

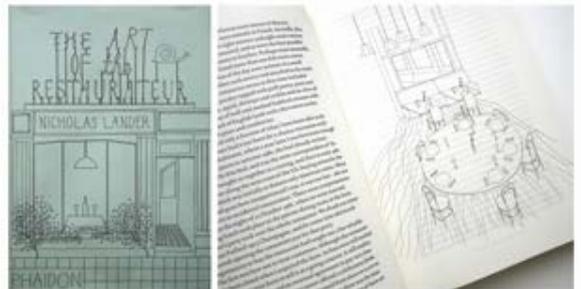
→ LECTURES PAR CÉLINE BRISSET

THE ART OF THE RESTAURATEUR DE NICHOLAS LANDER

Critique gastronomique pour le quotidien britannique *Financial Times* depuis 1989, Nicholas Lander présente dans cet ouvrage une vingtaine de portraits et de témoignages rares d'hommes et de femmes souvent peu connus du grand public: les restaurateurs. Au fil des pages, on apprend que le terme même de « restaurateur », peu utilisé en France et que le Larousse définit comme « celui qui tient un restaurant », prend dans les pays anglo-saxons une dimension professionnelle beaucoup plus proche de celle du chef d'entreprise. En donnant la parole à ces gestionnaires et entrepreneurs visionnaires souvent dans l'ombre d'un chef hyper médiatisé, Nicholas Lander nous fait découvrir les coulisses des restaurants, mais aussi la réalité d'un métier facilement idéalisé. Comme le souligne Gilbert Pilgram (Zuni, San Francisco): « Tout le monde à un moment de sa vie veut être restaurateur, tout comme chaque petit garçon rêve d'être policier ou pompier. Mais personne n'a la moindre idée de ce que ça implique, ils pensent que tout ce que nous faisons, c'est seulement porter de belles chemises et des costumes élégants, parler aux clients et boire et manger gratuitement quand bon nous semble. »

En poussant la porte des grands étoilés aussi bien que des restaurants de quartier, des bars à tapas ou encore des bars à vin, anglo-saxons, italiens, espagnols ou français, Nicholas Lander, avec son œil averti d'ex-restaurateur, dresse un panorama très large de la profession. Ils s'appellent Joe Bastianich, associé du célèbre chef Mario Batali de New York, Trevor Gulliver du St John londonien, Maguy Le Coze du Bernardin, Drew Nieporent de Nobu, Juli Soler d'El Bulli, Marie-Pierre Troisgros de la renommée maison française, etc. Et ils ont tous en commun une passion pour la cuisine et les vins, et un incroyable esprit d'entrepreneur. Quelle que soit la taille de leur entreprise, qu'ils soient ex-cuisinier ou ex-avocat, fils ou fille du métier, ou encore femme de, leur principale préoccupation est l'éternelle gestion des conflits entre la cuisine et la salle. Savoir gérer l'égo des uns et des autres mais aussi mettre le sien de côté pour écouter le client, comme l'explique l'ex-restaurateur et aujourd'hui designer reconnu de restaurants, Adam Tihany, est primordial: « Les chefs ont tendance à croire qu'ils savent parfaitement ce que leurs clients veulent manger bien qu'ils passent l'essentiel de leur temps en cuisine. Les restaurateurs eux, passent leurs journées à écouter leurs clients et savent exactement ce qu'ils aiment vraiment. [...] Si vous voulez réussir, cuisinez pour vos clients et non pas pour vous. » Pour Danny Meyer (Eleven Madison Park, trois étoiles Michelin mais aussi à la tête des cafés du MoMA et du Whitney Museum de New York), le restaurateur doit à chaque instant se mettre à la place du client et essayer sans cesse d'anticiper ses attentes: « Aller au restaurant, c'est avant tout le plaisir de sortir (être vu, manger et boire des choses que l'on ne peut pas préparer chez soi) et en même temps avoir l'impression qu'on vous accueille et qu'on s'occupe de vous comme si vous étiez chez vous. La cuisine est évidemment le fil conducteur, mais c'est grâce à l'hospitalité et à la qualité du service que l'on arrive à créer l'harmonie. » Portrait après portrait, Nicholas Lander nous fait partager les secrets de leurs réussites mais aussi ceux de leurs échecs et d'une anecdote à l'autre ressort un autre point essentiel de leur quotidien: gérer le travail d'équipe. Comme le souligne simplement Marie-Pierre Troisgros, « pour que tout paraisse facile, il faut de nombreuses équipes et qu'elles fassent toutes très bien leur travail [...] ». Surtout le client ne doit jamais rien voir ». Et Lander d'ajouter: « Trouver des gens qui travaillent comme vous auriez voulu le faire vous-même est un autre de leurs talents. » Car nombreux sont ceux dans ces vingt portraits qui gèrent non pas un mais plusieurs restaurants et qui n'ont eu d'autre choix à un moment ou un autre que de déléguer. Présents ou non dans leur salle, personnalités mondaines ou hommes de l'ombre, ils s'accordent tous sur l'importance de l'accueil et des premières secondes qui suivent le passage de la porte d'entrée. Drew Nieporent (Nobu, New York et Londres) résume très simplement son métier: « Une fois le restaurant ouvert, le rôle du restaurateur est de faire en sorte que les clients entendent le moins souvent possible le mot NON. Ils ne viennent pas pour ça et nous sommes là pour nous assurer qu'ils entendent ce mot le moins possible. »

