

«J'affectionne spécialement la viande, en particulier les cuissons au four à basse température, le risotto aux cèpes et le rosbif, ainsi que la cuisine japonaise»

## FORUM DES 100

Les portraits de la dernière page du «Temps» sont consacrés aux personnalités distinguées dans le cadre de l'édition 2020 du Forum des 100.

**Date et lieu de l'événement**  
Jeudi 30 avril 2020 à l'EPFL

**Thème**  
Les Suisses face à l'intelligence artificielle

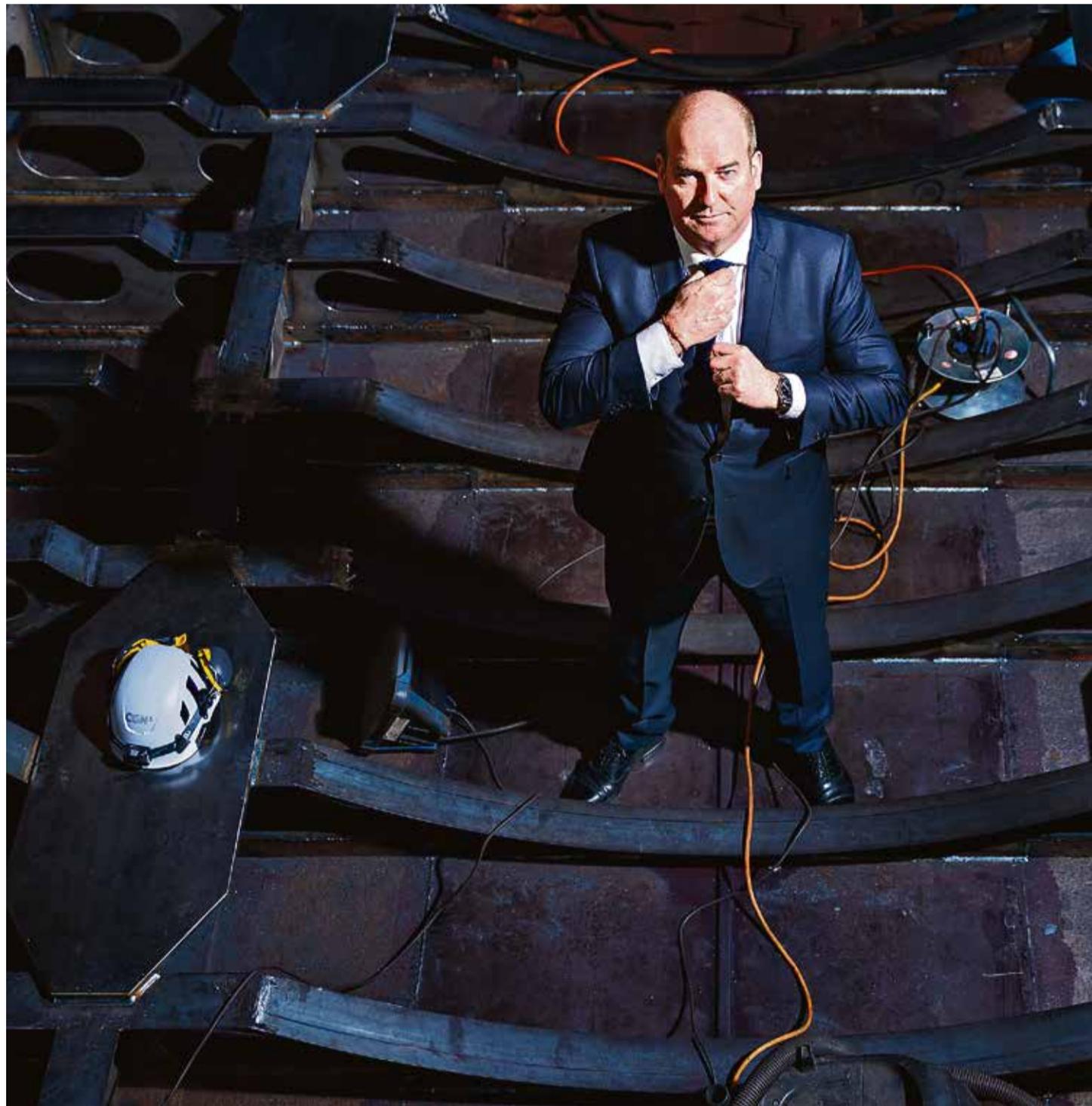
**Informations**  
www.forumdes100.ch

Rien ne prédestinait Andreas Bergmann à devenir le chef pilote d'une entreprise de navigation – la CGN. Son parcours était plutôt fait de cuisine, d'hôtellerie, d'aviation et de TGV. Il y avait pourtant un signe annonciateur. Ce Bernois de 51 ans a grandi à Jegenstorf, à quelques kilomètres de Berne. Or, le château de ce village a accueilli, à la fin de la guerre, l'état-major du général Guisan. La rue où se situe le manoir porte le nom de l'illustre Vaudois... tout comme un des bateaux de la CGN. La boucle ne demandait qu'à être bouclée.

