

Sommaire



p.4



D.R.

p.12

N° 926

JUILLET / AOÛT 2020

2
**PRÉSENCE
ET SOLIDARITÉ
DES CUISINIERS DE FRANCE**

4 Le président Millet
La flamme de la passion

6 Jean-Claude Troisville
Revenir au mutualisme

7 Fabrice Brossard
Avec l'expérience
comme curseur

8 Paroles d'administratrices
et d'administrateurs

9 Et d'autres à travers
la France

12
EN COUVERTURE
Christopher Coutanceau
1 - Le cuisinier

20
2 - Cuisinier-Pêcheur...
et militant

34
VALEUR SÛRE
Eric Bouchenoire
et Francois Fabien

46
LA RELÈVE
Clémentine Coussau

56
BISTRONOMIE DE CRISE
Hervé Deniel

61
TABLE D'HÔTES
Jean Bardet

68
**APPRENTISSAGE
ET FORMATION**
Bruno de Monte - Ferrandi
Eric Briffard - Le Cordon Bleu

86
**SOUVENIRS...
SOUVENIRS**



p.34



p.46



p.56



p.61



En couverture, Christian Millet, © Sylvain Monjanel



La pandémie du COVID-19. Elle en laissera des traces dans nos mémoires ! Des êtres chers disparus, le magnifique exemple de courage et de dévouement donné par le corps médical, souvent désarmé par manque de matériel et d'effectifs, qui leur vaudra à jamais l'admiration de la Nation. Et encore l'abnégation des chauffeurs, livreurs, éboueurs, etc. pour maintenir coûte que coûte la tête de notre Marianne hors de l'eau.

La COVID-19 ! Une guerre de tranchées, en quelque sorte, pour nos fantassins. Et pour notre économie un Verdun ! Dont le monde de la restauration, asphyxié par le confinement, comme nos Poilus le furent par le gaz yperite, n'en finira plus de compter ses morts.

Du 17 mars au 11 mai, confinement oblige, notre siège historique de la rue Saint-Roch a affiché porte close. Mais la ligne est restée ouverte en permanence. Toutes les lignes, celles

PRÉSENCE ET SOLIDARITÉ DES CUISINIERS DE FRANCE.

de Jean-Claude Troisville et Fabrice Brossard et, bien sûr, de notre président Christian Millet. Pour annoncer les dispositions prises au fil des jours, venir en aide. Répondre à toutes les questions, aider dans les démarches,

réconforter nos anciens, évoquer doutes, espoirs, solutions, lendemains de crise. Être solidaire, se serrer les coudes.

Dialogue ininterrompu et en live avec deux interlocuteurs de choix, Fabrice et Jean-Claude pour avoir été de brillants chefs. À double titre : cuisinier et chef d'entreprise. Et bien sûr, notre cher président Millet, propriétaire du Pouilly-Reuilly, qui ajoute à sa profession de restaurateur celle d'homme de communication. Pour incarner à lui tout seul à partir de son portable, l'agence France Presse, l'Associated Press et la Reuters.

Au travers de leurs interviews, zoom sur cette calamité, la présence et la solidarité des Cuisiniers de France au cœur du confinement.

La Rédaction



**LE MAGAZINE
DES CUISINIERS
DE FRANCE**



LE PRÉSIDENT MILLET

LA FLAMME DE LA PASSION

Christian Millet, président aux destinées des Cuisiniers de France (CDF) depuis fin 2007, est homme de terrain par excellence. L'amour de la profession grand-angle ! Métier de bouche oblige, on ne parle pas de casquettes, mais de toques en ce qui le concerne ! D'abord fils d'une immense toque pâtissière, celle de Jean. Apprentissage chez Georges Garin (L'inconnu illustre !). Attaché à la direction de chez Mora de 1982 à 1999, directeur du restaurant Regain(*) avec au piano l'immense Jean Delaveyne de (1991- 1994). Restaurateur-propriétaire du restaurant Le Pouilly-Reuilly depuis 1999. Gérant propriétaire du restaurant Chez La Vieille de 2009 à 2015. Cessez-le-feu ! Notre président a la flamme et l'expérience de la passion.

