



PAROLES
DE
CHEFS

JOIES ET COUPS DE GUEULE... CE QUI LES RÉJOUIT OU LES EXASPÈRE



PASCAL HÉLARD
Le Duc, 1 étoile, Paris XIV^e

Le magnifique courage des pêcheurs de ligne

« Je suis ravi que le label "Restaurants & Producteurs Artisans de Qualité" soit enfin créé et je tiens à souligner le courage admirable des pêcheurs de ligne qui exercent un métier difficile. À l'inverse, les réservations que les clients ne se donnent pas la peine d'annuler, cela m'énerve au plus haut point tout comme la difficulté à recruter du personnel ou encore le manque de précision sur les cartes de restaurants : on ne sait jamais si l'on sert du poisson sauvage ou du poisson d'élevage ».



FRÉDÉRIC BARETTE
Les Orfèvres, Amiens

Réinstaurer l'apprentissage en entreprise

« Je me réjouis de voir que la cuisine française se contente moins souvent d'assemblage autour de condiments standardisés, d'émulsions à la poudre de perlimpinpin.

C'est avec plaisir que l'on voit réapparaître sur les cartes des recettes comme le « lièvre à la Royale », le pâté en croûte, etc. En revanche, on ne trouve plus de personnel ! Nos politiciens ont fait en sorte de ne plus privilégier l'apprentissage mais le bac professionnel en milieu scolaire avec une formation minimum en ce qui concerne la pratique de la cuisine. De ce fait, les élèves débarquent en entreprise avec un manque de formation et n'ont aucune idée de la dureté du travail. Il faut remettre l'apprentissage pour une période de trois ans en entreprise afin que l'élève ait une vraie formation ainsi qu'un métier bien réel en sortant de l'école. »



DIDIER DESERT
Nouveau propriétaire de l'Ambassade d'Auvergne, Paris III^e

Insister sur les vins abordables

« À chaque fois que j'allais au restaurant, j'étais frustré de ne pas pouvoir m'offrir certaines belles bouteilles proposées à la carte en raison de leur tarif prohibitif. En reprenant ce restaurant, j'ai voulu proposer une carte évolutive, en fonction des découvertes, variée, cohérente avec l'esprit de la maison, présentant des vins de différentes régions,

des vins natures mais aussi des vigneron plus traditionnels, des millésimes et des vins rares. Sans oublier un choix de vins d'Auvergne qui se veut le reflet de ce qui se fait de meilleur aujourd'hui dans la région. Le tout à prix abordables. »



LUCAS FELZINE
Uma, Paris I^{er}

Pas toujours facile d'expliquer notre métier

« Il arrive que des clients nous disent : "C'était bien, mais moi j'aurais fait autrement !" Ou encore : "Vous arrivez à 8 h le matin mais avez-vous vraiment besoin d'autant de temps pour cuisiner ?" Il est parfois difficile de faire comprendre l'investissement qu'il y a derrière chaque assiette, la recherche des saveurs n'est pas un simple jeu. C'est avant tout un état d'esprit, un questionnement, une volonté de faire rêver les clients, une passion dévorante. Je dirais presque un sacerdoce. Chaque heure passée à trouver le juste équilibre, le rôle de chacun des employés pour faire en sorte que chaque moment passé avec nous par le client soit unique... Heureusement, cela n'arrive que rarement et souvent, la plus belle chose qu'un cuisinier espère se réalise : les yeux s'écarquillent, les papilles sont en ébullition. J'ai eu la chance de recevoir des courriers de clients me remerciant. Tous les moments difficiles s'envolent grâce à un "merci" ou au plus beau compliment : "Cela me rappelle la cuisine de ma maman". »

DAVID GRIMBERT : SDP

PAR VALÉRIE FAUST



VIVIEN DURAND
 Le Prince Noir, 3 étoiles,
 Lormont (33310)

