

Reconversion

Retour au lac de Saint-Front pour le chef cuisinier de Los Angeles

Publié le 08/08/2021 à 18h45



Jean-Pierre Bosc revient s'installer au lac de lac de Saint-Front © Céline DEMARS

Après une vie professionnelle en tant que chef français à Los Angeles, Jean-Pierre Bosc, né sur les rives du lac de Saint-Front, revient s'installer au pays. Une retraite toute relative. À plus de 1.200 mètres d'altitude, le cuisinier développe une activité de pêche à la ligne.

Le lac de Saint-Front est pour la famille Bosc comme une réserve de vie qui coule dans ses veines. Après une carrière professionnelle américaine vécue à 100 km/h, Jean-Pierre Bosc est de retour au pays. Comme son père avant lui, mais aussi son grand-père et son arrière-grand-père, il fixe le point de départ de sa retraite sur les berges du lac de Saint-Front. Un retour aux sources qui pourrait n'être que le départ de nouveaux projets.



Jean-Pierre Bosc revient s'installer au lac de Saint-Front

Jean-Pierre Bosc a vécu le rêve américain. Tout du moins il « a vécu l'Amérique », comme il le corrige justement. Chef cuisinier français, il a officié dans plusieurs restaurants gastronomiques, gérant jusqu'à 800 couverts par jour. Il a toujours su qu'il reviendrait vivre en France, un jour. La décision était familiale. Elle a été prise avec son épouse Linda, Américaine d'origine suédoise. En pleine activité, il a vécu le choc du Covid qui s'est abattu en Californie en mars 2020, comme partout dans l'hémisphère nord à ce moment-là. La pandémie n'a pas changé le cours de la vie de Jean-Pierre Bosc. Elle a seulement accéléré un retour aux racines familiales deux ans plus tôt que prévu.

« Je n'étais pas prêt à arrêter maintenant »

On entend son père dans l'accent du chef revenu des États-Unis depuis un an. La remarque l'étonne. Lui, qui a tout au long de son expatriation, était sensible à l'accent des clients croisés de l'autre côté de l'Atlantique pour deviner la géographie derrière le timbre d'une voix. « Je n'étais pas prêt à arrêter maintenant », lâche le sexagénaire. Tout s'est précipité alors qu'il travaillait comme chef pour le groupe Patina au Los Angeles Music center, l'un des plus grands centres des arts du spectacle des États-Unis.

Recevez par mail notre newsletter loisirs et retrouvez les idées de sorties et d'activités dans votre région.

JE M'INSCRIS



Préparation du banquet des Emmy Awards en 2019. La brigade a préparé le dîner pour quelque 4.400 convives. Photo DR.

Le lieu regroupe quatre complexes de salles de spectacle. « Je gérais la brasserie Kendall's de cuisine française avec 380 couverts dans un campus de huit restaurants et bars. » Une restauration taille XXL qui sert jusqu'à 800 repas rien qu'à midi. Le chef français y officie pendant

dix ans jusqu'au jour où tout s'est arrêté. « Les théâtres étaient fermés depuis quelques jours en raison du Covid lorsqu'il a fallu fermer à notre tour les restaurants et les bars du Music center. Cela a été un choc. Il a fallu renvoyer tous les employés. J'ai dû me séparer des managers qui m'épaulaient. » Les rideaux baissés dans le silence inhabituel des lieux ont laissé place à deux semaines très difficiles.

“ « Les choses ont été bien faites en Californie, reconnaît le Saintfrontain. Le personnel a bénéficié de chômage en plus d'une aide de 550 dollars par semaine de la part du gouvernement fédéral. » ”

En ce mois de mars 2020, Jean-Pierre Bosc a 60 ans. « Je devais travailler encore deux ans avant de prétendre à mes droits à la retraite californienne. » La famille franco-américaine devait attendre 2022 pour revenir poser ses valises sur le vieux continent. Les Californiens restent confinés six mois à la maison. Un temps infini comparé à l'intensité de l'activité de leur vie professionnelle. Le mois d'août 2020 se profile et, avec lui, la décision de passer à l'étape suivante avec un peu d'avance. Jean-Pierre Bosc s'envole pour les rives du lac de Saint-Front, sans savoir que les vagues successives de l'épidémie vont l'empêcher de rejoindre femme et enfant durant huit mois.