Aîné d'une fratrie de trois, Andreas Bergmann était destiné à reprendre la boucherie familiale. «Je n'en avais pas envie», raconte-t-il. Il voulait voir le monde. Alors oui, il a fait l'apprentissage de boucher. Mais il l'a complété par une formation de cuisinier et le perfectionnement des langues. Pour le français, ce fut, en 1985, son *Welschlandjahr* à l'Institut Cornamusaz de Trey (VD). Pour l'anglais, ce fut un Proficiency à Londres en 1992. Puis il s'est inscrit à l'Ecole hôtelière de Lausanne. «Elle correspondait mieux à mes aspirations, à mes envies de voyages. Comme cuisinier, j'ai eu la chance de travailler dans des établissements de référence tels que le Waldhaus à Sils, le Giardino à Ascona ou le Bellevue à Berne, où nous avons servi la reine d'Angleterre», poursuit-il.

### Une année sabbatique de... quatre semaines

Son diplôme en poche, il s'est tourné vers le *catering*. Sept ans chez Gate Gourmet, puis Servair, le fournisseur culinaire d'Air France. «Pour sa cuisine à bord, Air France était 19e sur 20 compagnies classées. C'était un choc énorme pour la réputation de la gastronomie française. Nous nous sommes lancés dans un nouveau concept et avons fait appel à Joël Robuchon. C'était une révolution



### PROFIL

**1969** Naissance à Berne.

**1997** Diplôme de l'Ecole hôtelière de Lausanne, puis chez Gate Gourmet International, à plusieurs postes de direction.

**2006** Membre du comité de direction chez Servair.

**2015** CEO de TGV Lyria.

**2019** Directeur général de la CGN.

nos bateaux. Aux magnifiques paysages, nous voulons ajouter un service de qualité avec des produits régionaux et saisonniers», insiste celui qui, lorsqu'il se met aux fourneaux, affectionne spécialement «la viande, en particulier les cuissons au four à basse température, le risotto aux cèpes et le rosbif (avec la viande de mon frère), ainsi que la cuisine japonaise.»

### Entre patrimoine et modernité

A la CGN, il doit allier la dimension historique à une offre de mobilité performante et plus écologique. «Nous avons une mission de préservation du patrimoine. Cela concerne nos bateaux centenaires, mais aussi le savoir-faire de ceux qui les entretiennent. A l'époque, on ne parlait pas d'obsolescence programmée», dit-il en montrant la carcasse du Rhône entièrement désossé pour être rénové et l'Helvétie qui attend son tour arrimé à un quai extérieur. «Ce savoir-faire nous sert aussi à créer le futur. Nous sommes partenaires de l'EPFL et aidons les jeunes du Swiss Solar & Energy Boat Challenge, à construire leur bateau», reprend-il.

«Chaque centime investi a pour but de réduire notre empreinte écologique. Pour nos nouvelles navettes rapides, nous avons choisi la motorisation hybride la plus fiable et performante du moment. Le 100% électrique n'est pas encore possible avec nos contraintes d'exploitation. Mais nous optons pour des technologies qui pourront être adaptées selon les développements futurs. Nous avons la même approche avec la flotte historique. Nous cherchons les meilleures solutions en collaboration avec l'EPFL», assure ce fin gourmet qui veut mener les gens en bateau dans les conditions les plus exquises possible. ■

dans le monde aérien. L'impact fut immédiat. En six mois, Air France est devenue numéro un», se souvient-il.

Puis il y eut l'expérience TGV Lyria, la coentreprise de la SNCF et des CFF dont il a tenu les commandes pendant trois ans et demi. Il connaissait les deux cultures, suisse et française. Il s'installa avec sa famille à Paris et reprit la filiale en 2015. Celle-ci traversait une période difficile. Il y avait la concurrence des vols low cost. Et il y a eu les attentats parisiens.

Il lança la modernisation de l'offre et de la flotte. Et quitta l'entreprise à la fin de 2018. «La mission est plus importante que le poste. Comme le nouveau concept était lancé et que les bénéfices étaient de retour, j'ai eu envie de faire autre chose. J'ai imaginé une année sabbatique, pour voyager. Elle a duré... quatre semaines. Le directeur des Transports publics de la région lausannoise, Michel

## Le gourmet du lac

**ANDREAS BERGMANN**

Le Bernois de 51 ans dirige la CGN depuis l'automne 2019. Ce cuisinier de formation veut que les expériences culinaires sur les bateaux soient des moments inoubliables

BERNARD WUTHRICH  
@BdWuthrich