ce Chesery, quelle folie! Le restaurant-brocante de Morat est trop beau. Son patron n'est pas mal non plus. Passionné, original, débridé, Urs Glauser ne tient pas en place. Il a quelque chose d'un pur-sang. Rien ne l'arrête. Le culot lui colle à la peau, la fantaisie lui coule dans les veines.

Cet Argovien a été chef de cuisine, puis chef d'entreprise. Sa réussite se devine, sa générosité se voit. La ville, sans lui, ne serait peut-être plus la même. Morat, sa fille, sa bataille! Il en est fou et, pour l'animer ou l'embellir, il a toujours une idée d'avance. Exemple parmi d'autres: ce marché aux truffes dont il organisera la première édition, avec ses amis, les 23 et 24 novembre...

**Urs Glauser, les gens du célèbre Chesery de Gstaad sont-ils heureux de savoir qu'il existe un restaurant du même nom à Morat?**

Bien sûr. Robert Speth, le patron du Chesery de Gstaad, est un copain et il était même présent à notre ouverture! On ne parle pas d'une marque déposée. En dialecte de l'Oberland, un «chesery» est une fromagerie. Et on a choisi ce nom parce que notre cuisine, au début, proposait uniquement des plateaux de fromage...

**En 2005, qu'est-ce qui vous avait poussé à ouvrir ce restaurant?**

L'égoïsme! Je rêvais d'un bistrot où il serait sympa, le soir, d'aller boire un verre de bon vin sans commander pour autant une bouteille et manger un petit truc sans prendre un menu. Or, comme ce bistrot n'existait pas dans la région, je l'ai créé pour moi. Pour mon plaisir, à la base...

**Et pour gagner de l'argent, non?**

Pas du tout, je me suis lancé en me disant que le Chesery serait mon hobby. Que vous fassiez du ski ou des voyages, n'importe quel loisir coûte cher. Par conséquent, j'étais prêt à faire chaque

année un peu de déficit. Jamais je n'aurais imaginé un tel développement! Comme on ouvrait seulement le soir, au début, les gens de passage à Morat râlaient. Il a donc fallu ouvrir dès le matin et depuis, même si ce n'était pas le but, les affaires marchent. Aussi bien avec la cuisine et les boissons qu'avec la brocante...

**Ce qui épate les touristes à Morat, c'est votre exposition extérieure qui occupe le passage Chesery sans la moindre surveillance. Vous vole-t-on beaucoup d'objets?**

Rarement. Le soir, nous rentrons les petits objets par précaution, mais je n'ai pas de crainte particulière. Au contraire, c'est un pur plaisir! Durant la journée, il m'arrive de me mêler aux visiteurs qui s'arrêtent dans le passage. Entendre leurs exclamations et leurs compliments est quelque chose de très motivant.

**Pour proposer autant de trésors, vous videz beaucoup de greniers?**

Je voyage quatre semaines par an pour faire les marchés aux puces, comme à Paris, et les salons professionnels. Mais je fais surtout les grandes foires du nord, Oslo, Helsinki, Copenhague, car j'aime le style scandinave. Total, à Morat, on voit passer cent cinquante palettes de marchandise par an.

**Le beau est bien joli, si j'ose dire, mais en quoi est-il nécessaire?**

L'homme ne peut pas être uniquement dans la consommation, il vit aussi de son esprit. Or, pour le nourrir, quoi de mieux que la beauté? Un bel objet qui raconte une petite histoire, moi, il m'ouvre déjà le cœur. Tout ce qui a une âme me touche! Naturellement, tout le monde ne lui attache pas la même importance. Prenez par exemple les nouvelles cuisines, que tant de particuliers ont à la maison. Elles sont si modernes, si froides, si lisses, qu'on dirait des salles d'opération! Mais pourquoi est-ce que vous

faites cette tête? Vous avez aussi une salle d'op'chez vous?

**Non, mais parlons de Morat. Ici, qu'est-ce qui vous plaît tant?**

Tout! *La vita è bella*. On a un lac et de vieilles pierres, on est dans une région de vin, avec deux langues et tout pour être heureux. De mars à la fin octobre, il y a aussi beaucoup de touristes. Et en les voyant passer, durant cette période, on a tous les jours l'impression d'être en vacances...

**Le trafic motorisé à la Grand-Rue, faut-il l'interdire ou le maintenir?**

Il faut trouver la solution en faisant déjà une différence entre été et hiver, saisons où le trafic n'est pas le même. Une interdiction de circuler, selon moi, ça n'irait pas. Ne transformons pas Morat en ville morte, d'où l'importance de ne pas choisir du tout blanc ou du tout noir. Enfin, si on fait un choix qui devait se révéler peu concluant, j'espère aussi qu'on aura la grandeur de corriger le tir.

**Vous avez de l'argent et, bien plus grave, vous donnez le sentiment que tout vous semble facile...**

Je cherche le positif en tout sans m'arrêter aux choses négatives, ce qui rend en effet la vie facile. Financièrement, c'est vrai, je suis à l'aise. Mais j'ai travaillé et s'il faut de la chance pour réussir quelque chose, il faut davantage encore d'efforts et de sueur.

