

# //LE RENARD EST UN PETIT PRINCE //

## Rencontre avec Philippe Renard, Chef étoilé du Lutetia

---



Hôtel Lutetia, Paris 6<sup>e</sup> Une fin de déjeuner au cœur de la Brasserie de l'Hôtel. Bien sûr, il y a Internet, les dossiers de presse, les articles en bataille. Mais rencontrer un Chef – surtout après avoir goûté ses plats, c'est toujours au-delà d'un joli CV. Le sien est impressionnant, pourtant : chef étoilé, formé entre autres par Loiseau, Troisgros et Roland Durand, 20 ans à la tête des cuisines du Lutetia, des

engagements forts dans la lutte contre la mucoviscidose, la sclérose en plaques, l'amour des enfants dont il a fait ses « ambassadeurs », le goût de l'enseignement et du partage et un prix littéraire culinaire organisé chaque année...

Sauf que lorsque Philippe Renard s'installe à votre table, quelque chose de particulier se produit qui a peu à voir avec l'éclat d'un joli dossier de presse: on se surprend à fixer le renard cousu sur son habit de chef (une création de Thierry Bisch), on voudrait l'écouter des heures, on découvre sa passion, ses engagements, sa colère parfois, ses coups de cœur souvent. A travers lui c'est tout le Lutetia qui se dessine, mais pas seulement : Philippe Renard sait d'où il vient, ce qu'il fait et où il veut aller.

Mais râleur, vraiment ? Au vu des « Bonjour Chef ! » qui ponctuent la rencontre, ça n'a pas l'air d'être si méchant... Rencontre avec un homme engagé qui a placé la transmission du savoir, la responsabilité et le goût au cœur de sa cuisine.

Il y a quelque chose d'un « Petit Prince » dans ce Renard.

---

*Qu'est-ce que signifie  
« apprivoiser ? »  
- C'est une chose trop  
oubliée, dit le renard. Ça  
signifie « Créer des liens ... »*

---

## // « C'EST ALORS QU'APPARUT LE RENARD » //

### Un Chef, une jeune génération. Changer le monde par la cuisine ?

« Les enfants sont mes ambassadeurs de demain et ils sont tellement amusants. J'adore les enfants, j'en ai 4 déjà – et ce n'est pas fini, je pense ! En plus ils sont cultivés, on s'aperçoit que quand vous leur posez des questions, il y a déjà derrière tout ce que les parents leur ont mis dans la tête. Dites-leur « la bouillabaisse » et ils se lèvent sur leur chaise en criant « c'est à Marseille ! ». Idem pour la choucroute en Alsace, car sur les plats français, les mômes ne se trompent pas ! Alors qu'en géographie appliquée, lorsqu'on leur demande parfois de placer Marseille, certains le mettent à côté de Lille, c'est loin d'être bon ! Alors que par le ventre, comme par hasard ils savent où ça se trouve, il y a des trucs comme ça... le Kouign Amann en Bretagne, la potée en Auvergne... avec des plats comme ça, je m'amuse pendant une heure et demi avec eux à faire un one man show !

Parfois je leur demande : « quels sont les légumes que vous avez en ce moment ? ». Là, ça part dans tous les sens et je ne vous parle même pas des fruits... c'est quand même assez amusant. Et puis ils sont très participatifs. On leur fait un grand buffet dessert avec des gourmandises, ils se jettent là-dessus, on leur fait un menu avec tout ce qu'ils doivent faire et ne pas faire et quelques trucs pour leurs parents, pour les embêter un peu. Donc ils partent avec 3 recettes, une entrée, un plat et un dessert pour qu'ils puissent le reproduire à la maison, histoire de faire participer papa et maman »

« Bio ou pas bio, c'est important de savoir d'où viennent les produits. J'embête les mômes avec ça : « vous demanderez à maman d'où ça vient, c'est marqué sur la boîte », si vous voyez qu'il y a du « E » vous direz que ce n'est pas bien, ce n'est pas bon. Je les dresse pour tuer ! Donc ils arrivent en disant à leurs parents qu'ils n'en veulent pas, « le chef a dit que ce n'était pas bon ! » Les enfants vont remettre les choses en place. »

« Nous avons mis en place des activités pour les enfants le dimanche – et je pense que ça va marcher. Les enfants, quand vous les avez à table, après 15-20 minutes ils veulent se lever et aller jouer. Donc là, il y a une dame qui est là, qui leur fait une animation pour les occuper. Je veux absolument qu'ils mangent à table avec les parents, mais une fois qu'ils ont fini de manger avec les eux, ils se lèvent et zioup ! On s'en occupe tranquillement. J'ai mis cette animation en place aussi bien du côté du brunch que de la brasserie, pour que les mômes fassent des découpages, des collages... j'ai amené les miens pour tester et ne voulaient plus partir : « on n'a pas fini » !

