

GASTRONOMIE :

12 ACTEURS D'INFLUENCE

Propos recueillis par AMANDINE SASSO

ATHÉNÉE DE NAUCRATIS DISAIT : « UN POÈTE ET UN CUISINIER SE RESSEMBLENT BIEN : C'EST LE GÉNIE QUI FAIT L'ÂME DE LEUR PARTICULIER... »

C'EST L'UNE DES QUESTIONS SUR LESQUELLES NOUS AVONS FAIT PLANCHER CES ACTEURS DU MONDE BIEN PARTICULIER QU'EST LA GASTRONOMIE, DANS CE 29E INDEX D'INFLUENCE RÉALISÉ PAR MARKET.

QUE L'ON SOIT CHEF CUISINIER OU SOMMELIER, LE MOT QUI REVIENT SANS CESSER EST LA « PASSION ». PASSION POUR CE MÉTIER QUI PEUT PARAÎTRE INGRAT AU REGARD DES HEURES PASSÉES, ET DANS LEQUEL ON EST JUGÉ À CHAQUE SERVICE, ET POURTANT TOUS NE VOUDRAIENT EN CHANGER POUR RIEN AU MONDE.

CAR LA CUISINE, C'EST AVANT TOUT « DU TRAVAIL », DE LA RIGUEUR, DES BASES À ACQUÉRIR SANS LESQUELLES POINT DE CUISINIER QUI SE TIENNE. C'EST ÉGALEMENT LA TRANSMISSION D'UN SAVOIR, D'UN RESPECT POUR LES JEUNES ET MOINS JEUNES GÉNÉRATIONS QUI SOUHAITERAIENT EMBRASSER CETTE PROFESSION, MAIS AUSSI ET SURTOUT LE PARTAGE D'UNE ÉMOTION, LE REFLET D'UNE PERSONNALITÉ ET L'AMOUR DU PRODUIT PORTÉ AU PINACLE...

Originaire de Naples, fort d'une expérience internationale dans de nombreux établissements étoilés, Massimiliano Sena apporte au restaurant Il Lago sa passion et sa créativité. Après des études à l'école hôtelière de Vico Equense, c'est au sein du restaurant étoilé Osteria Nonna Rosa dans le sud de l'Italie que Massimiliano Sena apprend son métier. À l'âge de 20 ans, il s'envole pour Londres où il officiera durant 3 ans aux côtés du chef Adriano Cavagnini, en tant que chef de partie au restaurant La Rosetta du Grosvenor House Hotel. Entre 2002 et 2010, il sera amené à travailler au sein de plusieurs

ment en termes d'expertise, afin d'en faire profiter le plus grand nombre.

La cuisine est vraiment ce qui me définit, je dirais même qu'elle fait partie de mon ADN, alors oui d'une certaine façon, « je suis tombé dedans » lorsque j'étais petit. Si je le pouvais, je garderais jour et nuit ma veste de chef...

Mon produit préféré ? *Le Colatura Di Alici*, c'est un produit typique du sud de l'Italie, à base d'anchois, un peu comme le *nuoc mam* asiatique. J'utilise ce produit à la place du sel dans tous mes plats, car je trouve qu'il renforce le goût et les saveurs. Quant à mon « plat signature »,

Massimiliano Sena,
chef du restaurant Il Lago du Four Seasons
Hotel des Bergues



restaurants étoilés à Londres, en Italie et en Corée. Sa rencontre avec le chef Pino Lavarra le propulse ensuite au poste convoité de sous-chef du prestigieux restaurant Rossellinis (2 étoiles Michelin) au sein du Palazzo Avino, un établissement 5 étoiles situé à Ravello sur la côte amalfitaine. Début 2016, il rejoint l'équipe du restaurant Il Lago du Four Seasons Hotel des Bergues, et occupe le poste de chef depuis le mois de juillet.

« Je considère qu'avoir de l'influence c'est être un leader pour son équipe/sa brigade. Sans cela, avancer ensemble est impossible. Avoir de l'influence c'est également lorsque les autres commencent à prendre exemple sur vous, que vous savez les inspirer. Je crois que l'on s'aperçoit qu'on a de l'influence, lorsque les demandes extérieures se multiplient et s'intensifient, notam-

même si je n'aime pas trop ce terme, il s'agit d'un mets à la langoustine et tuile à l'encre de seiche : il est totalement représentatif de ma cuisine et de mes origines.

Mes conseils à un jeune qui veut se lancer dans le métier ? La première chose : être humble, observer, écouter et apprendre. Ensuite, être capable d'introspection, il doit savoir se remettre souvent en question, mais avant tout avoir la passion, car sans passion, ce métier n'est rien ! D'ailleurs cette valeur est essentielle à mes yeux, de même que le travail !

Enfin, je considère que la transmission est primordiale. Particulièrement auprès de mon équipe, de ma brigade, car sans elle, un chef aussi bon soit-il n'est rien, d'où cette importance de pouvoir et savoir surtout transmettre sa passion, son expérience, sa vision. »

LA CUISINE FAIT PARTIE
DE MON ADN

*Yoann Caloué,
chef du Flacon à Carouge*

Originaire de Normandie, Yoann Caloué a travaillé sous les ordres de plusieurs chefs étoilés, notamment pour Thierry Duhamel en France, puis pour Claude Bosi, deux macarons Michelin en Angleterre. À son arrivée en Suisse en 2006, Yoann Caloué rejoint les cuisines de Serge Labrosse, au Buffet de la Gare des Eaux-Vives jusqu'en 2010. Puis il s'envole ensuite pour vivre une expérience aux États-Unis jusqu'en 2011, toujours pour des chefs d'expérience aux multiples étoiles. En 2012, il retrouve son ancien patron dont il devient le chef aux commandes du Flacon, ouvert en novembre 2012.

« Je définirais l'influence comme la capacité à faire émerger une idée, qu'elle soit nouvelle ou pas d'ailleurs. Pour ma part, c'était par exemple avec le Flacon, de réussir à offrir une cuisine étoilée, mais dans un style bistro. Un concept présent ailleurs, mais nouveau à Genève. Je pense que c'est pour cela que les débuts ont été délicats, car on a d'abord été décriés comme un bistro trop cher, puis par la suite comme un « étoilé bon marché ». C'est donc difficile de faire naître un concept comme le nôtre sans essayer quelques plats. Toutefois aujourd'hui, je dirais que nous avons trouvé notre équilibre. Le fait que nous soyons dans ce cadre plus détendu, moins compassé et avec des horaires plus étendus, nous amène une clientèle plus hétéroclite.