Photo de famille avec Pierre, le fils de Linda et Jean-Pierre Bosc devant leur maison en Californie. Ils ont toujours eu l'habitude de passer quelques jours en France chaque année. Pierre, âgé de 23 ans, a prévu de rester en Californie. Photos DR

Dans leur maison californienne, Linda, naturalisée française au début de l'été 2021, et Pierre avaient imaginé leur rêve français il y a dix ans déjà. Celui, comme les parents de Jean-Pierre avant lui, de reprendre la succession familiale au bord du lac de Saint-Front. Alors que Pierre Bosc a transformé l'auberge – où sa mère, Maria, n'avait pas son pareil pour préparer la carpe farcie - en colonie de vacances au début des années 60, avant de créer une fabrique de bigoudis en plastique, Jean-Pierre et Linda misent sur la pêche à la ligne.

“ « Je devais revenir pour préparer l'ouverture de la pêche au public. » ”

Jean-Pierre Bosc a dû patienter jusqu'au 10 mai, et l'accès au vaccin, pour rejoindre sa famille en Californie. Le rendez-vous n'était pas seulement sentimental. Il était capital pour l'épouse de Jean-Pierre dans sa demande de naturalisation française. Pour finaliser la démarche, le couple était attendu au consulat général de France de Los Angeles pour passer un entretien. « À cette occasion, j'ai pu revoir tous mes anciens collègues de travail, leur dire au revoir et tourner la page définitivement. » Si le voyage de printemps n'a duré que trois semaines, c'est parce que l'ancien chef de Los Angeles a une nouvelle barque à mener sur les eaux fraîches de Saint-Front. « Je devais revenir pour préparer l'ouverture de la pêche au public. »



Jean-Pierre Bosc pose avec un sandre de 5,4 kilogrammes pêché à Saint-Front en juillet 2021. Photo DR.

Jusque-là, le lac privé réservait ce privilège à une poignée d'amis de la famille surnommés « les dinosaures ». Depuis quelques semaines, tout le monde peut mettre sa ligne à l'eau, sous réserve d'avoir d'abord effectué un passage au bar du lac pour s'acquitter du droit de pêche. « Ici, je sers le

meilleur café du lac », aime à plaisanter le patron qui ne connaît pas de concurrence. Le bail de location de la colonie du lac est vacant depuis trois ans. Les locaux sont aux normes, prêts à accueillir de nouveaux rires. « J'ai dans l'idée de faire évoluer une partie des locaux en gîte de groupe. D'autres logements seront accessibles aux personnes souffrant de handicap. Il est aussi prévu d'aménager une partie des berges pour améliorer l'accès à ce public. » Pas question pour autant de fermer le lac aux randonneurs et d'aller contre la nature sauvage du lieu. « J'ai promis de ne pas faire de restaurant, confie le jeune retraité de la restauration. Mais j'ai toujours eu du mal à tenir mes promesses. » Peut-être qu'une rencontre pourrait une nouvelle fois être l'étincelle qui relancera le moteur de celui qui retient une chose par-dessus tout de son parcours professionnel : la satisfaction d'avoir transmis son métier à un grand nombre de jeunes.

Une activité pêche ouverte à tous sur la propriété privée

La pêche est ouverte depuis les rives ou sur le lac de Saint-Front. Plusieurs variétés de poissons peuplent ses eaux, offrant différentes activités de pêche.

Le lac de Saint-Front, propriété privée de la famille Bosc depuis quatre générations, propose une activité estivale de pêche.



Jean-Pierre Bosc accueille les pêcheurs au bar du lac. Photo C. Demars

Les eaux, qui s'étendent sur plus de 29 hectares (3 kilomètres de circonférence et 7 mètres de profondeur), abritent plusieurs espèces de poissons. Carpes miroir et amour blanc, sandres et autres black-bass se pêchent à condition de les relâcher : c'est ce que l'on appelle le no-kill. D'autres poissons comme la tanche, le rotengle, la perche et toutes les truites peuvent être capturées en les payant au poids (6 € le kilo et 14 € pour les truites).

Différentes méthodes de pêche sont possibles : au coup, à la mouche ou au lancer depuis les rives du lac ou une embarcation moyennant le paiement d'un droit de pêche de 12 €, la demi-journée ou le coup du soir, ou 18 € la journée. Les tarifs sont dégressifs à partir de 5 journées minimum. L'année prochaine, une carte annuelle sera proposée. Les habitants de la commune et les jeunes bénéficiant de tarifs préférentiels. D'autres prix s'appliquent pour la pêche à la carpe de nuit. Un pêcheur pourra utiliser jusqu'à quatre lignes en simultané à partir de 18 euros la nuit. Le tarif est dégressif dès le deuxième pêcheur.

L'activité de pêche peut se pratiquer du lever au coucher du soleil, jusqu'au 15 novembre, puis dès le 15 mai pour l'année 2022.

L'activité n'exclut pas les autres usagers. En effet, les rives du lac restent accessibles aux promeneurs.

Pratique. Tél. : 09.61.60.29.43 / www.pechelacsaintfront.fr.

Céline Demars