---

*Le petit prince avait sur les choses sérieuses des idées très différentes des idées des grandes personnes*

---

## // ENGAGEMENTS //

**Comment cela se passe-t-il pour organiser des évènements contre la mucoviscidose, la sclérose en plaques ?**

---

— *Rien n'est parfait »,  
souponna le renard.*

---

La mucoviscidose c'est quelque chose à part. Je connais un petit gars qui est atteint de mucoviscidose, il est en phase finale... (*il s'arrête un instant*). Un jour, il m'a demandé de faire le repas pour les bénévoles. Cela représente 250 à 300 personnes. Je l'ai donc aidé et je suis tombé avec des gens hyper, hyper gentils, qui travaillent pour la Mairie de Paris ou le Samu, entre autres. Il y avait une super ambiance et je me suis dit « tiens, si on faisait quelque chose autour de ça ? ». C'est ainsi que l'année suivante, j'ai créé le Restaurant de l'Espoir, où l'on nourrissait les 300 bénévoles et on vendait le restant. Pour eux c'était donc 0 centime, tandis que les autres payaient. On fait payer 20€ pour les grandes personnes, 10 pour les enfants. Cette année, j'ai atteint mon objectif puisque j'avais dit qu'on ferait 1200 couverts et on les a faits en deux fois 600 couverts. Il faisait beau, c'était magnifique. On se met dans le Jardin d'Acclimatation pour la Virade de Paris, où justement on peut faire toutes les activités disponibles. Cette année, on a obtenu plus de 100 000 € de résultats rien que pour la Virade de Paris, on est la plus grosse...il y a un bon engouement.

La présidente de la virade de Paris, Anne Meny-Horn, est conservatrice du Musée d'Orsay. Elle gère donc cela en plus de son boulot. Et le président de la mucoviscidose France, Jean Faure, s'en occupe au niveau national. C'est une association qui est bien, parce que vous obtenez des résultats tous les ans, ça donne envie de continuer. Et j'ai vu qu'ils utilisaient 10% pour faire tout fonctionner, pas comme l'Arc où ils étaient montés jusqu'à 65% - ça ne devient plus intéressant de faire quelque chose. Là, ça relève vraiment plus du bénévolat, je me retrouve avec 100 personnes pour mon Restaurant de l'Espoir et ce ne sont que des bénévoles. J'en ai 20 qui viennent d'ici (*le Lutetia ndlr*), et après ce sont des gens atteints de mucoviscidose qui viennent me donner un coup de main. Ils ne sont pas tous en phase terminale, mais discuter avec eux, ça fait du bien...ça se passe le dimanche et le lundi vous arrivez : tout est beau. C'est un truc qui me tient à cœur.

### **L'UNISEP ET LA LUTTE CONTRE LA SCLEROSE EN PLAQUES**

On le fait encore, cette année. Le président c'est Michel Derbesse, un ancien dirigeant de chez Bouygues. Cette année, ce sera au Châtelet avec 1200 personnes, autour de la plus grande chanteuse d'opéra qui va tout donner tout pour ce truc-là. On va faire quelque chose de très beau, ça va vraiment être très bien. Avant il y avait deux compères que j'aime bien : j'avais greffé Thierry Bisch là-dessus parce qu'il fallait trouver quelque chose qui rapporte rapidement de l'argent. Le deal était

---

*Il ne comprit pas mon  
raisonnement, il me  
répondit :  
« C'est bien d'avoir eu un  
ami, même si l'on va  
mourir »*

---

donc de 50% par rapport à ce qui était vendu, donc on lui a pris 20 œuvres qu'on a mises aux enchères et ça a très, très bien marché. Au-dessus d'ailleurs des estimations que l'on attendait, puisque ça a rapporté 230 000€. C'est un très beau dîner, qui a vraiment su mettre en valeur le Lutetia. Ça faisait longtemps qu'on n'avait pas vu ça à l'hôtel, des voitures en épi, tout ce qu'il y a de plus belles

bagnoles étaient là, des Ferrari, ce genre de choses... et ils étaient venus exprès pour la lutte contre la sclérose ! Chaque table a été vendue 1800€ et quand il y a eu les ventes aux enchères, je les ai fait faire en 4 fois pour que ça monte crescendo. C'était Unisep qui était derrière...

Après, beaucoup de gens veulent faire une association mais il y a des trucs à payer. Cela a été très dur pour les Nez Rouges, par exemple.

## LES NEZ ROUGES

L'association s'est plantée, ça n'existe plus car la dame a dû payer beaucoup d'arriérés en factures et c'est dommage. Comme quoi, l'Etat français aussi adroit habituellement dans ses façons de faire... c'était des redevances non payées à l'Etat, donc ils ont mis la clé sous la porte ! Pour la petite histoire... ce n'était pas de l'argent dû aux fournisseurs ! C'est honteux. On le faisait avec le chef de chez Potel et Chabot, Biffi. Nous on amenait les ingrédients, comme on a pu le faire pour la Galette des Rois.

On s'aide beaucoup entre associations de cuisiniers et de manière automatique ; quand il y a un truc comme ça c'est une bonne chose. Il n'y a que les Restaurants du cœur que je n'ai pas réussi à monter, mais je vais y arriver. Je veux faire un truc avec les Restos du cœur, on n'y arrivera pas cette année parce que ça demande un peu de préparation .Mais si j'y suis arrivé pour le Fooding, je peux y arriver pour eux : faire vraiment un plat qu'on va chercher à l'Eglise Saint-Roch. Nous avons notre siège juste à côté, donc ce n'est qu'une histoire de réunion de bande de potes ... il faut voir si on le fait en 3 ou 4 fois pour qu'ils viennent manger un plat. Nous c'est juste notre travail, le restant on le demande à nos fournisseurs. En général ils nous suivent, ils ne sont pas regardants, ça ne va jamais dans des sommes astronomiques. Bien au contraire, la valeur ajoutée c'est nous qui la faisons et on va travailler sur du produit de base qui n'est pas cher. C'est une véritable action caritative.