Le problème des clients irrespectueux

Les « No-Show », terme utilisé pour les clients envoyés par les hôtels et qui finalement ne viennent pas, horripilent Vivien Durand. « Cela concerne surtout la clientèle étrangère. De passage à Bordeaux, un client chinois, par exemple, demande au concierge de son hôtel de lui réserver une table de quatre ou six couverts dans un restaurant étoilé mais lorsqu'il réalise que le restaurant est à une demi-heure de Bordeaux, il décide de ne pas s'y rendre, ne prévient pas et on se retrouve avec une grande table vide. Et nous n'avons aucun recours ! Sans parler du client qui réserve dans trois restaurants différents, se décide pour l'un et ne se donne pas la peine de prévenir les deux autres ! De plus, les clients ne respectent plus les horaires auxquels ils ont réservé. Ils peuvent débarquer au restaurant à n'importe quelle heure. S'ils ont réservé à 12 h 15, ils arrivent à 11 h 30 et le prennent mal si on leur dit que le service n'est pas encore prêt.

Aujourd'hui tout le monde zappe : les élèves, les apprentis qui abandonnent dès que c'est un peu dur ou compliqué, les clients... On a beaucoup de retard sur d'autres pays. En Suède, j'ai réservé sur internet dans un très bon restaurant qui demande l'empreinte de la carte de crédit en ligne. Si l'on n'honore pas la réservation, 50 € sont

automatiquement débités. Et le serveur tape le montant de l'addition, auquel il ajoute le pourboire que le client souhaite laisser. En France, c'est impossible de pratiquer de la sorte. Comme les clients payent désormais avec une carte de crédit, qu'ils n'ont pas de cash sur eux, ils ne laissent plus de pourboire en salle alors que j'ai une équipe formidable. La Norvège qui n'a pourtant pas une longue histoire culinaire se donne elle, à fond pour la gastronomie et de ce fait le tourisme augmente de 3 % par an ! »



GENNARO NASTI
 Bijou, Paris XVIII^e

Mon rêve, un dîner à quatre mains

« La France représente pour moi le pays de la gastronomie et Paris la ville de l'excellence. C'est donc pour cela que j'ai décidé de m'installer à Paris il y a deux ans. En ouvrant mes deux restaurants, « Popine » d'abord et « Bijou » ensuite, je voulais montrer que l'on pouvait faire des pizzas différentes de ce que les Parisiens connaissent. Je travaille mes pâtes avec une farine de blé complet d'une qualité exceptionnelle que je suis le seul à utiliser en France. La fermentation prend jusqu'à deux jours afin d'obtenir une panification optimale. Cela donne à la pâte un aspect dense et compact. J'ai décidé de me lancer dans un nouveau challenge qui compte énormément pour moi : rencontrer les grands chefs étoilés français, partager avec eux ce goût de la gastronomie. Échanger nos savoir-faire autour d'un repas à quatre mains franco-italien serait pour moi un honneur. »



THIERRY DUFROUX
 Le Belhara, Paris VII^e

On fait confiance à des apprentis qui ne s'intègrent pas

« J'adore former au métier de cuisinier des hommes qui ne sont pas au niveau et leur transmettre ce qu'on m'a appris. J'ai par exemple engagé Yannick, vingt-huit ans, afin de le former pour l'emmener jusqu'au CAP. Ou encore Lucien, jeune apprenti de dix-sept ans. Un apprenti c'est très important. On refait les recettes apprises à l'école, j'explique, je montre, j'apprends le métier pendant deux ou trois ans. Il est en bac pro mais occupe ici un poste à part entière. J'ai un grand respect pour les hommes qui travaillent chez moi. J'ai décidé seul de faire ce métier et de montrer à mes employeurs mon envie d'y arriver. J'ai eu la chance de passer par de grandes maisons et de pouvoir réussir. Ceci pour dire que la chance est valable pour tous. Dialoguer, encourager, montrer que l'on peut effectuer de beaux services sans s'énerver, refaire les recettes d'antan. Comme un vrai navarin d'agneau bien exécuté, avec de bonnes bases, des ingrédients bien frais, un beau jus... Et pourtant ! Je constate aujourd'hui que le salarié ne respecte pas le patron. Pour en revenir à Yannick que j'ai embauché en novembre 2016, il m'a annoncé en janvier 2017 qu'il arrêterait quinze jours plus tard. On fait confiance à des gens qui ne s'intègrent pas. »