D'aussi loin que je me souviens, j'ai toujours cuisiné, c'est quelque chose



d'instinctif, presque d'inné chez moi. J'ai commencé mon apprentissage à 14 ans et par la suite, j'ai souvent travaillé pour des restaurants étoilés, et donc j'étais pris dans une forme de tourbillon pendant près de 10 ans et j'y ai pris goût. Pour moi, être cuisinier ce n'est pas un métier c'est une véritable passion. Ma petite

**J'AI TOUJOURS CUISINÉ,
C'EST QUELQUE CHOSE
D'INSTINCTIF, PRESQUE
D'INNÉ CHEZ MOI**

madeleine de Proust, c'est la purée de ma mère. On vivait dans une ferme, et j'ai ce souvenir qu'à la maison, il y avait toujours quelque chose qui mijotait sur le feu car la maison était un véritable

lieu de passage : les amis étaient toujours les bienvenus...

Mon accord favori, c'est d'ajouter des fruits à un plat pour apporter de la fraîcheur. Je pense par exemple à mon « plat signature » qui est un bar mariné, donc cru, accompagné de pêches au vinaigre de cerisiers et d'amandes fraîches. Quant à mon mets favori, c'est une raviole de morilles, petits pois et émulsion de beaufort. La philosophie de ma cuisine c'est de partir du produit. Je change ma carte en fonction du produit, de sa saisonnalité, je m'adapte à lui et pas l'inverse d'une certaine manière. On pourrait dire que je fais une « cuisine de marché ».

Si j'ai un conseil à donner à ces jeunes qui voudraient débiter dans le métier, c'est de faire ce métier avec passion. De le faire à 300 %, sous-entendu : sois un cuisinier ou ne le sois pas...

Mes propos peuvent paraître assez durs, mais c'est parce que j'ai trop de respect dans ce métier pour le faire à moitié. Pour moi c'est une profession magnifique, malgré ses mauvais côtés. Je crois également que c'est important d'en informer les jeunes lorsqu'ils sont à l'école, de les mettre en garde à propos des inconvénients afin qu'ils intègrent que, s'ils choisissent cette voie, leur vie devra tourner autour de celle-ci et que les sacrifices seront nombreux, mais que s'ils sont passionnés ce sera l'extase ! Je pense que c'est pour cela que je prends peu de stagiaires ou d'apprentis. J'ai besoin que la personne en face de moi soit motivée, je ne veux pas de quelqu'un qui craque.

Pour répondre à votre citation, je répondrais par une autre citation, de Picasso : « Quand l'inspiration arrivera, qu'elle me trouve en train de travailler ! ». La cuisine c'est 90 % de travail et 10 % de talent. Cela n'arrive pas par hasard. Je considère qu'il faut être travailleur, méticuleux, même s'il est vrai qu'il existe des génies et qu'il faut peut-être un « je-ne-sais-quoi » pour faire la différence. Certains par exemple sont des laborieux qui sortiront des jolis plats, mais n'auront jamais l'étincelle qui rapproche justement le cuisinier de l'artiste...

Je suis une personne qui donne tout ce qu'elle peut donner. C'est-à-dire que

je préfère prendre un jeune qui est « neutre » avec bien sûr des bonnes qualités, pour le former à ma manière. Parce que la difficulté de notre restaurant c'est qu'il est un lieu polymorphe entre le bistro et le gastro : il y a le nombre de couverts du bistro, mais la rigueur et la qualité du gastro. Ce qui signifie souvent que les jeunes issus du monde gastronomique s'adapteront peut-être moins bien, car il faut vraiment pouvoir « envoyer » beaucoup tout en gardant une qualité élevée. Par contre, ceux qui sont capables de tenir le choc auront un esprit de guerrier, et je crois que c'est quelque chose d'essentiel dans ce métier, avec la passion bien sûr ! ».



Dario Ranza est né à Fino del Monte, petit village de la province de Bergame voilà 62 ans, mais a immigré à Genève avec sa famille à l'âge de 10 ans. Il débute son apprentissage en cuisine auprès de chefs français, et en 1990, passe son

il a également participé à des concours de cuisine. Pendant toutes ces années, il a aussi enseigné quelques heures par semaine à l'école professionnelle et à l'école hôtelière de Bellinzona. Il est depuis 28 ans à la tête de la brigade de cuisine du Principe Leopoldo à Lugano.

*Dario Ranza,
chef de la Villa principe Leopoldo
Hôtel & Spa à Lugano*

examen de maîtrise fédérale. C'est au cours de ses pérégrinations aux quatre coins de la Suisse qu'il se rapproche de ses origines en côtoyant des chefs italiens. Après avoir travaillé à Genève, Bâle, Saint-Moritz, Flims, Verbier... Il arrive au Tessin il y a presque 40 ans pour y faire une saison, et il y est resté depuis lors. Homme d'expérience, Dario s'est aventuré dans presque tous les types de la restauration : des restaurants de collectivités, aux hôpitaux, en passant par des restaurants étoilés, et

« L'influence, c'est tracer une ou plusieurs voies, c'est être suivi, parfois être pris comme modèle. Mais c'est également être capable de présenter un concept et de le faire accepter par les financiers, les supérieurs. C'est avant tout de donner son opinion en sachant qu'elle sera prise en considération. Au sein de mon métier, il me semble que l'influence a une connotation plutôt péjorative. Par exemple, on voit souvent certains jeunes suivre, voire copier, les chefs connus sans imagination aucune,

DANS NOTRE MÉTIER, LA TRANSMISSION
EST FONDAMENTALE.
C'EST MÊME UN DEVOIR DE TRANSMETTRE

à l'instar de ces émissions culinaires qui ne sont à mon sens pas vraiment éducatives.

Je tiens l'amour de la cuisine de ma maman : elle aimait cuisiner et moi manger. Par la suite, c'est lorsque j'ai débuté en cuisine pendant mon apprentissage, durant mes stages, que j'ai eu la chance de rencontrer beaucoup de maîtres passionnés qui ont su me transmettre cette passion, qui, au fil du temps, a grandi, prenant toujours plus de place dans mon esprit et dans ma vie. Je n'ai pas d'accord gustatif de prédilection. En fait, j'aime tous les produits, les découvrir, en apprécier les qualités et avoir le plaisir de les transformer. Toutefois, ma saveur préférée reste la légère acidité, beaucoup moins que la douceur. Je crois que ce dont je suis le plus fier, c'est le fait d'être dans la même maison depuis presque 30 ans. Pendant ces années, j'ai eu la possibilité de porter ma cuisine et le Tessin partout en Suisse et en Europe. J'ai cuisiné dans beaucoup de capitales, en l'air (Swiss), dans l'eau (bateau), sur l'eau (lac gelé de Saint-Moritz), et le fais encore avec plaisir et engagement. Je cuisine volontiers tout ce que j'aime manger... Ce qui représente quasiment tout, si c'est bon. Je me satisfais tout autant de choses simples ou très compliquées, il n'y a ainsi jamais de routine.

