

Son histoire familiale le conduit au goulag

ARZIER-LE MUIDS Le jeune Marcin Krocak va marcher dans les pas de son arrière-grand-père, qui a perdu la vie dans un goulag en Sibérie. Un voyage rendu possible par un prix qu'il vient de remporter.

PAR LAURA.LOSE@LACOTE.CH

Tout a commencé par cette toute petite affiche, collée à côté de son casier au gymnase. Celle-ci annonçait un concours de «voyages extraordinaires». «Ça, je dois le faire», pense immédiatement Marcin Krocak, étudiant en 3e année de maturité.

Le jeune homme de 18 ans songe d'abord à présenter un voyage de loisir: aller faire du kitesurf au Brésil, par exemple. Mais très vite, il décide de donner un tournant bien plus personnel à son projet, en se plongeant dans l'histoire de sa famille et du pays de ses origines, la Pologne. Son projet fait mouche: en juin dernier, il remporte une bourse de 5500 francs dans le cadre de ce 21e Prix des voyages extraordinaires décerné par la Fondation Lombard Odier.

Pour cette expérience, ce jeune habitant d'Arzier-Le Muids a choisi de suivre le chemine-



Avant d'être soldat, Jan Paczesny était enseignant. Ici entouré de ses élèves en 1938 à Wywloczka, un village de l'est de la Pologne. DR

ment de son arrière-grand-père, décédé au goulag. «Cette histoire est toujours présente dans notre famille. Dans les discussions, mais pas seulement... C'est là, c'est tout», confie Marcin.

Pendant la Deuxième Guerre Mondiale, Jan Paczesny, Lieutenant de l'Armia Krajowa, l'Ar-

mée de l'intérieur, s'est battu pour la libération de la Pologne de l'occupation allemande.

Après la guerre, après avoir déposé les armes, il a été déporté au goulag en Sibérie par les Russes, pour y subir trois ans de travaux forcés avant d'y perdre la vie.

Ces précieuses mais maigres informations, la famille les tient d'un ami de Jan, qui a survécu au goulag et qui a retranscrit ses souvenirs dans un livre. «Nous ne savons même pas où se trouve la tombe de mon arrière-grand-père», souligne Marcin.

Réapprendre un alphabet

Ce futur étudiant de l'EPFL en systèmes de communication mettra les voiles l'été prochain, pendant les vacances universitaires. Il embarquera à bord du Transsibérien, qui relie Moscou à Pékin et qui s'arrête à Iekaterinbourg. «J'ai choisi le train et non l'avion, pour faire un geste pour le cli-



Marcin Krocak, alors étudiant au Gymnase de Nyon, a remporté un prix de la Fondation Lombard Odier. Il va partir pour un «voyage extraordinaire» en été 2021. CÉDRIC SANDOZ

mat. Je pense aussi que l'on peut y faire davantage de rencontres», note-t-il. Pour pouvoir faire ses recherches, Marcin a prévu d'apprendre le russe et son alphabet cyrillique.

Sur place, ce sera une plongée totale dans l'inconnu. «Je n'ai aucune idée de ce que je vais trouver», reconnaît-il. Ses attentes? Fermer ce chapitre de l'histoire familiale, pas pour l'oublier, mais pour achever ce récit. «J'ai récemment parlé à mon grand-père de mon projet. Son père, c'est un sujet très difficile pour lui, mais il s'est montré intéressé par ma dé-

«
Cette histoire est toujours présente dans notre famille. Dans les discussions, mais pas seulement... C'est là, c'est tout.

MARCIN KROCAK
LAURÉAT D'UNE BOURSE POUR UN «VOYAGE EXTRAORDINAIRE»

marche», souligne le jeune homme, qui parle couramment polonais et qui entre-

tient encore des liens très forts avec son pays d'origine.