### **Si les producteurs vous suivent vraiment, s'ils sont généreux, pourquoi n'est-ce pas quelque chose de plus répandu ?**

Parce qu'il faut quelqu'un qui soit un liant. Moi je l'ai proposé parce que je suis vice-président des Cuisiniers de France. A ce moment, tout le monde a levé la main, mais après il faut quelqu'un qui gère l'ensemble. Le Restaurant de l'Espoir par exemple m'a demandé 15 jours de travail pour tout organiser.

Il y en a un qui a une étiquette rouge, c'est le seul qui nous a fait payer et du coup l'année prochaine je ne ferai pas appel à lui, c'est Option. C'est honteux, ils nous ont fait payer 500€. OK il y en avait pour 1800€ au début, il nous fait payer que 500€, oui, mais je ne vais pas lui dire merci : tous mes fournisseurs nous ont fourni et la mairie de Neuilly m'a offert les tables et chaises. J'ai tout eu gratuitement parce qu'ils savent que c'est pour une bonne cause, il n'y en a pas des centaines, partout en France sur un week-end ! Option, ils font 40000€ de location rien qu'au

---

*- Et à quoi cela te sert-il de posséder les étoiles ?*

*- Ca me sert à être riche*

*- Et à quoi cela te sert-il d'être riche ?*

*-A acheter d'autres étoiles, si quelqu'un en trouve »*

*« Celui-là, se dit en lui-même le petit prince, il raisonne un peu comme mon ivrogne »*

---

Comptoir Lafayette qui est le même groupe que moi... donc qu'est-ce que c'est que 500€ ? Ce phénomène de « on ne veut pas offrir », OK, eh bien n'offrez pas, faites payer plein pot, mais ne vous étonnez pas que l'année d'après on s'occupe de vous correctement. A un moment donné il faut savoir dire les choses et quand les gens sont pingres, il faut leur dire sinon on n'y arrive pas. D'accord, on peut être un financier très affûté, mais il y a des choses pour lesquelles il faut quand même redescendre sur terre. Ils ont perdu leur profit, et alors ? Il faut arriver à faire quelque chose ...

Vous voyez, quand il y a des choses qui m'énervent, je le dis, je ne vais quand même pas faire de cadeaux à ces gens-là et j'ai d'ailleurs déjà donné des consignes pour qu'on arrête de louer chez eux, on va passer chez Actuel. Pour les mettre au piquet pendant une année et on rediscutera dans un an. Les enfants quand ils font des bêtises, on leur tape sur les doigts...

## // REMETTRE LES CHOSES EN PLACE//

Une année, ma femme était volontaire pour couper le fromage avec un petit bénévole. A un moment, elle a demandé au petit pourquoi il faisait cela, et le petit lui a répondu : « il me reste plus que 5 ans à vivre ». Ca calme. Et le même bossait comme un fou. Elle lui a dit de se calmer, de simplement couper le pain ; il a dit « non, on est là pour se battre, il ne me reste plus que 5 ans à vivre ». Ça te remet vite les pieds sur terre... quand je pense à celui qui est en phase terminale, sous respiration artificielle et tout... C'est lui qui fait le café des coureurs, dès 5 heures du matin. Il dort sur place la nuit pour être le premier, pour montrer qu'il sert à quelque chose, parce que le but c'est de servir à quelque chose dans la vie. Il avait pris de la cortisone pour se doper, mais le problème c'est qu'avec ce produit les microbes rentrent deux fois plus vite dans ses poumons, ce qui l'a abîmé deux fois plus vite... La veille de l'évènement il est monté à 41° de fièvre, il a fallu le mettre dans la glace, lui filer des trucs pas possible pour que ça s'arrête... il m'a dit que son père l'avait emmené à la montagne deux jours avant, il avait pris tout ce qui traînait, le pollen ... il n'a plus de défenses, la machine s'est complètement dérégulée et il souffrait ; on l'a appelé pas mal de fois le samedi et le dimanche pour le remercier de tout ce qu'il faisait pour nous mais c'est con, quoi...

---

*Et aucune grande personne  
ne comprendra jamais que  
ça a tellement  
d'importance !*

---

Quand je pense qu'ils ont trouvé un nouveau traitement pour freiner l'évolution de la maladie mais que la sécurité sociale rembourse à 80% seulement, je trouve cela honteux... mais peut-être vaut-il mieux donner à un RMIste qu'à un malade, ça fait un électeur de plus dans l'avenir alors que le mec qui est en train de crever, on s'en fout !

### **Vos actions avec les enfants, ça ressemble à une éducation du goût, quand même ?**

C'est une éducation du goût, car je leur dit souvent : « partez avec deux mandarines dans les poches le matin si vous ne voulez pas attraper un rhume, et quand elles seront finies, retournez embêter maman pour qu'elle vous donne des fraises, il y a deux fois plus encore de vitamine C » ! Donc je m'amuse aussi à leur parler des vitamines, des sels minéraux ; un autre exemple, si on vous dit que vous êtes trop gros, il faut manger des algues, vous verrez ça ira mieux !

