



Atimo décerne plusieurs Prix

- 28-33 OFFRES D'EMPLOI
- 29 **AGIR**
- 34 RADIO-TV
- 35 NOS AMIES LES BÊTES
- 35 JEUX
- 36 MÉTÉO

«J'avais vu tout ce que je voulais voir!»

SARAH COLLIARD • L'ancienne bourlingueuse va bientôt achever sa première année à la tête du Tivoli à Châtel-St-Denis, le café dont l'histoire se confond avec celle de sa famille. Bilan? Ouvertement positif..

PASCAL BERTSCHY

Alors, ce rôle de patronne? Eh bien, il lui va comme un gant. Sarah Colliard, la fille de restaurateurs qui n'entendait pas faire sa vie dans la restauration, s'est vite fondue dans le décor en bois sculpté du Tivoli. Il est vrai que rien ne lui est plus familier que le pittoresque café de Châtel-Saint-Denis, ouvert jadis par son arrière-arrière-grand-

Qu'est-ce qui a provoqué le déclic? J'ai voyagé, notamment en faisant deux fois le tour du monde seule, et vécu des choses formidables. J'ai découvert tous les pays qui m'intéressaient et j'ai beaucoup profité de la vie. Jusqu'au moment où je me suis dit: «J'ai vu tout ce que je voulais voir et, maintenant, c'est chez moi que je serai bien!»

«Certains clients me prennent pour la fille de la patronne...»

père: ses parents, Robert et Christiane, l'ont tenu pendant 37 ans. Et quand ils ont pris leur retraite, fin 2008, la blonde globe-trotteuse leur a succédé à la tête de ce haut lieu de la fondue fribourgeoise, couru par une clientèle tant nationale qu'internationale. Et où on se bousculait encore, ce week-end, pour cause de bénichon...

Sarah, comment se passe votre début de règne au Tivoli?

Très bien, et je ne regrette pas ma vie d'avant. Lorsque je travaillais dans des bureaux et que je retrouvais mes collègues, le lundi matin, la rituelle question se posait: «Et toi, ce week-end, t'as fait quoi?» Quand je répondais que j'avais passé mon temps à aider au restaurant, mes collègues étaient stupéfaits: «Quoi, tu as travaillé tout le week-end?» J'avais alors du mal à expliquer que ce n'était pas du travail, mais du plaisir...

Ah! le goût du contact humain...

J'adore le contact et les rapports d'amitié avec la clientèle, oui, mais ça m'est venu peu à peu. Quand j'avais 18 ou 20 ans, le métier ne m'intéressait pas. J'avais tout le temps vu mes parents travailler, si bien que je rêvais d'une situation plus conforme aux standards de la société. Et quand j'ai obtenu ma patente de restauration, en 2002, je ne pensais toujours pas à reprendre un jour le Tivoli...

Dans vos tribulations, il y a eu l'étape des Jeux d'hiver en 2002...

J'étais allée retrouver à Salt Lake City ma meilleure amie suisse, et, un soir dans un bar, nous avons appris d'un Autrichien que Swiss Olympic cherchait à recruter du monde. C'est comme ça que je me suis retrouvée à servir des fondues dans le restaurant suisse des Jeux. L'ambiance, les gens et les grandes fêtes pour célébrer telle médaille suisse du jour: que du bonheur! Même chose en 2007 quand, toujours grâce au hasard, j'ai pu travailler durant un an pour l'Euro de football...

Dans quel état d'esprit avez-vous repris le café familial?

Ce qu'il faut éviter, c'est de se lancer en pensant: «Tiens, je vais essayer, comme ça, juste pour voir!» Il faut vraiment vouloir faire ce métier. Comme le sport, il exige beaucoup d'efforts et de motivation. Moi, outre l'envie, j'avais aussi la chance de pouvoir travailler dans la continuité. Et de participer à une longue histoire commencée avec mon arrière-arrière-grand-père, Joseph, qui était en quête, avec ses amis radicaux, d'un nouveau stamm et avait signé une promesse d'achat qui l'a obligé à reprendre une ancienne forge qu'il a transformée en pinte...

Comment vos parents s'accommodent-ils de la retraite? Ils viennent prendre le café et, si je tombais malade un jour ou deux, ils me remplaceraient volontiers. Mais pas plus longtemps, car jamais je n'abuserais



Sarah Colliard: une globe-trotteuse qui a vu tout ce qu'elle voulait voir, ou quasiment... ALAIN WICHT

d'eux. Dans les derniers temps, beaucoup leur disaient: «Vous n'arriverez jamais à laisser le restaurant!» Mais ils y arrivent si bien, en définitive, que certains retraités pourraient prendre exemple sur eux.

Le mauvais côté du métier?

Les clients agressifs, ou qui se croient tout permis. Y compris de repartir avec de la vaisselle...

Quand on est une jeune patronne, est-il difficile de se faire respecter? Non, mais il y a plein de drôleries avec ça. On me prend souvent pour la fille de la patronne. J'ai aussi surpris un client qui voulait repartir avec une de nos sculptures, un soir, et m'a sorti: «Le patron a dit que je pouvais la prendre!» Ah, le patron a dit...