Si je devais donner un conseil à la jeune génération c'est d'avoir d'abord la passion, mais aussi d'être persévérant. Le fait d'être bien entouré, c'est-à-dire d'être avec quelqu'un qui comprend,

partage et supporte les absences, est un plus indéniable. La vocation vient rarement au début de la carrière : c'est plutôt comme un feu qui naît au contact de personnes qui savent transmettre et impliquer les jeunes, qui deviennent des modèles. Il faut bien sûr une certaine résistance au stress, de la patience, un engagement continu, une envie constante d'évolution, de recherche, évidemment avoir du goût et de la curiosité et avant tout, avoir envie de transmettre tant aux collaborateurs qu'aux clients... Sans ces deux composantes pas de chef qui tienne ! À mon sens, il faut arrêter de présenter les chefs comme des martyrs ou des malades. Ils travaillent comme tout le monde, avec des horaires particuliers certes, mais ce ne sont pas les seuls. Ils ont surtout la chance de faire un métier qui leur plaît et qui fait oublier les côtés négatifs. D'autre part, on peut être très bon cuisinier et même chef, sans tous ces sacrifices. C'est juste une question de choix, comme dans tous les métiers. Je pense que pour durer, il faut que l'ensemble de ce que j'ai évoqué auparavant se vérifie, mais surtout avoir une équipe performante et passionnée !

Cette citation d'Athénée de Naucratis m'inspire assez : en effet, on a beau expérimenter, codifier, améliorer les techniques, de temps en temps il faut réussir à sortir le lapin du chapeau. Parfois, il y a ce « je-ne-sais-quoi » jamais plus répliqué, mais qui reste fixé dans la mémoire de celui qui l'a reçu. D'ailleurs dans notre métier, la transmission est fondamentale. C'est même un devoir de

transmettre ! J'ai eu la chance d'avoir des chefs qui ont su le faire avec moi. De plus, notre culture doit être sauvegardée, passée aux prochains, défendue des contaminations, sans pour cela refuser le nouveau ou différent, mais pour garder l'authenticité. Il y aura toujours une niche de consommateurs à la recherche du traditionnel et de la qualité.

Le secteur a besoin de médiatisation, mais à l'heure actuelle je trouve que c'est trop. Je trouve qu'il y a trop de banalisation, en deux mois on devient chef... Sommelier... Pâtissier... Alors que ce sont des parcours bien définis. De même les reportages choc (maltraitance des animaux, manipulations des cultures, fraudes alimentaires...). Il faut dénoncer les cas, mais sans généraliser. Il ne faut pas faire du terrorisme alimentaire : c'est un peu ce qui arrive par rapport aux différentes modes d'alimentation. Je pense que dans le futur la cuisine sera orientée vers une alimentation fonctionnelle et rapide, avec moins de protéines alimentaires : donc rien de nouveau finalement, un retour aux années 50 où l'on mangeait la viande parfois le dimanche ! J'espère ou plutôt je crois fermement qu'il y aura toujours une niche de passionnés de cuisine : ceux qui aiment la faire et ceux qui aiment la consommer ! ».



Florian Barthassat a une longue histoire avec le vin... Son grand-père paternel, son oncle et son cousin étaient vigneron, tandis que son père, transitaire, a fait toute sa carrière dans le commerce de vin. Toutefois, il se forme d'abord en relations internationales à l'Université, et c'est seulement en 2002 qu'il se reconvertisse professionnellement dans le but de devenir ingénieur œnologue, l'amour du vin l'ayant rattrapé. Par la suite, il a travaillé dans plusieurs caves en Romandie comme stagiaire, mais une fois son diplôme en poche, il a débuté directement à La Cave de Genève, à l'issue des vendanges, en 2006. Deux ans plus tard, il a pris la direction de la production et cette année, La Cave de Genève a eu le plaisir de remporter une médaille « Grand Or » au Mondial du Merlot pour Le Clémence Merlot, AOC Genève 2016.

« Dans le cadre de mon travail, avoir de l'influence signifie transmettre et partager mon amour du vin et être capable de fédérer mon équipe et nos vigneron autour de projets communs. L'influence ne doit pas nourrir un ego mais être porteuse d'émulation pour tous les acteurs impliqués dans la chaîne de production. Dans le monde agricole, faire preuve d'humilité, de simplicité et de pragmatisme permet sans aucun doute de se faire entendre et respecter afin d'imposer une vision.

Florian Barthassat,
œnologue pour La Cave de Genève

Avec une famille vigneronne et une grand-mère qui excellait en cuisine, mon odorat et mes papilles gustatives ont été très rapidement stimulées. Les effluves de nourriture qui diffusaient autour de la maison de mes grands-parents et celles de la vieille cave familiale font partie de « mes madeines de Proust ».

Plutôt que de citer un mets ou un aliment particulier, je suis d'avis que le plaisir gustatif trouve sa source dans la qualité d'un produit, à partir du moment où il est consommé et dans la façon dont il est préparé. Ainsi, tout ou presque est susceptible de générer de l'émotion. Le constat est identique pour le vin : le plaisir que vous procurera une bouteille n'est pas forcément dicté par l'appellation, le terroir, le prix, la méthode culturale ou la vinification. Je bannis les visions dogmatiques et clivantes qu'ont beaucoup d'amateurs et de professionnels dont les a priori dénigrent d'entrée de jeu des vins qui ne correspondent pas à leurs canons.

Ma plus « belle réussite » au niveau professionnel, c'est de continuer à faire en sorte que les vins de La Cave de Genève ne cessent de s'améliorer et, de ce fait, contribuer – par la qualité et la régularité de nos produits – à installer le « réflexe suisse » dans l'acte d'achat des consommateurs. Ces derniers ne font pas encore assez confiance au rapport qualité/prix exceptionnel des vins produits dans notre pays. On parle beaucoup de consommer local pour les produits issus de l'agriculture et de l'élevage mais on n'insiste pas assez sur le vin, élément essentiel de notre patrimoine gastronomique et culturel.

D'un point de vue privé, ce sont sans aucun doute mes filles ! Pour le reste, je ne suis pas un adepte de l'autosatisfaction. Il est beaucoup plus sain et stimulant de considérer que sa plus belle réussite est toujours celle à venir. Se remettre en question, faire preuve de curiosité et ne pas se reposer sur ses acquis est essentiel dans mon métier.

JE CONSIDÈRE QUE
TRANSMETTRE LE BIEN
BOIRE ET LE BIEN
MANGER N'A JAMAIS ÉTÉ
AUSSI FONDAMENTAL QUE
DANS NOTRE SOCIÉTÉ
OÙ LE PARAÎTRE, LA
SUPERFICIALITÉ ET LE
VIRTUEL PRENNENT UNE
PLACE TOUJOURS PLUS
IMPORTANTE.