**Enfant, quel était votre rêve?**

J'ai grandi dans une famille modeste et, tout gamin, je gagnais déjà mes sous en allant faire les marchés ou travailler chez les voisins. Puis chez le boucher du coin, à 14 ans, car j'avais l'idée de cuisiner. La passion de la cuisine m'a guidé et permis de devenir chef, puis de lancer une société de distribution de produits haut de gamme pour la gastronomie. Je cuisine toujours, d'ailleurs, notamment en faisant toutes les recettes du Chesery.



Urs Glauser en son bric-à-brac: simplicité, chic et fantaisie de rigueur! ALAIN WICHT

**Votre restaurant, à vos yeux, est-ce votre jouet ou votre enfant?**

Le Chesery, c'est moi! Certains le trouvent baroque, voire surchargé, mais il représente ce que je suis. C'est un lieu qui échappe à la banalité et où règne un état d'esprit. Tout est fait aussi pour que chacun puisse se sentir bien. Au choix, vous pouvez boire, manger ou acheter par exemple ce miroir, s'il vous plaît, car tous les objets sont à vendre. Vous

peuvent également entrer et regarder. Il n'y a ni pression, ni obligation. Soyez à l'aise et faites comme bon vous semble. Voilà tout, la simplicité d'abord!

**Un endroit comme le vôtre, j'y resterais bien, mais ce ne serait pas prudent: vu que je suis une antiquité, vous finiriez par me vendre... Non, je n'y arriverais pas. Pour une antiquité, vous êtes encore trop jeune et trop sexy! I**

**BIO EXPRESS**

**SA VIE DE BRIC ET DE BROC**

> **Naissance** le 10 décembre 1962.  
> **Enfance** à Aarburg, en Argovie, où papa Max était menuisier et maman Marguerite faisait des nettoyages. A deux sœurs, Béatrice et Suzanne.  
> **Habite** à Morat et y tient depuis 2005 le restaurant Chesery.  
> **Partage** la vie de Roland, son compagnon depuis trente ans.  
> **A d'abord** exercé le métier de cuisinier, puis a créé en 1986 avec son partenaire Roland Stoller l'entreprise Fideco à Berne – spécialisée dans la gastronomie. Tous deux ont vendu leur société en 2006.  
> **Est** aussi architecte d'intérieur, à ses heures, et a ouvert récemment avec un associé la boutique de mode Alpraum à Morat.  
> **Est** un des initiateurs du marché aux truffes de Morat des 23 et 24 novembre (rue de l'Hôtel-de-Ville, samedi, 9h-17h, dimanche, 9h-16h).

PUBLICITÉ

Plus de **6'000** annonces en ligne

**jobup.ch**  
N°1 en Suisse romande

Prenez votre carrière en main!



## DANS SON BRIC-À-BRAC Cette caverne laisserait Ali baba

Le Chesery tel que l'a conçu Urs Glauser: un restaurant-brocante qui ne ressemble à rien de connu, où tout est à vendre et où le décor change sans cesse. Devise du patron et de ses huit collaborateurs: «Le client a le droit de tout faire, mais sans obligation...»

## Urs Glauser, et saveurs

- > **Sa qualité première:** «Je suis créatif.»
- > **Son pire défaut:** «Je n'ai pas de patience.»
- > **La gourmandise qui le fait fondre:** «Les choses simples, comme un ragoût de bœuf ou de la viande hachée avec des cornettes, surtout si elles sont bien cuisinées.»
- > **La boisson qui le rend meilleur:** «Tout simplement le vin rouge.»
- > **Une ville qu'il adore:** «Barcelone.»
- > **Un pays où il pourrait vivre:** «Passer des vacances au soleil, oui, ça me va. Mais, à part ça, jamais je ne pourrais pas quitter Morat.»
- > **Un endroit où on ne le verra jamais:** «Un concert de heavy metal. A cause de la musique, je précise, et non pas des gens...»
- > **Un jardin plus ou moins secret:** «L'auberge et ferme de L'Assesseur, à Mont-Soleil, qui se situe à 1200 mètres d'altitude. Nous envisageons d'ailleurs de l'acheter...»
- > **Les films de son cœur:** «Kramer contre Kramer, Le parfum, Intouchables, Le fabuleux destin d'Amélie Poulain, Chocolat...»

- > **Les airs qui l'accompagnent:** «La musique classique et la pop des années 80.»
- > **Une belle femme:** «Ma mère, qui a maintenant 87 ans et est une femme fantastique.»
- > **Quelqu'un qu'il admire:** «J'aime bien les gens qui préfèrent agir plutôt que de parler.»
- > **Quelqu'un avec qui il ne partirait surtout pas en vacances:** «Peer Steinbrück.»
- > **Un souvenir d'enfance:** «L'école, où j'étais une vraie catastrophe! Non seulement je ne faisais jamais mes devoirs, mais je tenais toujours à avoir le dernier mot avec les profs...»
- > **Ce qui l'exaspère:** «Les gens méchants.»
- > **Ce qui le fait toujours rire:** «Tom & Jerry.»
- > **Ce qui l'enchant le plus:** «Faire aux gens des surprises qui les rendront heureux.»
- > **Une fierté:** «L'entreprise Fideco. Ce n'est pas pour faire le gonflé, mais quand on l'a créée en 1986, Roland Stoller et moi avons démarré avec deux chauffeurs. Et lorsqu'on l'a vendue en 2006, la société comptait une cinquantaine de collaborateurs...» PBY