Ce qu'il faut aujourd'hui c'est leur redonner la valeur des choses. On s'aperçoit que les hommes font de plus en plus la cuisine à la maison, suite aux émissions télé qui passent, et au même moment d'ailleurs les femmes s'y remettent. Il y a eu un trou il y a deux générations, au moment où la femme s'est mise à travailler. Le milieu familial a été déserté. Avant, c'était la mère qui transmettait à la fille comment cuisiner et coudre. A l'école, à l'époque où j'y étais, il y avait encore des leçons de cuisine, de couture, de menuiserie. Moi je faisais menuiserie, ça on l'a perdu dans l'éducation nationale. La transmission de savoir s'est barrée comme ça. Heureusement la mémoire ne s'en va pas : quand vous avez un enfant, il pompe la mémoire des deux, du coup ça reste. Il y a juste à rallumer ce qui est éteint dans la tête et ça repart tout seul... mais ça ne s'apprend pas comme cela : on le voit avec les étrangers, lorsqu'on leur apprend la cuisine on leur dit : « dans 3 générations, vous y arriverez ». Parce que ce sera cultivé, transmis, l'histoire se sera faite dans votre tête, le goût va s'instaurer. C'est le palais qu'il faut travailler, les histoires qui vont avec, l'harmonie des choses.

Parlez donc aux enfants de commerce équitable, ils vous citeront de suite « le café et le chocolat », merci la pub ! Ils savent que ça vient d'un autre pays que la France, l'Equateur, le Mexique... Personnellement j'ai envie de dire aux profs d'arrêter leurs conneries. Si vous voulez avoir un enfant, il y a les dessins animés et le ventre donc c'est facile : on allie les deux et c'est gagné.

Il y a une très belle petite gazette dans les 6<sup>e</sup> et 7<sup>e</sup> arrondissements. Tout y est dessiné pour les enfants. Ils sont même sorti une carte de France avec tous les produits et leur origine. C'est bien ! La figue de Solliès par exemple, c'est bien au bas de la France et non au Nord. On peut leur parler de plein de choses, agrémente, on peut même leur parler des vins ! Ce n'est pas parce qu'ils n'en boivent pas qu'ils n'ont pas besoin de savoir où ça se trouve. Et finalement, le vin est meilleur qu'un Coca-Cola ou un Schweppes ; regardez la liste des E-quelque chose publiée par l'hôpital de Villejuif.

### **Cuisinez-vous avec vos enfants, une fois chez vous ?**

Oui, en plus ils aiment bien ça. Arthur a 5 ans, il se débrouille bien, et Margaux aussi, à 9 ans ! Par exemple, elle connaît par cœur la recette des concombres à la crème. Dès qu'elle arrive chez sa mamie, elle lui explique comment faire : « si tu n'as pas de crème épaisse ça ne va pas aller, tu as de la fleur de sel, de l'huile d'olive ? Comme papa il a dit » ! Et la même pour les gâteaux au chocolat avec sa mère. On s'aperçoit que ça les amuse.

Et c'est pareil pour les courses au marché : on y trouve des légumes de plein de couleurs différentes, courgettes jaunes et haricots coco ... on peut y passer deux heures le lendemain matin. Mes enfants étaient comme des fous pour 5 kilos de cocos, c'est aussi bien que de regarder la télévision. Comme

---

*On ne connaît que les choses  
que l'on apprivoise, dit le  
renard. Les hommes n'ont  
plus le temps de rien  
connaître. Ils achètent des  
choses toutes faites chez les  
marchands.*

---

ils ont vu toutes les phases de leur préparation et qu'ils faisaient la course entre eux, eh bien ils les ont mangé ! C'est plaisant, si on fait des recettes comme ça pour les enfants, on sait que les adultes vont suivre...

Les gens ont tellement peur de rater une recette. Les choses changent ceci dit, ce n'est plus tout à fait vrai depuis *Un dîner presque parfait, Top chef, Masterchef...* Comme les participants se plantent aussi, les gens disent qu'ils peuvent eux-mêmes rater une recette, que ce n'est pas très grave. Au début il faut faire simple, manger moins

mais mieux. Aujourd'hui, avec le même pouvoir d'achat on peut manger mieux et moins, cela permet d'être plus équilibré, plus mince, de mieux se porter. Les journalistes ont bien communiqué là-dessus. Mais attention pour le bio par exemple, il faut faire attention à ce que l'on consomme. Comme il y a du fric à gagner, certains le font n'importe comment.

Les nouveaux produits par exemple, il faut les faire tester. Les supermarchés sont arrivés là-dessus on en trouve même chez Lidl et Dia ! Ils te vendent 1 litre de jus de pomme dit « bio »... sauf que c'est simple, si on regarde de plus près la composition, ils ont mis une base de produit bio mais ils ont rajouté de l'eau, donc tu paies le produit hyper cher, ils nous ont arnaqués ! Ils arnaquent les gens.

### **Vous mangez un peu chez vos collègues à Paris ou vous préférez cuisiner chez vous ?**

Oui, un peu, mais uniquement chez les gens que j'aime bien. Parfois je teste de nouvelles choses si on m'a dit plusieurs fois que c'était bien. Parce que si je sors et que ce n'est pas bon, ça va m'énerver.

Aujourd'hui, de nombreuses personnes cherchent de nouveaux concepts. Or je pense que le concept de base, c'est déjà de faire son métier correctement et d'avoir un bon rapport qualité prix. Les gens ont tendance à faire du « olé-olé » : « on va trouver un truc »... Personnellement je pense que c'est un peu comme pour les sacs de luxe. Si vous achetez un sac Hermès, ce sera toujours un sac Hermès. Alors qu'il y en a d'autres aux noms que je tairai et le sac est explosé en un mois ou un an... On a mis beaucoup de publicité derrière et en fin de compte... Je pense que la qualité, c'est quelque chose qui dure dans le temps. Chez nous on n'est pas parfaits, mais vu le nombre de couverts, on s'en sort bien ! Nous sommes 150 pour le restaurant, dont 50 personnes en cuisine...