Enfin, je considère que transmettre le *bien boire* et le *bien manger* n'a jamais été aussi fondamental que dans notre société où le paraître, la superficialité et le virtuel prennent une place toujours plus importante. Pour moi, cette transmission est structurante. Elle permet d'ancrer l'individu à la terre et à la tradition tout en lui inculquant les valeurs simples et universelles de convivialité, de partage et de plaisir. Éveiller les sens d'autrui par le vin ou la nourriture démontre que c'est dans les choses simples que l'on trouve le bonheur. »

LE DÉBUT DE CARRIÈRE
D'UN CUISINIER
PEUT VITE AMENER
À SE LASSER
CAR LES TÂCHES
NE SONT PAS TOUJOURS
VALORISANTES.
LA PATIENCE
EST INDISPENSABLE



Dominique Gauthier,
chef de cuisine du Beau-Rivage Genève

Dominique Gauthier a découvert le monde de la cuisine à l'âge de 12 ans, lorsqu'il aidait son oncle à l'organisation de ses traiteurs. Dauphinois de naissance, il a fait ses gammes à l'Hôtel de France de La Côte-Saint-André, puis suivi un parcours scintillé d'étoiles : Jo Rostang à Antibes, Fernand Point à Vienne, Georges Blanc à Vonnas, Jacques Chibois à Cannes, avant de rejoindre Richard Cressac, qu'il a secondé 10 années durant, puis dont il a assuré la relève, à la fin 2001, et de devenir ainsi le chef des cuisines de Beau-Rivage Genève. Désigné Cuisinier romand de l'année en 2004, puis Cuisinier de l'année en 2009, Dominique Gauthier décroche la note de 18/20 au Gault&Millau la même année et gagne une étoile Michelin en 2010. Mettant ainsi à l'honneur la grande cuisine. En octobre 2015, avec la complicité de Jérôme Estèbe, Dominique Gauthier concocte un magnifique livre de cuisine « Quarante recettes pour tous les fourneaux », publié par les Éditions Slatkine et disponible chez Payot. Ouvrage qui fut récompensé un an après sa sortie par le Club Prosper Montagné - Académie suisse des gastronomes, qui lui a décerné le grand prix du livre de l'année.

« Avoir de l'influence est tout d'abord un signe de reconnaissance et il y a de quoi être fier d'être perçu en tant

que personne d'influence ! Passer le flambeau à la génération suivante est quelque chose de grande valeur. Nous avons eu la chance d'apprendre et d'être nous-mêmes influencés par les grands chefs des années 80, et il me semble ainsi important de transmettre mes connaissances et ce savoir-faire à la jeune génération. Ma cuisine est influencée par les expériences culinaires de cultures différentes, tout comme par les produits du terroir.

Je dirais que mon premier souvenir gourmand était la confection de bugnes et merveilles en famille étant petit. Mais c'est grâce à mon oncle que j'en suis venu

au métier de cuisinier ; j'avais 12 ans et je l'aidais en cuisine durant les week-ends pour les traiteurs qu'il organisait. J'ai une véritable passion pour les produits frais et de qualité, qui vient de l'immense potager que nous avions à la maison. Mon père m'a également fait découvrir la chasse, la pêche et la cueillette des champignons. Il m'emmenait aussi ramasser les escargots dans les vignes humides. Ce sont tous ces éléments qui m'ont naturellement amené au métier de cuisinier.

Mes produits de prédilection ont évolué au fil du temps, avec l'âge et l'expérience, mais le fil conducteur reste le végétal.

La truffe est très présente dans mes plats comme le montre mon plat de prédilection *Le Bonbon à la Truffe*. Les agrumes tiennent aussi une place importante dans ma cuisine ; par exemple le combava : je travaille autant les feuilles que la peau pour parfumer mes plats. Les champignons de saison (cèpes, morilles, mousserons et chanterelles) sont tout au long de l'année omniprésents. Et bien sûr, tous les légumes de saison demeurent essentiels. Sans eux, la cuisine serait impossible à mes yeux. Il y a un plat dont je suis très fier : la langoustine rôtie en kadaïf, jus d'agrumes au basilic. Ce plat subsistera malgré tous les changements de carte à chaque saison. C'est mon plat signature en quelque sorte.

Le métier de cuisinier est difficile, alors le premier conseil que je donnerais aux jeunes est de se lancer dans la profession uniquement s'ils sont réellement passionnés par la gastronomie. Sans passion, on se rend vite compte de l'exigence du métier, qui peut décourager à la longue. Le début de carrière d'un cuisinier peut vite amener à se lasser car les tâches ne sont pas toujours valorisantes. La patience est indispensable. En revanche, l'avantage de ce métier est que nous avons la possibilité d'évoluer jusqu'à un poste de chef.

En ce qui concerne cette citation, je ne me considère pas tellement comme un artiste ; j'aime la création et laisser

libre cours à mon imagination, mais il reste essentiel de maîtriser certaines techniques et de savoir maîtriser l'association des saveurs.

Enfin, selon moi, la transmission est l'essence même de la cuisine ; nous transmettons des sensations et des émotions pour faire plaisir et faire découvrir, et pas seulement à nos clients. La découverte se fait également auprès de nos collaborateurs qui apprennent chaque jour. La cuisine est un patrimoine qui évolue avec le temps, dont les bases fondamentales ne changent guère, et il est important pour nous de les transmettre. »consommer ! ».



William Ledeuil,
propriétaire et chef des restaurants Ze Kitchen Galerie,
Kitchen Galerie Bis et Kitchen Ter(re) à Paris.

William Ledeuil passe son enfance dans le Loiret. Sa première approche culinaire se fait à travers le métier de boucher, que pratique son père et que lui enseigne son oncle. Il obtient un diplôme de gestion des entreprises, puis intègre en 1984 l'École supérieure de cuisine française (ESCF), Ferrandi. Durant ses études, William fait son apprentissage auprès des plus grands, comme Guy Savoy et Alain Ducasse. Après une dizaine d'années de collaboration avec Guy Savoy, William Ledeuil décide de prendre son envol. En 2001, il ouvre son premier restaurant, *Ze Kitchen Galerie*, avec son épouse Marie-Christine Ledeuil. Ensemble, ils ouvrent, quelques années plus tard, *Kitchen Galerie Bis* en 2009 et *Kitchen Ter(re)* en 2017.

« Plutôt que d'avoir de l'influence, je dirais qu'il faut savoir se laisser influencer sans être « sous influence ». Autrement dit, être « une éponge » : savoir goûter, écouter, absorber et retransformer ce qu'on a appris. Je considère que la cuisine est un métier de liberté, dans lequel on a justement la possibilité de pouvoir s'exprimer sans influence. L'important c'est de tracer sa voie, de définir sa personnalité. Plutôt qu'influencer, je préfère le terme d'inspirer.