La Revue culinaire : Vous nous recevez dans votre restaurant Le Pouilly-Reuilly. Fermé ! C'est d'autant plus frappant qu'il s'agit d'une adresse des plus conviviales, étoilée du temps de Favard. Où Curmionsky avait son rond de serviette, où vous vous attabliez avec votre ami Joël Robuchon peu de temps avant qu'il nous quitte. Un passé contribuant à la gloire gourmande du Pré-Saint-Gervais...
Christian Millet : Convivial, huppé, à la mode ou simple routier, tous les restaurants vides se ressemblent ! Le mien demeurera fermé jusqu'à la rentrée. Faute de terrasse. Bien que ceux qui en possédaient étaient soumis aux caprices de la météo. Ce qui fut le cas. À ce propos, l'un de mes amis a refermé son établissement, n'étant pas « restaurateur-déménageur » ! Il faisait partie des milliers d'interlocuteurs avec lesquels nous avons échangé.

Quelle fut votre feuille de route durant le confinement ?

Faire tout ce qui était en notre pouvoir. C'est-à-dire offrir les loyers des mois d'avril et mai aux jeunes résidant dans notre foyer de Clichy. Envoyer des masques aux plus de soixante ans pour pallier la pénurie. Intervenir auprès des banques pour nos chefs en difficulté. Et puis dialoguer, informer via les réseaux sociaux, ce qui était l'une de nos priorités. Et qui va le devenir d'autant plus que nous mettons sur pied un site dont nous aurons l'occasion de reparler.

Une critique quant à la gestion de la crise par notre gouvernement ?
Ce n'est pas dans les attributions d'une association. Toutefois, sans flagornerie, on peut se féliciter des mesures prises qui ont le mérite d'exister: Saluons ici l'efficacité de l'État.

On n'a vu les Cuisiniers de France sur aucun plateau. N'est-ce pas regrettable alors que vous êtes la première association représentant la profession ?

On peut le regretter effectivement, à ceci près que ça n'entre pas dans nos attributions ! Les prises de position dans les médias sont le pré carré des syndicats. À ce propos, je salue Didier Chenet, président du GNI- SYNHOCART qui a tout dit, avec une grande acuité.

Que pensez-vous de la prise de position des chefs de renom à intervalles réguliers ?

C'est très bien, mais nuance ! Nous vivons dans un monde de marques. Vuitton, c'est Vuitton, Rolex, c'est Rolex et Ducasse, c'est Ducasse !

Que vous vient d'emblée à l'esprit au lendemain de cette pandémie ?

Si l'on veut bien prendre de la hauteur, ce Covid-19 est aussi un révélateur. Là pour nous rappeler que les temps changent et nous inciter à tirer des leçons d'un tel désastre. Le monde de la restauration est en pleine mutation. J'ai notamment souvenir d'un article publié il y a une quinzaine d'années qui annonçait la fin du papier au profit du numérique, de la restauration classique à l'avantage de la restauration à emporter ou à livrer. En tant

que directeur de publication et restaurateur, je ne peux qu'adhérer à la clairvoyance de ces propos.

En quelque sorte le cuisinier devient traiteur ?

Non ! Puisqu'il s'agit d'une nouvelle discipline à codifier. Un nouveau métier en quelque sorte. Dans ce numéro, mon ami Éric Bouchenoire l'évoque très bien. Jean et Clémentine Coussau, dont je salue le talent, rappellent aussi qu'ils ont été débordés par les demandes de plats à emporter et désorientés par les exigences de la discipline. Je suis prêt à parier que des écoles vont se développer pour cette formation. Les CDF sont prêts à apporter leur concours. Comme dans toute piste susceptible d'assurer la pérennité de notre profession.

Pour vous, quel est le profil du cuisinier de demain ?

C'est celui qui, après un beau parcours, a ouvert une affaire, plein d'usage et raison. Avec son épouse. À deux. Peu de couverts pour les maîtriser, de quoi se faire à eux et leurs clients.