### **Vous formez beaucoup d'apprentis, cela semble vous tenir beaucoup à cœur.**

J'ai une douzaine d'apprentis qui commencent à partir de 16 ans. Mais ils peuvent commencer à 14 ans si l'école n'a pas marché pour eux, ce n'est pas un problème. Aujourd'hui, ce n'est pas parce que l'on vient de chez un tel qu'on est bon, c'est parce qu'on a envie de faire ce métier.

La plus grande chose que j'ai raté, c'est un jeune qui était clochard. Il avait 18 ans le même, et ça m'énervait de le voir perdu comme cela. Je lui ai donc dit de venir pour apprendre le métier de cuisiner. On lui a donné à manger, un logement. Je l'ai placé en priorité sur la liste de nos foyers, nous lui avons donné un logement, de quoi être bien, des vêtements. Quand il partait le soir, il emmenait ce qu'il restait pour manger avec ses copains. Mais le 4<sup>e</sup> jour, il est venu me voir en me disant qu'il ne pouvait pas le faire, que ce n'était pas pour lui. J'étais déçu, je me demandais ce qu'on avait mal fait. Même s'il arrivait en retard en matin, on ne faisait pas attention. Mais il m'a dit que travailler toute la journée le fatiguait et l'ennuyait. Il préférait être dehors avec ses copains et son chien. 18 ans. Wouah... ça m'avait touché. Il n'est jamais revenu, alors qu'on a eu plein de jeunes issus de milieux difficiles, avec des parents qui se déchirent la gueule dès le matin et si le même s'en sort, c'est parce qu'il veut s'en sortir. Là on voit qu'il y a des jeunes qui s'accrochent, qui ont envie d'être là.

Les 35 heures ont changé le métier dans le mauvais sens. Ce n'est pas ça que l'on attendait, et l'arrivée de Sarkozy n'a rien changé. C'est resté le même merdier parce que les engagements sur les heures supplémentaires n'ont pas été

---

*Le Petit Prince était  
maintenant tout pâle de  
colère*

---

tenus. Or à la base, notre métier est un métier dans lequel plus tu travailles, plus tu gagnes de l'argent. Il aurait mieux valu faire « 20 heures au minimum, 70 heures au maximum », celui qui voulait travailler 70h prenait la monnaie, et celui qui était à 20h, on lui créait un mi-temps et on pouvait le faire bosser différemment ! Aujourd'hui on se retrouve avec des gens qui veulent travailler en horaires normaux, le matin et l'après-midi, mais plus personne le soir, les week-ends et jours fériés.

Il y a 20 ans environ, tout le monde voulait bosser le soir, chez Lasserre, Ledoyen, parce qu'il y avait deux cartes : une moins chère le midi, une plus chère le soir. Comme tout le monde était au pourcentage, tous travaillaient le soir, le week-end et les jours fériés ! Comme quoi c'est bien la carotte qui fait avancer l'âne. On ne l'a plus, ça. Aujourd'hui, les jeunes me disent « si on veut bien travailler le soir, qu'est-ce que vous nous donnez ? » Eh bien pas plus que si vous travaillez le midi.

## // TRAVAILLER POUR L'HOTEL LUTETIA //

La famille Taittinger, c'était une entreprise différente, familiale, on était libre de notre gestion mais on devait principalement travailler avec des entreprises françaises. Ils voulaient préserver cela. Quand ils ont vendu, on s'est retrouvé avec une société américaine, un fonds de placement de la

---

— *C'est aussi quelque chose de trop oublié, dit le renard.*

*C'est ce qui fait qu'un jour est différent des autres jours, une heure, des autres heures.*

---

police montée canadienne. C'était un peu dommage, car on a moins eu ce sentiment de faire partie de quelque chose. Aujourd'hui, avec la famille Akirov, on revient à une entreprise familiale (ils détiennent 75% en propre), donc au moins quand on pose une question, c'est eux qui répondent, on ne tourne pas en rond.

On est passé à travers la crise de manière correcte. Il faut dire que l'hôtel est hors du temps, nous avons une très belle clientèle. D'ailleurs, ma plus grosse clientèle au restaurant habite autour ; certains viennent de l'hôtel, oui, mais ça représente peu par rapport aux 6<sup>e</sup>, 7<sup>e</sup>, 14<sup>e</sup> et 15<sup>e</sup> arrondissements. Le 6<sup>e</sup> c'est tout petit mais on a une très belle clientèle, on est entre les deux Chambres, le sénat et l'assemblée –nous on est prêts de la chambre à coucher ! Et par le ventre, on attire les gens (comme les enfants ndlr !). Nous avons 30% de clientèle française à l'hôtel et on le ressent. Vous venez le soir au bar à 22h quand il y a du jazz, c'est super... les gens viennent, il y a des bœufs.

Et puis c'est un havre de paix, le Lutetia. On emmerde les journalistes et les paparazzis avec ça, car on leur dit « non, svp, si voulez faire un truc, on vous prête un endroit, un petit salon, n'importe, mais vous n'importunez pas les autres, laissez les tranquilles ». Sinon, allez plutôt chez Costes !