Ma philosophie, c'est que la cuisine véhicule des valeurs humaines. Et j'attends de mes collaborateurs qu'ils partagent ce même état d'esprit. Je ne me considère pas comme un chef « exécutif », c'est-à-dire que je souhaite que mes chefs *naviguent* au gré de leur propre créativité. Bien sûr, chacun de mes établissements a son propre ADN, toujours axé autour du

JE ME VOIS COMME
QUELQU'UN QUI MET
SUR LES RAILS À LA
MANIÈRE D'UNE CHAÎNE
DE TRANSMISSION DE
SAVOIR.

produit, raison pour laquelle sa qualité est essentielle et j'apporte un soin méticuleux à son origine, à respecter la biodiversité. Cet ADN se retrouve également au sein de l'accueil que je réserve à mes clients. Au départ, je ne me destinais pas vraiment à la cuisine, car j'étais plutôt orienté hôtellerie. Par la suite, je me suis formé à l'ESCF Ferrandi et je crois que c'est à ce moment-là, que s'est produit le véritable déclic. Ce que j'aime dans ce métier, c'est qu'il est varié : je n'ai pas toujours l'impression de travailler. Être cuisinier, c'est « livrer du bonheur ».

Mon inspiration ? C'est l'Asie. J'aime leur assaisonnement, notamment avec les rhizomes qui apportent cette touche de fraîcheur que l'on retrouve moins dans nos contrées. C'est un véritable exhausteur de goût naturel. Dans mon dernier restaurant, dont les plats phares tournent autour des bouillons et des pâtes, mon boulanger et moi avons cherché à travailler avec des blés anciens, donc des farines différentes, ce qui donne une saveur toute particulière aux pâtes. Nous nous sommes également penchés sur la forme des pâtes qui sont différentes en fonction du bouillon, afin que la combinaison entre les deux soit la plus adéquate possible pour exhaler toutes les saveurs. Je n'ai pas de « plat signature » particulier, je me laisse plutôt porter par mes envies, mes humeurs et mon état d'esprit du moment : c'est cela la véritable liberté du cuisinier !

Pour les jeunes et moins jeunes qui auraient envie d'embrasser ce métier très riche mais ô combien difficile, mon

conseil c'est d'être courageux, curieux, perméable, de voyager, car à travers la cuisine, c'est sa propre histoire que l'on raconte... Et bien sûr, d'avoir la rigueur des bases et des produits car sans cela, la cuisine n'a pas d'âme...

Cette citation est inspirante : il est vrai que quelques chefs ont du génie et que la cuisine et la poésie peuvent se rejoindre... Tous deux sont des vecteurs de rêve, d'émotion et à l'instar du poète, la muse de l'inspiration peut venir à tout moment au cuisinier...

Nous sommes tous le porte-flambeau de la génération précédente, il y a une forme de continuité dans cet héritage culinaire. Notre rôle c'est de transmettre certes la technique, mais aussi les valeurs humaines, environnementales, mais pas forcément de laisser une trace dans la postérité. Je me vois plutôt comme quelqu'un qui « met sur les rails » à la manière d'une chaîne de transmission de savoir ».



Alessio Corda,

chef exécutif au Ritz-Carlton Hôtel de la Paix à Genève

Le chef italien, Alessio Corda, a appris et enseigné la cuisine en Espagne et notamment au restaurant El Bulli. Il a aussi travaillé dans de célèbres villes telles que Doha et Londres, en France et en Asie. C'est au Japon qu'il prit notamment les commandes des restaurants des hôtels Ritz-Carlton d'Okinawa et d'Osaka. Particulièrement inspiré par la philosophie japonaise et en perpétuelle quête d'innovation, il offre une cuisine créative en sublimant des produits locaux de haute qualité. Ce parcours atypique s'illustre aujourd'hui à travers sa cuisine, dans la créativité, la

poésie et l'harmonie des couleurs, la délicatesse des saveurs et le naturel.

« Le monde de la gastronomie grandissant chaque jour, je dirais qu'on peut être influencé aussi bien qu'influencer. Il y a, pour moi, trois types d'influence dans la cuisine : découvrir de nouveaux types de cuisine, comme la cuisine moléculaire, le fait de revenir aux techniques ancestrales, à l'image de la cuisine nordique, la réutilisation de la fermentation, etc. Et enfin, les nouveautés qui viennent de la culture comme la mode des insectes par exemple. L'influence, c'est également établir un contact avec les fournisseurs

et s'inspirer de ce que la nature peut nous offrir en fonction de la saison, et c'est surtout avoir une équipe qui aime faire de nouvelles choses chaque jour.

Je considère qu'en tant que chef, il est important d'être au courant des nouveautés et des techniques. Et même avec mon équipe, qui est jeune, je leur enseigne chaque jour de nouvelles choses : aller au marché pour voir ce que les producteurs proposent, leur montrer que l'inspiration vient souvent lorsque l'on est détendu... J'ai souvent trouvé les meilleures idées de recette dans ces moments-là.

Mon premier souvenir « gourmand », c'est un plat typique de Sardaigne : le cochon de lait. Je trouvais ça un peu cruel car nous devions le tuer, mais ce rituel faisait partie des coutumes de la famille, de notre culture. Il était cuit très longtemps à la broche, ce qui lui donnait une texture onctueuse et un goût exquis.

Ce que je préfère, c'est le côté iodé des fruits de mer comme les coques, que je peux associer à l'artichaut dont la texture suave et le goût légèrement sucré font merveille. Le ceviche est également un plat que j'aime beaucoup travailler, car il demande un

véritable équilibre : savoir doser à la fois l'acidité, la douceur et l'amertume.

Ma plus belle réussite, c'est l'équipe avec laquelle je travaille chaque jour, et aux côtés de qui j'ai réussi à ouvrir deux restaurants en si peu de temps, qui sont respectivement 1er et 6e sur Tripadvisor.

CE QUI EST IMPORTANT
C'EST DE CUISINER
AVEC SON ÂME
ET DE CONNECTER L'ÂME
AVEC LE CŒUR,
PUIS LE CŒUR AVEC
LES MAINS.

C'est véritablement la synergie d'une belle équipe qui fait que l'on prend du plaisir à travailler ensemble et que l'on peut dépasser ses limites. En termes de cuisine, le poisson est un ingrédient que j'affectionne tout particulièrement, mariné notamment et j'aime spécialement travailler les poissons dits « bon marché », mais qui nécessitent beaucoup de préparation et de connaissances

pour pouvoir les mettre en valeur : les anchois, sardines ou maquereaux.

Si je devais donner un conseil aux jeunes ou moins jeunes qui veulent débiter dans ce métier, c'est : première chose, d'oublier les shows télévisés qui ne reflètent absolument pas la réalité, et ensuite, c'est de trouver un chef qui leur apprendra les bases de la cuisine, car à mon sens, sans celles-ci, on ne peut aller très loin en cuisine. Je les encourage vivement à voyager à travers leurs expériences professionnelles pour découvrir de nouvelles cultures et techniques.