À ce titre, que dites-vous à des restaurateurs ancrés dans les traditions comme vous l'êtes ?

On me surnomme volontiers le « Stéphane Bern » de notre patrimoine culinaire pour avoir repris des monuments en péril, comme La Vieille, chapelle gourmande des Halles de Paris créée par Adrienne Biasin et le Pouilly-Reuilly. Mais ces restaurants et leur âme bistrotière n'en demeurent pas moins à la mode et appréciés. Comme la tour Eiffel née à la même époque, je le précise... comme Jean-Pierre Pernault qui, dans son journal de 13 heures, nous ramène à nos racines. Je me prononce pour un restaurant traditionnel comme le mien proposant un menu familial : potage ou petite entrée, cocotte, camembert, dessert bourgeois.

Et que fait-on dans la grande restauration ?

La haute restauration n'est plus viable. Dans les palaces, elle touche à son terme tel qu'elle est. Il faut se poser et la réinventer.

Comment avez-vous vécu l'entrée du confinement ?

Comme tout le monde. On a distribué la nourriture périssable aux habitants du quartier, j'ai salué mes six collaborateurs et j'ai fermé le restaurant.

Comment envisagez-vous l'avenir ?

Complicé, sachant que 80% des restaurants étaient déficitaires avant l'arrivée de la pandémie. Ça laisse peu de marge et donne à réfléchir. Mais il ne faut pas désespérer à condition que l'on prenne la réalité de notre condition en main. Ce pourrait être le seul côté positif de cette pandémie!

Propos recueillis par Gérard Gilbert

JEAN-CLAUDE TROISVILLE

« Revenir au mutualisme »

Il s'est confiné à Nyons avec Corinne qui dirige leur hôtel Les Oliviers, depuis qu'il lui a passé le flambeau pour ne plus se consacrer qu'à son poste de directeur des Cuisiniers de France (CDF). Ville dont il aura été un ambassadeur très apprécié, au lendemain d'une carrière de cuisinier des plus actives tant en France qu'au Japon. Avant de créer sa propre affaire, son hôtel-restaurant. Chef d'entreprise, tout en ayant été président de l'Union des entreprises du Nyonsais, voilà qui permet à celui qui fut administrateur des CDF de 1994 à 2002 de parler avec discernement du drame qui frappe la profession avec la liberté de parole qu'on lui connaît.



La Revue culinaire : Comment avez-vous vécu l'annonce de la fermeture des restaurants ?

Jean-Claude Troisville : Avec circonspection ! Tout en vouant le plus grand respect à la fonction et sans la moindre arrière-pensée partisane, j'ai eu du mal à comprendre que notre Premier ministre, tout en nous annonçant brutalement le confinement, nous apprenne que tous nos établissements devaient fermer trois heures plus tard. Même punition avec le déconfinement cette fois annoncé par le président Macron. On déconfiner et les restaurateurs rouvrent le lendemain comme par magie ! Avant, on disait que gouverner, c'était prévoir. Aujourd'hui, beaucoup pensent qu'on est dans l'ère de la « politique spectacle ». Ce n'est pas faux ! Le Premier ministre annonce la mauvaise nouvelle, le président la bonne... Et dans les deux cas, notre profession est mise au pied du mur. Ce qui témoigne d'une certaine désinvolture, non ?

Comment avez-vous vécu votre confinement ?

Frustré d'être confiné dans une ville où j'ai été président de l'Union des entreprises du Nyonsais - 800 entreprises ! -, l'administrateur de l'office du tourisme et l'ambassadeur de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier. Mais nous avons fort à faire avec le président Millet et Fabrice Brosard, assurant dès les premiers jours une ligne ouverte avec nos adhérents, multipliant les vidéoconférences.

Que retiendrez-vous de ces échanges ?

Les dispositions saluées qui ont été prises tant par l'État que les régions pour nous venir en aide et nous accompagner. Largement commentées, relayées nous ne reviendrons pas sur les trois mesures phares d'autant plus appréciées qu'elles furent immédiates. En revanche, carton rouge pour les assurances ayant fait défaut aux attentes de la profession. En ce domaine précis, bien que n'étant pas expert en la matière, il me semble urgent de revoir la copie. À défaut, envisager une action commune.