Mon plus beau souvenir ici, c'est le passage de Mick Jagger. J'en rêvais il l'a fait ! Je lui ai fait à manger, j'ai refusé qu'il paie, c'est un hommage aux papys du rock.

**Comment se renouveler ?**



Je suis un éternel insatisfait. Quand j'ai fini quelque chose, je veux essayer de nouveaux trucs parce que j'estime que ce n'est pas assez bien, qu'il faut se remettre en cause en permanence. C'est le propre de notre métier et c'est ce que j'enseigne aux apprentis. J'ai un système de management particulier : l'apprenti montre son travail, ce n'est donc pas le commis ou le chef de partie qui va voir son boulot. Parce que c'est avec du négatif qu'on fait du positif, il faut être fier de son boulot. Un apprenti est là pour apprendre : s'il apprend, c'est qu'il a le droit à l'erreur, et s'il a le droit à l'erreur il faut qu'il soit fier de ce qu'il fait. Il est là, il fait son plat, on le goûte ensemble, on propose des modifications, des ajouts et il recommence. S'il ne veut pas, il ne recommence pas, mais après c'est

---

*— Il faut être très patient, répondit le renard. Tu t'assoiras d'abord un peu loin de moi, comme ça, dans l'herbe. Je te regarderai du coin de l'œil et tu ne diras rien. Le langage est source de malentendus. Mais, chaque jour, tu pourras t'asseoir un peu plus près... »*

---

son problème s'il n'obtient pas son CAP ! Il doit être responsable de lui-même. Aujourd'hui on a trop retiré cette responsabilité aux jeunes.

**Il y a une différence majeure entre votre fonctionnement et celui d'autres établissements: vous n'avez pas des apprentis pour alléger la charge de boulot, mais pour qu'ils deviennent cuisiniers !**

C'est le seul moyen d'arriver à des gens intéressés par ce qu'ils font et qui vont grandir. Après bien sûr, nous sommes très hiérarchisés, chacun a une place. Mais lorsqu'une case se libère, c'est le meilleur qui l'aura, et donc le salaire avec.

C'est très dur de former un cuisinier. Certaines personnes ont parfois besoin d'une maison plus petite, où ils vont peut-être mieux s'exprimer. Si un jeune aime ça, il faut

l'aider à continuer ce métier. On le fait avec les tripes avant de le faire pour l'argent. Parfois je leur dit « vous avez vu d'où je viens et où j'en suis aujourd'hui ? Si j'y suis arrivé, vous pouvez y arriver ».

**Vous n'êtes pas que manager, vous êtes coach !**

Oui, mais c'est mieux comme ça ! On travaille beaucoup tout ce qui est social...

On a embauché des handicapés, par exemple. Pareil, souvent personne ne veut d'eux. Je ne sais pas, mais un mec qui est en chaise derrière le téléphone, ça ne va pas se voir, non ? Il est aussi bien que vous ! Il faut redescendre sur terre... « Oui, mais vous comprenez » -« oui, je comprends très bien, oui... » Oui, il est sur une chaise, oui. On en déconnaît avec Timsit, qui est un copain : on était plus emmerdés par les gens qui s'occupaient des handicapés que les handicapés eux-mêmes. Et on le voit pour plein de choses : un jour, nous avons eu la visite d'une dame sourde et muette. Quand on m'a demandé « comment elle va faire ? », j'ai répondu : « elle écrit sur un papier, on va comprendre, c'est bon, on n'est pas abrutis quoi.. » et elle était super contente ! Idem en cuisine, même si on ne parle pas le même langage ça va vite ! On travaille avec beaucoup d'étrangers, donc on a mis des systèmes en place où l'on peut communiquer entre nous sans connaître la langue. En bas, il y a des couleurs différentes pour ranger les choses, les désigner. Cela nous sert énormément avec les stagiaires, car beaucoup d'entre eux viennent

---

*Je refais donc encore mon dessin :*



de l'étranger.

On a vécu la même situation lors d'un salon des investisseurs en Allemagne, il fallait cuisiner pour 1000 personnes. On est arrivés là-bas, tout le monde parlait allemand, mais à la fin on comprenait les mots de base. Par les gestes, un dessin, « comment tu dis en allemand ? » et voilà, les gens se comprenaient très bien. Le langage de la nourriture c'est facile, une carotte c'est une carotte... après, il faut des moyens mnémotechniques.

### **Vous avez une vraie vocation d'enseignement...**

J'ai aussi le patron des Compagnons qui travaille avec moi. Les compagnons de Paris... Il se trouve qu'un jour nos chemins se sont croisés. Eh bien quand il rentre à 10 heures le soir, il donne des cours aux autres compagnons ! C'est cela, avoir envie de transmettre. Le faire, c'est plus facile ; quand je suis arrivé au début, je virais les gens, je cuisinais tout seul. Résultat des courses : c'est con ! Ok, c'était bien ce qui sortait, mais à quoi bon ? Depuis, j'ai appris à fonctionner différemment. Le mieux c'est que la personne qui apprend arrive à faire ce que moi je sais faire. J'ai des adjoints, on travaille, « tiens il manque ça », « rajoute ça », on leur fait goûter les plats différemment et on leur demande ce qu'ils en pensent. C'est la force du goût ! Ce n'est pas dur, c'est un respect de soi même. On n'est plus dans l'idée d'un policier derrière chaque cuisinier. C'est très rare quand je me mets en colère, maintenant. Si vraiment ça ne va pas, j'en parle directement à la personne en lui disant qu'elle ne peut plus s'épanouir, grandir ici, et je lui propose 3 places différentes ailleurs grâce aux Cuisiniers de France : « choisis celle que tu veux, remets-toi en cause ». Je préfère cela qu'une mise à l'écart par le reste de l'équipe, c'est pire encore !