À propos de cette citation de Naucratis, il me semble que ce qui est important c'est de cuisiner avec son âme et de connecter l'âme avec le cœur, puis le cœur avec les mains. C'est ainsi que l'on fait ressortir l'énergie positive et que l'on pourra toucher les clients à travers la cuisine.

Mon rêve serait de donner cet héritage culinaire à mon fils... Mais de manière plus générale, j'ai beaucoup de plaisir à transmettre cette passion à tout un chacun, car c'est presque impossible. Il est facile de transmettre la technique, mais pour la passion, nous sommes sur un autre plan... C'est plutôt un état d'esprit. »

Bruno Jossierand,

fondateur et propriétaire du BEEF et du STEAK Fish & Beef à Genève



Diplômé de l'École hôtelière de Challes comme cuisinier, et titulaire d'un master en management, Bruno Jossierand a débuté comme cuisinier chez Georges Blanc à Vonnas, puis est passé chez Joël Robuchon à Paris, et a même été chef de village au Club Med pendant 8 ans. Aujourd'hui, il est le fondateur et ancien propriétaire du Bistrot de Charlotte, qu'il a revendu en 2015. Par la suite, il fonde le restaurant BEEF et son « petit frère », temple de la *street food premium*, le STEAK Fish & Beef à Genève. Il envisage également un nouveau concept de sandwicherie de qualité qui s'appellera DOOITCH et ouvrira très prochainement un nouvel établissement à Nassau aux Bahamas : ISLAND BROTHERS & CIE.

« Avoir de l'influence, c'est atteindre les objectifs souhaités pour autant qu'ils soient durables. Mais en même temps, cela doit retranscrire une certaine humilité, car le regard des autres sur ce que l'on réalise, peut, dans le meilleur des cas, et très humblement, inspirer.

L'influence dans notre métier est purement la traduction d'une vision très claire de ce que l'on imagine. Elle est aussi un savant cocktail d'inspiration et d'enrichissement semé tout au long d'une carrière. Elle ne doit jamais être figée ni rigide car les rencontres et les émotions façonnent constamment notre influence.

Je dirais qu'en ce qui me concerne, l'éducation, la culture, et l'environnement familial ont énormément contribué à ma destinée dans cette vocation qui ne pouvait être que naturelle. Je suis Lyonnais, petit-fils d'hôteliers-restaurateurs

regorgeant d'un nombre incalculable de souvenirs passés autour de bonnes tables où déjà très tôt, on m'inculquait un amour des bons produits. Des gnocchis snackés au beurre moussoux, croustillants et moelleux, en passant par les poulardes de Bresse à la crème de ma grand-mère, les fondamentaux d'une cuisine traditionnelle, savoureuse et partagée ne pouvaient que me marquer !

Si je devais définir ma cuisine, cela se traduirait par la simplicité : j'y suis très attaché et elle transpire dans nos restaurants. Une sublime côte de bœuf montbéliarde du Jura rassie quatre semaines donnera toute sa splendeur en étant simplement grillée, avec comme accompagnement quelques légumes bio de la ferme de Budé à Genève. Dans ce type de cuisine, on ne triche pas. La qualité du produit et les artisans derrière œuvrent à magnifier des goûts simples et exceptionnels.

Ce dont je suis le plus fier ? D'accomplir avec sérénité mes rêves ! Quant à un plat qui est important pour moi : un poulet de Bresse rôti, quelques gousses d'ail, des oignons confits et une purée de pommes de terre avec quelques grammes de beurre. C'est un plat que vous retrouverez sur des millions de tables, mais il retranscrit le partage, la convivialité et le goût des bonnes choses dans la plus simple expression.

Si je devais donner un conseil aux personnes qui souhaitent débiter dans ce métier, c'est de foncer, en gardant bien à l'esprit que seuls ceux qui en ont une véritable passion et n'ont pas peur de s'investir, pourront prendre du plaisir et voir leurs attentes les combler. Ce métier

donne énormément de plaisir et d'émotions car c'est un partage de générosité. Cette citation de Naucratis est extrêmement flatteuse pour le cuisinier, mais je ne me considère pas comme un génie, bien que certains cuisiniers le soient ! Ce métier regorge effectivement de créateurs qui, à force de travail et d'originalité, ont

su transformer cet art en une explosion d'émotions multiples qui laissent souvent des souvenirs impérissables.

Je conclurais en disant que la transmission est vitale pour la pérennité de ce métier, sans les équipes rien ne se passe et rien n'est possible. Il faut savoir

transmettre notre passion et intéresser les jeunes, ce qui est devenu un véritable objectif de plus en plus difficile à atteindre. Heureusement, le métier évolue énormément et un sérieux dépoussiérage a été insufflé ces dernières années. Notre métier vit une révolution et laisse plus de place aux audacieux. »



entre les acteurs du marché viticole et les consommateurs. J'interviens dans le développement de la carte des vins des restaurants de l'hôtel et la sélection des vins pour des articles de presse. J'influence donc les clients consommateurs dans leurs choix de vins.

C'est avec ma grand-mère que remonte mon premier souvenir de vin : c'est elle qui m'a fait goûter mes premiers verres de vin, du rosé, probablement un Côte de Provence. Je ne suis pas tombé dans le monde du vin à la manière d'Obélix, j'ai simplement fait une école hôtelière et je me suis spécialisé en sommellerie.

gneron et le chef de cuisine, entre une assiette et un verre. Notre profession, c'est de l'émotionnel et du sensoriel, nous ne nous situons absolument pas du côté intellectuel et encyclopédique. Ce n'est pas un métier de technicien, c'est de la communication et de la transmission avant tout. Il faut donc

NOTRE PROFESSION,
C'EST DE L'ÉMOTIONNEL
ET DU SENSORIEL.

Geoffrey Bentrari, chef sommelier à l'Hôtel Président Wilson

Geoffrey Bentrari est diplômé du Lycée hôtelier, spécialisation sommellerie, de Tain-l'Hermitage, en 2004. Il débute sa carrière chez Haerberlin, à l'auberge de l'Ill en Alsace, puis déménage à Paris à la table du Lancaster de Michel Trois Gros. En 2006, il arrive en Suisse et fait ses classes auprès de Didier de Courten à Sierre. Cela fait 5 ans, aujourd'hui, qu'il officie comme chef sommelier à l'Hôtel Président Wilson à Genève.

« Il me semble qu'avoir de l'influence c'est valoriser et enrichir les échanges

Un de mes vins préférés est la petite arvine sèche du Valais. Comme j'ai une grande clientèle internationale qui souhaite découvrir des vins suisses, j'ai tendance à la convertir à la petite arvine.