Affecté, parfois bouleversé ?

On compte 40% de membres actifs. Quand on entend les

autres, c'est-à-dire nos retraités, s'interroger sur l'avenir de ces actifs qui se demandent à quelle sauce ils vont être mangés, il y a de quoi être affecté et bouleversé. Notre rôle aura été de rassurer les premiers tant que faire se peut, d'être à leur écoute, de répondre à leurs questions. Avec les actifs, bien sûr, de dialoguer, échanger pour trouver des solutions. Et puis, plus pragmatique, terre-à-terre : accompagner nos entrepreneurs, leur venir en aide pour simplifier leurs démarches administratives portant notamment sur les mesures gouvernementales.

Des critiques ont été émises quant à la durée d'un confinement dont les répercussions dans la profession sont dramatiques. Êtes-vous d'accord ?

Nous sommes les Cuisiniers de France, pas les médecins de France. Nous devons le plus profond respect à ceux qui étaient sur le terrain, pour avoir sauvé tant de vies dans des conditions qui forcent d'autant plus notre admiration. Et aux pontes qui ont décidé du confinement notre confiance. Le corps médical est là pour soigner. Nous, pour apporter du plaisir aux biens portants comme à ceux qu'ils ont soignés. Nous sommes complémentaires !

Quel regard avez-vous porté sur les prises de paroles régulières des grands chefs venus au secours de la profession ?

Si la notoriété ne sert qu'à sa petite personne, c'est du gâchis ! Elle doit profiter aux autres ! Il faut donc les remercier de leur présence sur les plateaux de TV et les antennes. Mais il est dommage que d'autres chefs d'horizons les plus divers n'aient pas été invités. Eux avaient aussi leur mot à dire ! Parmi eux, je pense notamment aux vainqueurs d'émissions comme « Top Chef » qui font rêver tant de jeunes, mais qui ne représentent pas, loin de là, la dure réalité de notre profession écrasée par les taxes, les charges et j'en passe... On aurait dû leur demander ce qu'ils endurent en ce moment, non ? Cela aurait été édifiant puisque selon l'adage « il faut payer pour voir ». Le Covid 19 nous le rappelle sans pitié. Nous devons revenir, et sans réserve, au mutualisme.

Propos recueillis par Gérard Gilbert



Fabrice Brossard

Avec l'expérience comme curseur

Il a clôturé sa belle et longue carrière de chef salarié, tant en France qu'à l'étranger, pour ouvrir en 2012 La Cuisinière Lyonnaise associé à Stéphane Gaborieau. Un de ces bistros du 17e à la cuisine franche, honnête, généreuse où on lève le coude au bar dans une ambiance conviviale. Quand, prenant son poste de directeur des CDF, après en avoir été l'un de ses administrateurs depuis 2008, il quitte la restauration, ne conservant que 25 % des parts de l'enseigne. Expérience à même de lui permettre de mesurer l'ampleur du désastre. D'autant qu'il aura eu double peine...

La Revue culinaire : Comment avez-vous vécu l'arrivée de la pandémie ?

Fabrice Brossard : D'un naturel optimiste, je pense toujours que le verre est à moitié plein. Je me disais qu'on exagérerait. Que les médias en faisaient beaucoup trop. J'avais tout faux. Mais il a bien fallu que je me rende à l'évidence quand Françoise, ma compagne, cadre supérieur de santé à l'hôpital Pitié-Salpêtrière a passé le test qui s'est révélé positif. Contaminée ! Quarante jours de confinement qui m'ont paru une éternité, rongé par la crainte que son état se dégrade, qu'elle entre en réanimation, ce qui fort heureusement n'a pas été le cas.

Là, aux avant-postes, proche du corps médical, votre compagne confinée, vous n'émettez plus aucun doute sur la gravité de la situation de la profession dans son ensemble qui semble aller au sacrifice, tandis que les soignants, au front, engagent toutes leurs forces dans la bataille...

