

**Zeitschrift:** Générations  
**Herausgeber:** Générations, société coopérative, sans but lucratif  
**Band:** - (2016)  
**Heft:** 82

**Artikel:** Louis Villeneuve, pilier de l'Hôtel de Ville de Crissier  
**Autor:** Destraz, Camille  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-830665>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 29.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Louis Villeneuve, pilier de l'Hôtel de Ville de Crissier

A 67 ans et après 41 ans de service à l'Hôtel de Ville de Crissier, Louis Villeneuve n'a qu'une idée en tête : la transmission. Portrait d'une icône discrète.



On l'appelle Monsieur Villeneuve, Monsieur Louis, l'Amiral ou encore l'icône de Crissier. Louis Villeneuve, 67 ans, est le pilier du célèbre Restaurant de l'Hôtel de Ville. Il y œuvre depuis 41 ans et, actuellement, avec Brigitte Violier qui en a repris la direction avec Franck Giovannini et ses équipes.

Sa constance est aussi renversante que son ultraprofessionnalisme discret. Iris vertes, sourire permanent et bienveillant, cravate nouée sur un col de chemise strict, chevalière au doigt : le directeur de salle de chez Violier nous accueille dans son appartement de la région morgienne.

Deux heures chrono plus tard, il démarrera le service de midi, chouchouera les clients du jour, veillera à la beauté de leur expérience culinaire, découpera quelques volailles (il est bien connu pour cette pratique!). D'ici là, il nous racontera son parcours, de manière posée mais toujours avec un œil sur la montre. Cette montre qui l'a, parfois, aidé à passer des caps douloureux en lui rappelant que « le temps ne s'arrête pas ».

## MONTRER L'EXEMPLE

Il a même passé si vite que Louis Villeneuve se souvient de manière limpide de son arrivée chez Girardet, à 27 ans. « C'était en juin 1975 et, ce jour-là, Frédy Girardet recevait la clé d'or GaultMillau. Je me vois assez bien en place, j'étais marié, j'avais un enfant. Je voulais foncer dans la vie, faire le mieux possible. »

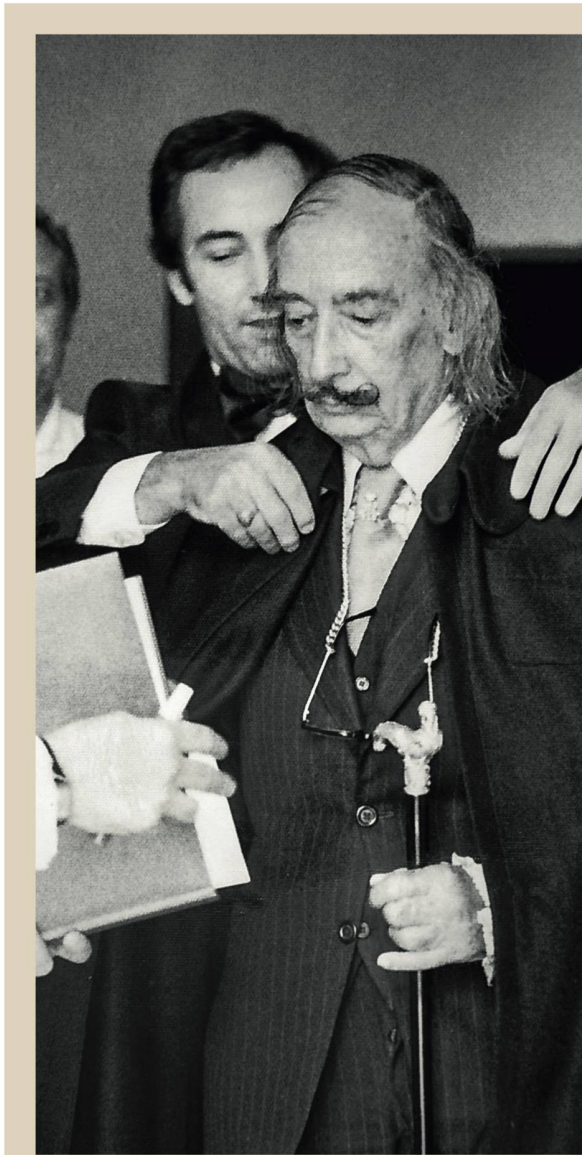
Et si, cinq ans plus tôt, il rêvait d'être artiste et prenait des cours de danse contemporaine — >>>

«habillé avec un pantalon en peau de serpent et des chaussures vernies blanches!» – son arrivée à l'Hôtel de Ville allait propulser ce Breton d'origine dans un univers qu'il ne lâcherait plus. Celui du plaisir de la table, de l'amour du beau geste, mais aussi celui de la rigueur et de l'excellence. «Cette exigence de soi vous aide dans les moments difficiles», explique ce positif né. «On est obligé de laisser l'émotion de côté, sinon tout s'écroule.»