Je pense que pour être un bon sommelier, il faut être « tout ce que l'on retrouve » dans une (bonne) bouteille de vin : un peu de culture, un peu d'histoire, de sociologie, beaucoup d'amour, d'humilité et une bonne qualité d'écoute. C'est un métier humain, nous faisons le lien entre le vi-

pouvoir raconter une histoire avant que l'assiette et le verre n'arrivent, il faut connaître ses références sur le bout des doigts, mais aussi comprendre les attentes et préférences des clients.

Je conclurais en disant que pour moi la transmission est importante, c'est pour cette raison que je suis chargé de cours pour le brevet fédéral de sommellerie. »



produits sont mauvais, vous aurez beau vous démener, le plat ne suivra pas. C'est également transmettre aux jeunes cette envie, cette passion et leur apprendre que dans une brigade, chaque action a une conséquence en cascade, bonne ou mauvaise d'ailleurs.

D'aussi loin que je me souviens, j'ai toujours eu envie de faire de la cuisine. À la maison, c'est ma mère qui cuisinait et pour elle c'était important que l'on mange « bien ». Donc à 14 ans, j'ai quitté l'école au grand dam de mes parents, et j'ai décidé de m'engager dans

Jérôme Manificier

chef et gérant du café-restaurant Le Quai à Hermance

Jérôme Manificier est originaire d'Avignon. Couronné Chef roman en 2015, étoilé pour le restaurant le Vertigo à l'Hôtel de la paix, dont il a dirigé les cuisines durant 10 ans, il a aujourd'hui décidé de renouer avec une cuisine plus familiale au sein du café-restaurant Le Quai à Hermance.

« Mon influence dans le métier se traduit par une forme d'exemplarité. C'est-à-dire que j'ai un grand respect pour les anciens, pour la tradition. Par opposition, on voit aujourd'hui beaucoup de jeunes chefs qui redescendent aussi vite qu'ils sont montés, en raison de lacunes qui apparaissent, malgré l'esbroufe. Je pense que la cuisine c'est le contraire : un lent apprentissage des bases qui sont essentielles, et c'est uniquement après les avoir acquises que l'on peut se permettre des originalités.

L'influence dans la cuisine, c'est également un respect des artisans, des personnes avec lesquelles on travaille que ce soit en amont ou en aval. Si les

cette voie bien particulière et je ne l'ai plus quittée depuis. C'est au cours de mon premier stage, que le déclic s'est vraiment produit, grâce à mon maître d'apprentissage qui m'a transmis « le feu » si je puis dire. Il faisait partie de la chambre de commerce, et m'a aidé à me lancer dans cette voie. Si je calcule, cela fait aujourd'hui 31 ans que je suis dans le milieu et je n'en ai jamais assez. Je pense que le jour où ce sera le cas, alors c'est qu'il sera temps que j'arrête.

L'accord que je préfère, c'est celui qu'on appelle « terre et mer », par exemple des encornets farcis au chorizo. Mais j'aime également ce qu'appellent les associations « traditionnelles » comme un poulet aux morilles et vin jaune. Avec certains produits, certaines associations coulent de source. Par contre, il y a d'autres que vous ne trouverez jamais dans ma cuisine, notamment à cause de la saisonnalité. Et un de mes champignons préféré est la truffe.

Selon moi un cuisinier ne réinvente

pas la roue, éventuellement on « customise les rayons », car souvent c'est comme dans la mode, c'est cyclique : vous prenez un plat et vous le mettez « à votre sauce ». Finalement le génie ne s'exprime peut-être qu'à travers nos plats, car à mes yeux c'est cela qui reflète qui on est. Après bien sûr, il y a une grande part de subjectif, car c'est le ressenti des gens qui exprime si notre cuisine est appréciée ou non. La seule chose que l'on crée, c'est une émotion.

En ce qui concerne la transmission, je suis maître d'apprentissage en Suisse et

pour être honnête, je trouve que 3 ans c'est un peu long. En France par exemple, c'est seulement deux ans. Ensuite, l'essentiel dans la cuisine c'est de maîtriser les bases, il faut savoir aller au fond des choses. Ce n'est seulement qu'à ce moment-là que vous pouvez vous permettre d'être un peu différent, original. Je dis souvent aux jeunes : « posez-vous une seule question : êtes-vous prêts à travailler pendant que les autres s'amuse ? » Si vous dites oui, alors vous organiserez votre vie autour de votre métier, sinon laissez tomber !

Le problème des émissions qui pululent à la télévision donne une vision erronée de notre profession. Il y a une grande partie de « fake », de show, où l'on montre juste le côté dressage et le final, mais en réalité deux tiers de notre temps, on l'utilise pour la mise en place. C'est un métier de fond(s). »

Peter Knogl,

chef de cuisine du Cheval Blanc au Grand Hôtel Les Trois Rois

« Le seul cuisinier allemand en Suisse avec trois macarons Michelin », ainsi pourrait-on qualifier Peter Knogl, Bavarois d'origine qui œuvre depuis près de 11 ans dans les cuisines du prestigieux et historique hôtel bâlois, avec une histoire remontant à plus de trois siècles, Les Trois Rois. Il a fait ses classes comme commis de cuisine sous la houlette de Heinz Winkler, au restaurant Tantris – 3 étoiles Michelin – ou encore auprès de Dominique Le Stanc au Negresco à Nice, en passant par le Saveur à Londres, puis a voyagé jusqu'en Espagne auprès du El Lido pour terminer en Suisse, d'abord pour Le Mirador Kempinski au Mont-Pèlerin et dès 2007, il a intégré l'équipe du Cheval Blanc comme chef de cuisine, où il a obtenu en 2015, sa troisième étoile Michelin, une parmi d'autres distinctions prestigieuses dont il est paré. Tout cela dans un cadre prestigieux situé au cœur de la ville de Bâle, là où les bateaux accostaient autrefois à la Tour de sel pour charger cette précieuse marchandise et la livrer par le Rhin au-delà des frontières.

« Ce qui m'importe le plus dans la cuisine, c'est le produit. C'est essentiel d'avoir un très grand respect pour le produit, si l'on veut garder les goûts et les saveurs intacts. Voilà le fil rouge de ma cuisine !

L'un de mes premiers souvenirs gourmands, ce sont les crêpes Suzette que faisait ma mère. C'est aussi l'expérience savoureuse d'un repas dans un restaurant en Bavière avec ma grand-mère. Je dirais que ce sont eux qui ont forgé mon envie de devenir cuisinier. C'est

également une philosophie familiale – nous avons une ferme – dans laquelle il y a l'amour des produits frais. Je crois que je n'ai jamais vu ma maman cuisiner autre chose que cela. Chez nous, il n'y avait jamais de produits transformés.

Un des mets que je préfère c'est le foie gras avec ce que je considère comme son alter ego : la truffe noire. J'aime les accords simples, classiques comme la tomate et le basilic, les poissons comme le turbot. Mais attention classique ou simple ne signifie pas basique. On retrouve des influences asiatiques et méditerranéennes dans ma cuisine, car j'aime marier les goûts et combiner les arômes tout en préservant bien sûr l'authenticité du produit. On le retrouve par exemple dans cette association de foie gras, tourteau et pomme verte.