C'est bien ça ! Tout a été dit. N'empêche ! Je tiens à revenir sur leur courage, leur abnégation, leur endurance, leur résilience, leur dépit devant l'irréversible, leurs larmes... à saluer le combat héroïque des services hospitaliers et de cette myriade de laborieux, soldats anonymes des métiers de service et d'assistance sans relâche sur le front et souvent désarmés, puisqu'il faut bien appeler les choses par leur nom. Et fort mal rémunérés, ce qu'il est bon de rappeler au cas où on l'oublierait.

Je vous sens très ému...

On le serait à moins ! Quant à ce qui m'a réconforté, c'est notamment la mobilisation de près de 600 chefs pour mettre leur savoir-faire et leurs équipements au service des gens impliqués dans la lutte contre ce fléau et leur offrir des milliers de repas. La fraternité, l'entraide, le soutien sont aussi des vertus de notre belle profession. Même un genou à terre. Maintenant, il va falloir se relever.

Rien de tel que d'avoir été patron-restaurateur pour légitimer ses inquiétudes...

C'est bien vrai ! J'ai été entrepreneur à part entière, sur le terrain. Et avec l'expérience comme curseur, j'en sais quelque chose. Notre métier déjà durement éprouvé par une annus horribilis n'en finissant plus de jouer les prolongations, il faut avoir les reins solides, de la trésorerie pour affronter cette calamité. Ce qui était loin d'être notre cas avec un crédit de 6000 €/mois, heureusement arrivé à échéance en septembre 2019. Petit détail : il nous faut rentrer 2500 € par jour pour équilibrer, et ce n'est pas notre petite terrasse pas plus grande qu'un mouchoir de poche qui nous aurait sauvé la mise. Qui plus est, durant cet épisode « confinement extérieur », il a fait mauvais. Clairement, je ne crois pas me tromper en affirmant que si notre crédit courait encore nous serions allés au tapis. Mais combien vont arriver à sauver les meubles ? C'est terrifiant !

Mais vous conservez votre optimisme légendaire...

L'optimisme n'a jamais été aussi impératif qu'en ce moment. Comme de se rappeler que le pire n'est jamais sûr ! Il faut avoir confiance en l'avenir. Mais je ne vous dirais pas que cela sera simple. Il faut être optimiste, notamment en espérant que le nombre de faillites sera inférieur aux chiffres catastrophiques annoncés. Tout en se convaincant qu'il y a toujours quelque chose de bon dans le mal. Et pour oublier la peur du lendemain, se dire que derrière chaque client, il y a peut-être celle ou celui qui a tant donné pour soigner, accompagner, soulager, aider l'un des nôtres...



Propos recueillis
par Gérard Gilbert

**LE MAGAZINE
DES CUISINIERS
DE FRANCE**



Paroles d'administratrices et d'administrateurs de terrain

Sophie Rostang (Rostang Père & Filles). Dirigeante. Trois restaurants en consulting, trois en nom propre. Dont l'Absinthe (75001) et Dessirier (75017). Pour la brasserie-bistrot, retour immédiat de la clientèle d'habités. Pour le restaurant cosu parisien contemporain, arty chic, la mise en place de la vente à emporter qui « *aura contribué à ce qu'une clientèle qui n'osait pas franchir la porte le découvre et revienne pour s'y attabler!* »



David Réal (Westin Paris - Vendôme, Paris 75001). Chef exécutif : « Rien de bon jusqu'à la rentrée, le banking sauvant le gastro dans les grands hôtels. Ce désastre nous donne l'occasion de nous mettre autour d'une table avec un vrai discours où l'humain et le social ont leur place, comme l'urgence de se remettre en question. *L'avenir de la restauration d'hôtel passe par un virage bien négocié.* »



Marie Soria (Potel & Chabot Paris 75016). Chef de cuisine. Le retour des matchs du PSG et l'annonce du tournoi de Roland Garros (20 septembre - 4 octobre), quel bonheur! « Ça a redynamisé les troupes! Faut être positif! D'autant que les manifestations sur Shanghai où la pandémie a commencé redémarrèrent.