---

*— Les hommes ont oublié  
cette vérité, dit le renard.  
Mais tu ne dois pas l'oublier.  
Tu deviens responsable pour  
toujours de ce que tu as  
apprivoisé.*

---

## **// LES CUISINIERS DE FRANCE //**

C'est une société de placement pour les jeunes comme pour les anciens cuisiniers, installée près d'Opéra, dans la rue Saint Roch. Nous disposons de 5 foyers pour accueillir les jeunes, les aider à dormir et travailler à Paris. Nous avons aussi un magazine, *la Revue culinaire* et nous fédérons derrière nous pas mal d'autres associations.

Cette association existe depuis très, très longtemps, bien avant les Toques Blanches par exemple. On nous a légué des immeubles, ce qui nous a permis de vivre. Les Cuisiniers de France œuvrent sans but lucratif : il s'agit de s'investir pour aider les jeunes, mais aussi les vieux qui s'en vont à la retraite- nous avons même trouvé des places dans 5 maisons de retraite. Le but, c'est de faire grandir les gens et de leur apprendre le métier qui est le nôtre.

Aujourd'hui, l'association m'aide financièrement pour mon prix littéraire. Et dans la lutte contre la mucoviscidose, ils m'assistent sur l'organisation de base, d'autant qu'il y a des choses incontournables qu'il faut payer dans tous les cas.

**Donc vous cuisinez, vous formez des gens, de fait vous lisez beaucoup, vous... comment trouvez-vous le temps pour tout cela, avec quatre enfants ?**

Je ne dors pas beaucoup, entre 4 et 5 heures par jour. Mais les deux grandes (25 et 30 ans) ne sont plus là, ce n'est plus le problème ! Quant aux deux petits, je m'en occupe le matin. J'aime bien le matin entre 6h30 et 8h30 : ils se lèvent, je leur donne à manger, je les habille, je les emmène à l'école, c'est là que je les vois le plus. Le soir je ne les vois pas, par contre le week-end ils sont scotchés. Le temps qu'on consacre aux enfants, c'est l'intensité qu'on lui donne qui est importante, pas le temps qui va s'écouler. C'est être vraiment avec eux quand on est avec eux : parler, jouer, pas juste les coller devant leurs devoirs puis devant la télévision et les coucher...

On me demandait récemment ce que je voyais comme concepts émergents : pour moi, concernant les jeunes, c'est la tribu. Des jeunes qui arrivent, qui se mettent autour de la même table, un peu comme ce qu'il y avait avant avec les bistrots ! Les Anglais sont très forts pour ça. Boire un coup mais aussi parler, exorciser ce qu'ils ont eu dans la journée. Aujourd'hui plein de gens vont voir des psys, c'est très à la mode... mais les bistrots d'avant, c'était le psy en fin de compte !

MC do a été le plus bel exemple des jeunes qui se mettent autour d'une table pour pas cher. Ils s'en foutent de ce qu'ils mangent, mais ils sont autour d'une table, ils y restent 10 minutes et ils s'en vont ! les jeunes ont besoin de se réunir dans des endroits qui ne coûtent pas trop cher.

Ce n'est pas ce qu'ils y mangent qui importe –même si c'est un peu dommage, quelque part, mais c'est le fait de s'asseoir autour d'une table et de discuter. Aujourd'hui les bistrots ont grandi, ils sont abordables pour les jeunes... on ne peut pas se les payer tous les soirs, mais une fois par semaine, une fois tous les 15 jours, c'est bien ! On discute, on mange un truc, ça ne coûte pas trop cher et on a rencontré nos copains. Il n'y a rien de plus lassant que de rentrer le soir tout seul, devant la télé avec un plateau : *« tu sors un plat picard du congélateur, tu le fais réchauffer au micro-ondes et tu le manges tout seul comme un abruti »*. ..C'est sûr qu'à la fin il faut vite aller voir le psy ! Alors que si tu es avec un copain, tu partages.

Vous n'aurez pas ce problème-là à Cuba : ils n'ont pas d'argent mais ils partagent, ils donnent. J'ai eu le cas ici avec 12 danseurs. Ils se demandaient mutuellement « est ce que tu veux autre chose ? », ils attendaient les autres... ça s'appelle la correction. C'est une grande leçon de la vie. Dommage qu'on perde ces notions de savoir vivre, de savoir être. On doit avoir un problème avec le fric... Sur la table de ma grand-mère, il y avait toujours le 14<sup>e</sup> couvert à table, pour l'homme qui passe. On a gardé le même rituel avec quelques copains, lors de nos casse-croûtes. Si des gens arrivent, qu'on a prévu 6 personnes et qu'on est 9, eh bien on partage ! Or cette notion du partage, on l'a beaucoup perdue, sûrement à cause de l'assistantat. On botte en touche en attendant que d'autres s'en occupent.

Moi on m'a aidé quand j'étais jeune, c'est peut-être pour cela que j'ai grandi différemment. On ne m'a pas non plus fait de cadeaux. Faire des cadeaux aux gens ne signifie pas qu'ils grandiront mieux. Il faut être juste et expliquer où est le bien et où est le mal pour avancer.