La cuisine est un métier difficile certes, compliqué pour la famille, mais finalement pas tellement plus que d'autres professions. L'essentiel lorsque l'on veut débiter et perdurer dans ce milieu, c'est d'être passionné ! Je pense que c'est le mot-clé, car il n'y a que de cette façon que l'on peut en supporter les inconvénients. Ce qui est important également, c'est de bien maîtriser les bases, à l'image de la musique classique. Si vous connaissez vos gammes, vous pourrez jouer n'importe quoi et sortir des sentiers battus.

Je ne suis pas convaincu qu'un cuisinier soit un artiste, car cette profession demande beaucoup de travail, de rigueur, de patience... La cuisine c'est le cœur du chef, c'est la communication d'une émotion... C'est là que se trouve la véritable transmission. »



SI VOUS CONNAISSEZ
VOS GAMMES,
VOUS POURREZ JOUER
N'IMPORTE QUOI
ET SORTIR
DES SENTIERS BATTUS.

Pierre Crepaud

chef du restaurant

LeMontBlanc pour

LeCrans Hôtel & Spa



Cela fait plus de 20 ans que le chef Pierre Crepaud exerce le métier de cuisiner. Destin, fatalité ou hasard ont beaucoup compté dans sa vie professionnelle. Il a débuté par un apprentissage de deux ans, suivi par deux autres années de formation en alternance et s'est formé par la suite sur le tas. Il a fait ses classes auprès de Michel Chabran, a cuisiné pour Monsieur le Ministre à Paris, est passé par le Chabichou à Courchevel, par le Martinez à Cannes, pour finir par le restaurant LeMontBlanc à Crans-Montana comme chef depuis 2009.

Le restaurant LeMontBlanc fait partie du magnifique complexe de LeCrans Hotel et Spa, un havre de paix qui cultive le luxe et l'exclusivité. L'hôtel surplombant la station est situé au milieu d'une nature exceptionnelle qui permet d'innombrables activités aussi bien en été qu'en hiver.

« L'influence m'intéresse peu, peut-être parce qu'il n'y a aucun calcul de ma part ! Je ne suis évidemment pas le meilleur chef ou le plus influent et je pense sincèrement qu'il y a des cuisiniers bien plus influents que moi. Mais je crois que les gens sentent que je ne triche pas, que je défends une idée de la cuisine. Je crois profondément à ce que je fais et je le fais avec cœur. C'est dans mes assiettes que j'ai développé ma sensibilité. Elle m'a joué des tours, mais m'a aussi donné cette énergie, cette envie de vivre et de cuisiner. Mon combat, il est dans le creux de l'assiette ! Dans notre métier, il est évident que le boum des émissions culinaires sur la cuisine de tous les jours a créé un engouement exponentiel ces dernières années. Les grands chefs sont ainsi devenus aussi célèbres que des pop stars ! Quoi qu'il en soit, c'est toujours intéressant de mettre en avant notre profession quelque façon que ce soit... »

Je n'ai pas de souvenirs précis de cuisine, mais j'ai quelques images en tête, qui ne se réfèrent pas toutes au même souvenir culinaire. Je dirais que j'ai commencé à cuisiner « comme un grand » vers 12-13 ans à peu près, et j'ai débuté par les desserts ! Aujourd'hui, depuis toujours même, ce que je préfère ce sont les truffes ! Et ce n'est pas pour rien car je suis natif d'une région où les truffes sont les meilleures à mes yeux, et de plus mes parents ont planté des chênes truffiers. Dans ma famille, on a une approche de la vie très simple, même si nous savions reconnaître l'exceptionnel et lui montrer le respect qui lui est dû. Or, la truffe c'est un produit d'exception, il fait d'ailleurs partie de l'élaboration d'un de mes plats signatures. Si je devais définir ma cuisine, je la qualifierais d'émotionnelle, de sentimentale, de tendre... Une cuisine douce.

Ce dont je suis le plus fier, c'est certainement l'entrée dans le Gault et Millau (Découverte romande) et l'étoile au guide Michelin :

la valeur de ce que je fais, tient aux hommes et à l'instant... Quant au plat que je préfère... c'est le prochain à venir : ma cuisine est en perpétuel mouvement, une page blanche à réécrire tous les jours. J'aime me remettre en question pour créer quelque chose qui a de l'allure et qui va donner du plaisir à mes clients. Ma cuisine est éphémère, mais elle crée du souvenir !

Dans notre profession, comme dans tous les métiers, il y a des avantages et des inconvénients : mais qu'y a-t-il de plus beau que de procurer du plaisir aux gens... Les contraintes font partie du jeu. Il faut les contourner, les négocier, les digérer. Elles favorisent la créativité. Mon conseil pour se lancer dans la profession ? C'est de suivre son intuition, c'est ce qui m'a fait progresser. Si on a envie d'apprendre et qu'on se fait confiance, on avance. Il n'y a pas

une voie unique pour devenir cuisinier ; mais c'est dans l'entreprise qu'on apprend le plus. La gastronomie est en constante évolution et très dynamique actuellement.

Je me suis souvent demandé si la cuisine était un art. Il est vrai que le sujet a toujours prêté à débat, mais j'en étais arrivé à adopter l'opinion selon laquelle la cuisine n'est pas de l'art. A contrario donc du poète et gastronome français Marcel Rouff pour qui « la cuisine est l'art du goût, comme la peinture est l'art de la vue et la musique l'art de l'ouïe ». Je n'adhère pas à cette vision que je trouve forcément limitative. La cuisine ne peut pas être que l'art du goût, tant elle engage selon moi les 5 sens, que l'on prenne un repas dans un grand restaurant ou pas d'ailleurs, la vue mais aussi l'odorat, le toucher et l'ouïe sont tout aussi essentiels à ma dégustation. Il m'est arrivé par

exemple d'être déçu de produits irréprochables parce qu'ils étaient tristement posés dans une assiette. La cuisine est pour moi un festival sensoriel, et pas seulement gustatif.

Je me passionne pour mon métier et pour la transmission et je suis davantage intéressé par le bien-être de mon équipe que par l'origine de la carotte ! En cuisine, personne ne détient la vérité, il y a des choses qu'on découvre en cuisinant. Finalement les conseils sont toujours « en devenir » : on se les crée soi-même avec ce qu'on peut acquérir des autres et de sa propre expérience. À chacun de les faire évoluer. La transmission est très importante pour moi. Je transmets à mes équipes et à mes apprentis ma vision. Est-ce qu'elle est juste ? Je ne sais pas, mais je la revendique ! Le mot de la faim ? Vive la vie ! Et vive les plaisirs de la table ! » ■