Dans l'intervalle, vente à emporter au départ de notre siège de la rue de Chaillot. Ce qui nous a permis de *maintenir le lien.* »



Philippe Renard (La Table du Luxembourg, 75006 Paris). Chef, concession du Sénat, adresse atypique, aussi proche du Paradis que de l'Enfer pour le maître des lieux : « *J'ai écopé de la double peine : fermeture administrative et inaccessibilité à mon lieu de travail* – le jardin du Luxembourg – m'empêchant de faire de la vente à

emporter. L'extension de la terrasse à la réouverture du jardin accordée, mais pas de suppression des loyers. 20 % de baisse de clientèle comparée à 2019. Ma fidèle clientèle ne comble pas le manque d'étrangers. Qui ne reviendront pas cet été. Quant aux troubles sociaux, ils seront au rendez-vous, hélas, à la rentrée. »

James Berthier (Sucre-Cacao/Paris75020). Chef pâtissier. « J'ai fermé, attendant que les Confédérations des Glaciers et des Pâtisseries se mettent d'accord : rester fermé ou ouvrir? La vente des gros gâteaux ayant chuté pour cause de confinement, je me suis recentré sur le salé et la boulangerie. *Je me suis calé sur le voisinage.*



Les premiers jours, j'avais 150 mètres de queue, distanciation oblige. Au lieu de quatre, nous n'étions que deux. Ce qui a limité la casse. Bilan : à peu de chose près celui de l'année dernière. »

Bruno Turbot (XVII sur Vin, 75017 Paris). Chef propriétaire d'un restaurant typé XVII^e arrondissement de la capitale : « En Allemagne, les assurances ont pris les pertes d'exploitation des restaurateurs. *En France, les assureurs ne suivent pas,* les banques y faisant leur percée. La restauration représentant un million d'emplois, il est grand temps d'ouvrir ce dossier, les troubles sociaux n'étant hélas pas exclus à la rentrée. Et dire que ça fait cinq ans que nous sommes en première ligne! »



Et d'autres, à travers la France...

De Dominique Le Stanc, grand chef exilé dans un petit mouchoir de poche, comme la Merenda, à l'icône Georges Blanc, en passant par Alain Nonnet, image d'Épinal... à Issoudun « de l'affaire familiale », Matthieu Garrel, représentant facétieux d'une cuisine parisienne et canaille ; Claude Perraudin, créateur d'un des monuments conviviaux de la cuisine bourgeoise ; Stéphane Buron, cerbère de la gastronomie de haute montagne ; Philippe Joannés, grand manitou des réceptions monégasques ; Michel Roth, alliant la science des palaces à celle des buffetiers de gare ; Christian Têtedoie, gardien tout terrain de la gastronomie lyonnaise, Tour de France d'après Covid -19. Nous concluons par Stéphane Layani, président de Rungis qui, sans être pour autant gardien des horloges de la profession, ne se passionne pas moins pour son avenir et les subtils rouages de ses talents. »



Georges Blanc (Gastro*** et brasseries Vonnas 01540), chef, entrepreneur : « Je ne suis pas là pour donner des leçons. Mais notre gastro affiche complet et l'Auberge marche à plein régime. En ce qui concerne nos brasseries, malgré un démarrage plus lent, rien d'alarmant. Je pense que la raison de ce

succès, entre autres, pour des maisons de province, est **d'être fidèle à la clientèle locale et de communiquer sur sa région**. Les jeunes doivent y penser ! »

Stéphane Buron (Chabichou** et Katz à Courchevel 73120), chef : « On devait rouvrir cet été avec une équipe réduite, mais nous y avons renoncé, les bénéfices se réalisant dans les trois dernières semaines de la saison. L'été sera consacré à des embellissements. Et moi, je me **consacrerais à des actions caritatives**. »



Matthieu Garrel (Le Béli-saire, Paris 75015), chef propriétaire d'un bistrot à la cuisine « canaille » : « Le gouvernement ayant fait des efforts, plutôt que le coma artificiel, **j'ai opté pour un acte patriotique**. Renvoyer l'ascenseur ! C'est de notre devoir. Mais si je perds trop d'argent, je ne vais pas forcer le talent et attendre la rentrée. »