Un compte rendu du voyage est prévu. La forme, elle, reste à déterminer. Un blog? Un compte Instagram? Tenir un carnet de voyage? Dans tous les cas, Marcin Krocak prendra les lieux en photo. «Par contre, je ne pense pas que je vais découvrir des documents sur mon arrière-grand-père», reconnaît-il.

Bientôt, il faudra entreprendre les préparatifs pour cette aventure hors du commun. «Pour l'instant, je ne réalise pas trop», sourit-il.

Un premier voyage en solo

Marcin Krocak n'en est pas à son premier voyage. Grâce à ses parents globe-trotteurs, il a eu l'occasion notamment de réaliser un tour du monde en quatre mois à l'âge de 10 ans. «C'était un déclin, c'est là que je me suis rendu compte à quel point cela m'enrichissait», raconte-t-il. Il se souvient de s'être retrouvé, au Japon, devant une dizaine de petits bols remplis de nourriture, sans savoir ce qu'il allait manger. «Voyager, ça apprend la vie! s'exclame l'étudiant avec enthousiasme. Cela nous fait gagner en indépendance, parler plus facilement aux gens...» En plus de vadrouiller en dehors de nos frontières, Marcin est aussi un amateur de sport, notamment le kitesurf, le ski et l'alpinisme. Le lieu coup de cœur de celui qui, à 18 ans, a déjà bien parcouru le monde: «Les vagues de l'île Maurice!»

A La Cézille, on mange à la sauce napolitaine

BASSINS Le nouveau gérant a imprégné les lieux des saveurs de ses origines. Même le levain de la pâte à pizza vient tout droit d'Italie.

C'est un petit bout d'Italie qui s'est installé au restaurant de La Cézille, sur la commune de Bassins. Et pour cause: même le levain naturel qui sert à faire la pâte à pizza est arrivé dans les valises du nouveau pizzeriaio du lieu, Mario Mastromatteo.

Son collègue et nouveau gérant du restaurant, Sandro D'Agostino, tenait à proposer de vraies pizzas napolitaines. Car c'est de cette région qu'est originaire une partie de la famille de ce Morgien de 23 ans. Le jeune homme a repris les ré-

nes de l'établissement après que la propriétaire des lieux, Oriane Métroz, a décidé d'en céder la gestion. «Je souhaite me concentrer sur ma famille, explique cette jeune maman, qui cogère également le Café Vaudois à Nyon. Je suis ravie que le restaurant reste une affaire familiale.»

L'héritage de ses nonnas

Car Sandro D'Agostino, en cuisine avec son pizzeriaio, sera secondé par sa mère Catherine D'Agostino en salle, en plus d'une deuxième serveuse. La

famille, c'est d'ailleurs aussi ce qui a conduit le jeune homme derrière les fourneaux. «J'ai beaucoup partagé avec mes nonnas, et l'une d'elles était même cuisinière. J'ai aussi appris avec ma mère... avec tous mes proches, en fait», sourit-il. Le jeune cuisinier a fait son apprentissage à l'hôtel Mont-Blanc, à Morges. Une fois son titre en poche, il s'est envolé pour trois mois en Thaïlande, afin de s'imprégner de nouvelles saveurs et cuisiner avec la population locale. Il en est d'ailleurs revenu avec des



Sandro D'Agostino est le nouveau gérant du restaurant de La Cézille. CÉDRIC SANDOZ

idées de fusion. L'une de ses spécialités: la nage de poissons du Léman en sauce thaïlandaise au curry vert.

Tenir son propre restaurant, c'est un rêve qui se réalise pour Sandro D'Agostino. Le

jeune homme ne lésine pas sur le travail, puisque même ses pains de burger sont faits maison. Les produits respirent d'ailleurs la proximité: la viande et les légumes viennent de Genolier, la saucisse

napolitaine est fabriquée... à Morges.

Et que les fidèles se rassurent: il a décidé de garder à la carte la spécialité du lieu, le jambon à l'os avec du gratin dauphinois. **LOS**