Et avec votre équipe?

Le respect est mutuel. C'est moi qui décide, en dernier ressort, mais je demande aussi conseil aux personnes avec qui je travaille. Elles connaissent le métier, à l'image de Marlène, qui tient la cuisine et est mon bras droit. Ou encore de Denise et de Mimi, qui ont respectivement 31 et 26 ans de service. J'ai beaucoup de chance de les avoir. C'est ce que m'avait dit mon père: «Si tu es toute seule, ça va être trop dur!» D'ailleurs, si je suis devenue la patronne, c'est à elles, qui m'ont connue toute petite, que ça doit faire drôle. Dès mes quatre ans, je prenais tous mes petits déjeuners avec elles, ainsi que Madelon, qui a entre-temps pris sa retraite. Vous comprenez, elles font partie de la famille...

A dix ans, de quoi rêviez-vous?

Devenir hôtesse de l'air. Jusqu'au jour où j'ai entendu un cousin de mon père dire qu'hôtesse, c'était être «juste serveuse dans un avion»...

Et aux commandes du Tivoli, à présent, vous y êtes pour longtemps? J'achève bientôt ma première année, mais j'espère que mon temps de passage pourra se compter par décennies!



COLLECTION PRIVÉE

La patronne à table avec les siens

Sarah en compagnie de sa mère Christiane, de son père Robert et de son frère aîné Damien. Ce dernier n'a jamais été tenté par la restauration et a préféré faire carrière dans le management: il est responsable des ressources humaines de la Haute Ecole d'ingénierie et de gestion du canton de Vaud à Yverdon-les-Bains. DR

Sarah, goûts et couleurs

- > **Un trait de caractère:** «Je suis une fonceuse.»
- > **Un défaut:** «J'ai un caractère très fort. Quand j'ai décidé quelque chose...»
- > **Un luxe:** «Les quatre semaines de vacances que je prends chaque année.»
- > **Une gourmandise:** «En ce moment, c'est un dessert maison fait avec des pruneaux, de la glace vanille et de la crème double. Rien que du light!»
- > **La fleur qu'elle préfère recevoir:** «La gerbera.»
- > **Son animal favori:** «Le cheval.»
- > **Une ville qu'elle adore:** «Perth, en Australie, qui est au bord de l'océan et a un climat méditerranéen. La ville est moins haute, moins verticale que les grandes cités américaines, mais elle est très vivante et a un charme fou.»
- > **Un pays où elle pourrait vivre:** «L'Australie.»
- > **Un film culte:** «Je n'en ai pas vraiment. Mais, quand j'étais ado, c'était *Dirty Dancing*...»
- > **Une musique qui ne la quitte pas:** «Les chansons de Clo-Clo, qui donnent toujours la pêche...»
- > **Ce qu'elle aime le plus à la télé:** «Le Dr House. Lui, question franchise et humour, il est parfait!»

- > **Son sport préféré:** «Le volleyball.»
- > **Un bel homme:** «Mon copain.»
- > **Une belle femme:** «Grace de Monaco.»
- > **Un ou ses héros:** «Mes parents. Et j'ajouterai Narcisse Seppey, l'ancien chef du Service de la chasse en Valais, qui est une grande figure de son canton et depuis longtemps un de nos amis...»
- > **Un souvenir d'enfance:** «Les mercredis où le restaurant était fermé et où on passait la journée en famille, en faisant de grandes balades en forêt.»
- > **Ce qui l'énerve le plus:** «Les gens pas francs et les «titilleux», ceux qui font du moindre petit tas de sable une montagne. Sans savoir qu'on n'a qu'une vie et qu'elle trop est courte pour s'embêter...»
- > **Ce qui la fait rire à tous les coups:** «Les sketches de Florence Foresti, femme que je trouve brillante.»
- > **Ce qui lui fait le plus peur:** «Les souris.»
- > **Ce qui lui fait le plus plaisir:** «Voir que les gens ont été heureux de venir au Tivoli, qu'ils ont bien mangé et sont repartis en disant «merci» avec un grand sourire. Un «merci», pour moi, ça vaut plus que de l'argent!» PBY

BIO EXPRESS

SUR SA CARTE...

- > **Née** le 14 mai 1975 à Châtel-St-Denis.
- > **Fille** de Robert et de Christiane, à qui elle a succédé début 2009 à la tête du Café Tivoli.
- > **Enfance** passée à Châtel aux côtés d'un grand frère, Damien.
- > **Après** son apprentissage de commerce, a travaillé notamment à la Poste suisse et chez Serono comme secrétaire de projet.
- > **A œuvré** aussi pour Swiss Olympic aux Jeux de Salt Lake City en 2002 et pour l'Euro 2008 (au département des achats).
- > **Est célibataire**, mais son cœur est déjà pris – par Marco, qui est électronicien. PBY