## // CUISINE //

**Vous avez l'air d'avoir eu une éducation autour du partage, mais vous décrivez votre cuisine comme une « cuisine bourgeoise inventive », c'est quoi du coup ?**

Ce sont des produits nobles qu'on a su agrémenter. Le pot au feu devient bourgeois aujourd'hui, parce que peu de personnes le font. Ma grand-mère, qui était une cuisinière, m'a fait goûter plein de

choses mais le filet de bœuf, on ne l'avait jamais vu. Les produits chers, comme le ris de veau, on ne les touchait pas.

Il y a 3 ou 4 ans, j'avais bouquiné pendant l'été et j'ai décidé qu'on se lancerait dans les céréales. On s'est interrogé entre nous : « ça, tu en as déjà cuit, comment c'est ? ». Le fonio, on ne savait pas comment ça se faisait par exemple. Quelqu'un a trouvé que c'était Malien, on a tenté de le cuire comme du riz, fait des tests, mélangé avec des piments et tout...

Il y a plein de choses comme cela ! Je m'amuse beaucoup avec les enfants là-dessus. L'orge par exemple, on ne se souvenait plus que cela faisait partie de la composition de la bière, ou que le millet était notre nourriture de base bien avant le riz ! On fait de l'Histoire en même temps. J'ai testé un riz au lait avec de l'orge, ils ont trouvé cela pas mal du tout. Et c'est encore mieux, on perd le gluten mais ça reste très bon, et c'est meilleur pour la santé.

Parce qu'aujourd'hui, on a de graves problèmes de santé : intolérance au gluten, des allergies pas possibles qui ont été créées par des produits. Regardez le blé... certains labos ont balancé du produit dessus pour pas avoir d'herbe et ils vous vendent les pilules quand il y a un cancer à la fin ! C'est con, c'est ballot, hein ? « Comment vous vous appelez ? XXXX-E R, c'est ça, il y a peut-être une cause à effet non ? »

---

— *J'y gagne, dit le renard, à cause de la couleur du blé.* »

---

Par exemple les éleveurs de veau de la Soule demandent si on le marquera sur la carte lorsqu'ils finissent leurs veaux dans la soule. Oui ! Aujourd'hui, il s'agit de redonner la fierté à nos éleveurs, nos ostréiculteurs, il faut les mettre en valeur, tous ces gens en chient le matin. Si on veut que les gens retournent à la terre, et c'est possible aujourd'hui, il faut les soutenir.

De plus en plus de jeunes retournent à la terre, ils vivent dans de meilleures conditions et les mêmes quand ils courent, il y a de l'herbe autour. Les parents s'emmerdent un peu le soir mais ils peuvent faire des enfants !

Ce métier évolue dans le bon sens, de nouvelles organisations se mettent en place entre fermiers et éleveurs. Il y a aussi de gros progrès de par la traçabilité : « né, élevé et tué » à tel endroit

### **Vous êtes exigeants aussi sur les vins ?**

J'ai un chef sommelier qui gère tout ça. Il fait ça très bien, il est amoureux de son métier. Soit on joue l'étiquette mais tout le monde peut le faire, soit on cherche les petits... mais même dans les étiquettes c'est difficile, c'est vraiment un savoir.

### **Quel est votre plat préféré sur votre carte ?**

Mon poulet ! Mais moi, les plats que j'adore, ce sont ceux des souvenirs d'enfance, même si vous ne pouvez pas les battre. Les souvenirs d'enfance, les gens que vous aimiez...pour moi par exemple, c'est les tomates farcies et le hachis Parmentier ! La tomate farcie c'est un carnage... Quand vos parents font quelque chose, il y a le côté paternel ou maternel, même s'il y a une erreur vous ne la voyez plus. Ca me rappelle une anecdote chez Johnny Halliday... j'ai tout fait super bien sur un plat qu'il voulait, mais j'étais super déçu, il n'a pas trouvé ça très bon ! Mais on ne peut pas lutter contre un souvenir d'enfance.

## // ARRIVEE DE L'ASSORTIMENT DE DESSERTS//

Ce sont de petits assortiments qu'on fait pour la formule entre copains. Ils ont plein d'entrées, des desserts et ils peuvent choisir le plat principal. C'est pour ça qu'il faut au moins être quatre, pas moins. Cette formule marche bien car je l'ai mise au point en observant des copains issus du showbiz : ils ne savaient jamais ce qu'ils voulaient manger. Si on leur donnait un menu tout prêt, ils n'étaient pas contents et s'ils attendaient, ils n'étaient pas contents non plus. Je leur ai dit que j'allais leur servir beaucoup d'entrées, je me suis amusé à en élaborer puis en discutant avec eux, ils m'ont dit que pour le dessert ils s'en foutaient : « t'as pas juste quelque chose à manger ? ». C'est là que la formule est devenue ce qu'elle est. Pour 49€, ils choisissent leur plat tandis qu'on a déjà les entrées et les desserts prêts à bondir. C'est une formule où l'on reste, destinée à prendre son temps 1h30 à table à s'amuser, se détendre. Ça marche très, très bien, donc on l'a mise le soir. Le midi c'était trop long, il faut prendre son temps.

---

*Et quand l'heure du départ  
fut proche :  
« Ah ! dit le renard... je  
pleurerai*

---



---

*Mais je n'étais pas rassuré.  
Je me souvenais du renard.  
On risque de pleurer un peu  
si l'on s'est laissé apprivoiser*

---