Loin d'être un mode d'emploi ou une liste exhaustive de ce qu'il faut faire ou ne pas faire pour réussir un restaurant, *The Art of the Restaurateur* nous plonge dans un univers passionnant mais aussi très réaliste des journées qui commencent rarement après 7 h du matin et qui finissent généralement après minuit, émaillées de visites de chantier, de rendez-vous à la banque, de démarches pour obtenir les licences nécessaires, de problèmes de voisinage, de fuites d'eau en plein service et aussi de mauvaises intuitions. Car bien plus que de bons gestionnaires et d'incroyables capitaines d'équipe, ces restaurateurs ont tous en commun une étonnante capacité à anticiper sur l'essor de telle ou telle cuisine ou de tel ou tel emplacement improbable. Qui aujourd'hui se souvient encore que le St John a attendu



deux ans avant de remplir sa salle, qui peut encore imaginer qu'avant Nobu personne ne pariait sur l'envolée de la cuisine japonaise en Europe et qui se rappelle avant Allan Yau (fondateur d'Hakkasan, premier restaurant cantonais britannique étoilé Michelin) qu'aucun restaurant londonien ne proposait de grandes tables communes qui feront la réussite des Wagamama, Busaba Eat'ai et autre Princi? Le succès de ces restaurateurs est intrinsèquement lié à des prises de risques et à des innovations qui, on l'oublie, se sont parfois soldées par des échecs au goût amer. Mais Nicholas Lander, riche de sa propre expérience et loin des idées reçues, nous rappelle à quel point le métier de restaurateur est un métier de passionnés dont le travail, contrairement à celui du chef, doit être le moins perceptible possible. Leur quotidien est de faire en sorte que le client ait toujours l'impression que tout se passe à merveille autour de lui, même si ça n'arrive que très rarement: « *It never is, but that's my problem* », précise Trevor Gulliver du St John de Londres. ■

>> *The Art of the Restaurateur*, Nicholas Lander, Éditions Phaidon, 2012

LE JAMBON « IBERICO PURO Y DE BELLOTA » DE SEÑORIO DE MONTANERA



Les cochons élevés par Señorío de Montanera sont tous de race pure ibérique. De fabrication artisanale, chacun de nos jambons séjourne trois ans dans nos caves naturelles afin de parvenir au meilleur affinage.

Nous obtenons dans ces conditions des jambons incomparables, parfaitement persillés et au parfait équilibre entre une saveur intense et un délicat arôme de noisette.



www.senoriodemontanera.com