Philippe Joannés (directeur des événements culinaires de la SBM, responsable pâtisserie, boulangerie, glacerie SBM Monte Carlo) : « En ce qui concerne l'événementiel, dont la Principauté est un épice centre, pas de reprise avant 2021. Pour la restauration, **la reprise est une bonne surprise grâce à nos innombrables terrasses**. »

Alain Nonnet (La Cognette à Issoudun 36100), chef propriétaire avec Jean-Jacques Daumy d'une affaire familiale type, hôtel et restaurant : « 50 couverts maxi, 0 mini, jamais moins. Le gouvernement a fait son boulot, mais **je crains la réduction des indemnités de chômage partiel**. Si elle a bien démarré, la vente à emporter s'est vite essoufflée. Notre terrasse montée à l'arrache couvrira les charges. Lot de consolation, notre gîte limousin complet. »



Claude Perraudin (Le Père Claude 75015 Paris) : institution de la cuisine bourgeoise, le Père Claude entre dans la catégorie de ces restaurants très prisés d'une clientèle d'habitues, dépassant la cinquantaine : « Dans **les restaurants préférés de l'ancienne génération, l'après Covid-19 joue**

les prolongations. Nous le comprenons parfaitement. Raison pour laquelle je n'ai pas cessé la vente à emporter pour ne pas décevoir ma clientèle. »

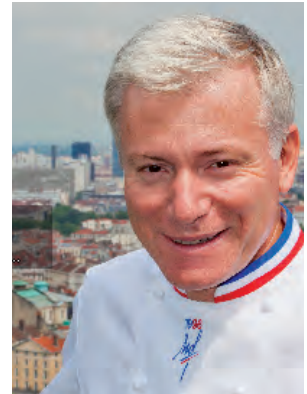


Michel Roth (Hôtel Président Wilson à Genève et Gare de Metz), chef exécutif :** « Plus c'est luxe, plus c'est compliqué. Grâce à la terrasse, on reprend progressivement, rouvrant avec des petits plats en attendant septembre, période charnière. **Je profite de cette période pour être au plus près de mes équipes.** Travailler sur le local, tant à Genève qu'à Metz. »

Dominique Le Stanc (La Merenda à Nice), chef propriétaire du plus célèbre mouchoir de poche de la restauration française. Pas la panacée cependant pour l'après-Covid, faute de terrasse et de place : « **Acheter sur le marché, cuisiner, vendre et recommencer n'est pas le remède miracle.** Mais ça passe, n'ayant aucune dette fournisseur. Tout le monde n'a pas cette chance. »



Christian Têtedoie* (chef, dirigeant de 11 établissements à Lyon) : « La clientèle est tout de suite revenue au gastro*, offrant beaucoup d'espace, les salons étant inoccupés. Dans nos bouchons, exigus, c'est plus compliqué. La fidélité de la clientèle, son empathie me touchent beaucoup. Leçon à retenir pour la jeune génération, **revenir vers plus d'humain, d'échange et de convivialité.** »



Le mot de la fin :



Stéphane Layani, président de Rungis, à la Table du Luxembourg devant sa tarte aux fraises, samedi 20 juin 2020 : « Le choc est rude ; **la pandémie a fêlé, sinon cassé nos habitudes.** Il ne s'agit pas de les rafistoler, mais de rebondir. Un mot : j'aurais préféré que les médias offrent autant de temps

de parole aux artisans de la profession qu'à ses chefs solaires. Quant à l'avenir, il est entre les mains de nos nouveaux talents qui répondront aux tendances de consommation. Mais qui n'oublieront pas, je l'espère cette convivialité, ce goût du vrai que je retrouve ici et qui donne tant d'esprit et de mémoire à un moment de vie. Pourvu que ça dure ! »



Depuis le 17 mars, combien de salles vides comme le Pouilly-Reuilly... et jusqu'à quand ?