Par pudeur, il effleurera à peine ce à quoi il fait allusion. Le décès tragique de sa fille Isabelle en 1980, la mort de son papa en 2014, celle de Philippe Rochat en 2015 et la disparition de Benoît Violier le 31 janvier dernier. «Quand tu veux te relever, que les gens voient que tu te relèves et qu'ils te remercient, cela donne une valeur à la vie. Mon rôle, dans ces moments, est de montrer l'exemple, pour l'équipe.»

**«LA CONSIDÉRATION, CE N'EST QU'UN FEU DE PAILLE»**

Il a donc toujours gardé le cap, et s'est montré le même. Chaleureux, cordial, diplomate, distingué, à l'écoute des clients. Car pour lui, comme pour tout le personnel de l'Hôtel de Ville, un client est un client. Que ce soit avec un Nixon, un Johnny Hallyday ou un couple qui a cassé la tirelire pour s'offrir la parenthèse gastronomique de sa vie : Louis Villeneuve ne fait aucune différence. Et, lorsque ses fils Anthony et Sébastien font partie des hôtes du jour ? Pareil. On ne discute pas sur ce point. Une belle femme qui lui lance des œillades ? Il y a en a, nous assure-t-il. «Maintenant, de par mon âge, j'ai plutôt un rapport de père vis-à-vis des



**↑ Salvador Dali, env. 1977**

«Il était très protocolaire ! Il savait qu'on le regardait, il cultivait cette image d'un autre monde. Là, je lui remets sa cape noire. Il attendait qu'on la lui pose sur les épaules.»

**→ Girardet, Rochat, Violier et Robuchon, fin 2014**

«Robuchon (tout à droite) était très admiratif de Benoît Violier (au milieu) qui était cuisinier chez lui avant d'entrer chez Girardet (deuxième depuis la gauche). Le fait qu'il ait atteint les plus hautes marches lui faisait chaud au cœur. Le point commun entre tous ? La graine de l'excellence.»

**→ Avec Richard Nixon, 1980**

«Quand il est venu, Nixon n'était plus président, mais il se croyait en campagne ! Il serrait la main à tout le monde. J'ai rencontré plein de gens, mais les plus intéressants humainement étaient Brel, Lino Ventura et Frédéric Dard.»



femmes qui viennent au restaurant. Mais j'ai toujours un regard de séducteur. J'aime produire une belle image sur la personne que j'ai devant moi.»

Tout comme il ne se laisse pas impressionner par ses rencontres avec les «grands» de ce monde, il garde la tête froide quant à sa popularité dans le milieu de la gastronomie. Pourtant, quand Monsieur

Louis se rend dans un restaurant, il sait pertinemment que sa

présence génère un certain stress, une gêne teintée d'admiration. Mais «la considération, ce n'est qu'un feu de paille», dit-il.

Cette rigueur, il l'a intégrée dès son plus jeune âge. En internat de 9 à 14 ans, il a été scout, et a fait son service militaire dans la marine. On dit de lui qu'il est un caméléon. «J'ai un degré d'adaptation très élevé. J'attrape la situation et je la vis!»

C'est peut-être grâce à ce trait de caractère qu'il a travaillé avec les quatre chefs étoilés de Crissier. «Avec

«J'aime produire une belle image sur la personne que j'ai devant moi»

LOUIS VILLENEUVE, MÂÎTRE D'HÔTEL





→ Remise de l'ordre national du Mérite, 2005 à Crissier

«Une reconnaissance de la France, ça fait du bien! Je suis sensible à ces distinctions.»



Frédé Girardet, chaque jour était un combat. Il a ouvert la voie. Philippe Rochat, c'était le bonheur de vivre. Benoît Violier avait une grande capacité à se projeter dans l'avenir... et Franck Giovannini est une conjugaison des deux précédents, une continuité.»

**LE VÉLO, SA SOUPAPE**

L'âge de la retraite a théoriquement sonné pour Louis Villeneuve. Mais, pour lui, «ne pas prendre sa retraite, c'est refuser de vieillir».

Il poursuit donc son travail de directeur de salle dans la célèbre enseigne aux trois étoiles Michelin. Il y a quatre ans, un cancer l'a forcé à lever le pied. Mais, après son opération, il est revenu chaque jour «dire bonjour aux clients». C'est Philippe Rochat qui lui avait suggéré cette option «pour maintenir le lien. Le costume, c'est le meilleur remède!» Sans oublier le vélo, sa passion, véritable soupape.

Depuis, il travaille neuf heures par jour au lieu de quinze... Et n'a

plus qu'un but en tête : la transmission. Il devait réaliser un ouvrage, «l'art du beau geste», avec Benoît Violier. «Madame Violier m'a demandé de le poursuivre avec Frank Giovannini. Je veux partager, transmettre. Je sais que je suis le mentor de plusieurs jeunes. Moi, j'ai dû me former tout seul, j'observais beaucoup.»

Un coup d'œil sur la montre, et il est temps de prendre le chemin de Crissier, comme chaque jour depuis 41 ans.

CAMILLE DESTRAZ

Yves Leresche et DR