

CONFÉRENCE AISG

Les confidences du chef étoilé Gilles Reinhardt

Vendredi dernier, dans le cadre de la Fête du saint-marcellin, l'AISG (Association des industriels du Sud-Grésivaudan) organisait une conférence avec Gilles Reinhardt, chef exécutif de Paul Bocuse, sur le thème « le parcours d'un chef étoilé et les défis à relever pour rester leader ». L'Alsacien de 42 ans, meilleur ouvrier de France en 2014, nous a confié son parcours professionnel et nous a ouvert les portes d'une des plus célèbres cuisines de France.

Après l'introduction par le président de l'AISG Dominique Brun-Buisson, l'invité de marque Gilles Reinhardt s'est présenté, énumérant son cursus professionnel assez linéaire, avec humour et sympathie. Le natif de Mulhouse rêvait depuis tout petit de devenir un grand cuisinier et avait comme ambition dès le plus jeune âge d'accéder au titre de Meilleur Ouvrier de France. A 5 ans, sa mère lui confectionnait déjà sa première toque et son premier tablier. Le destin était déjà en marche. En 1991, il intègre la très réputée école hôtelière de Strasbourg. Durant quatre ans, il effectue différents stages dans des restaurants étoilés et obtient successivement son CAP, son BEP et son BAC Pro option cuisine. A la fin de ses études il n'a qu'un seul objectif en tête : travailler pour un grand nom de la cuisine. Il obtient alors son premier emploi dans un restaurant une étoile Michelin, Le Fer Rouge à Colmar. « C'était une petite structure et cela m'a permis de toucher à différents postes » explique-t-il. Dans le cadre de son service militaire, il prend ensuite la direction de Bercy pour être cuisinier au ministère de l'Economie et des Finances conduit alors par Jean Arthuis. « Une année formidable puisque j'avais quartier libre pour concocter les plats que je voulais » se souvient-il avec nostalgie.

« A l'étranger la gastronomie française est véritablement une référence ! »

faut réserver plus d'un mois à l'avance. Un des seuls restaurants à encore proposer une vingtaine de desserts à volonté servie sur un chariot. Aujourd'hui le chef étoilé voyage beaucoup à travers le monde dès que son emploi du temps le lui permet, en particulier en Asie, pour promouvoir la cuisine française et porter haut le nom de Paul Bocuse. « A l'étranger la gastronomie française est véritablement une référence ! » se réjouit-il. Il intervient également dans de nombreuses formations pour chefs et effectue des démonstrations dans des grande écoles comme la célèbre école Tsuji à Osaka au Japon ou l'institut Bocuse d'Ecully. Il se bat également

pour que le savoir-faire français se transmette et ne se perde pas, avec notamment la fuite des meilleurs jeunes cuistots vers l'étranger. Des combats qui sont loin d'être gagnés puisqu'à son plus grand regret, Gilles Reinhardt constate que la relève n'est pas toujours bien formée et cela a le don de copieusement l'énerver : « on se bat pour que nos apprentis aient l'ADN culinaire et apprennent les bases de cette profession, non pas qu'ils revisitent les meilleurs recettes françaises à leurs débuts. Malheureusement, les sujets d'examen et les contenus des apprentissages sont faits par des gens qui n'ont jamais mis un pied en cuisine et c'est là où le bât blesse. » Pour étayer ses propos il s'est appuyé sur un exemple concret et frappant qu'il condamne : « il y a trois ou quatre ans l'Education nationale a fait le choix d'enlever le bridage de volailles au profit d'une formation sur le sous-vide... »

« Cuisinier est avant tout une passion et une vocation »

Répondant aux questions intéressantes et productives de la trop maigre assemblée du Diapason, environ 200 personnes, il a par ailleurs expliqué le fonctionnement de la haute cuisine de Paul Bocuse. Différents services répartis en brigades bien spécifiques : la partie garde-manger (entrées froides), la partie poissons, rôtisserie et légumes, celle consacrée aux volailles, à la pâtisserie, à la sauce « un poste clé, car un bon plat sans sauce est un plat raté » et enfin le poste gérant la réception des marchandises et les DLC (date limite de consommation des produits périssables).

Ambitieux et volontaire, il souhaite alors intégrer un restaurant trois étoiles et le premier chef à lui répondre et à lui faire confiance n'est autre que l'emblématique Paul Bocuse. « A l'époque Monsieur Paul était au firmament de la cuisine. » Durant deux ans il a l'opportunité de se former aux côtés des plus grands au sein de l'Auberge du Pont de Collonges à Collonges-au-Mont-d'Or (69). « Une expérience pleine de discipline et de rigueur ». Il veut ensuite changer de cap et se retrouve chez Gérard Boyer au Domaine des Crayères à Reims, un restaurant également trois étoiles, où il continue d'apprendre la précision du métier de cuisinier et gravit les échelons jusqu'à finir chef de partie.

En 2000, il reçoit un appel téléphonique de son mentor Paul Bocuse qui lui propose de revenir à Collonges et le nomme sous-chef de cuisine. « Les six premiers mois de ce retour aux sources ont été très difficiles, mais je me suis accroché » avoue-t-il. A partir de ce moment-là, il décide également de se tester en s'inscrivant dans de nombreux concours de cuisine prestigieux. Le talentueux cuisinier se retrouve rapidement sous les feux des projecteurs. Il remporte le prix culinaire national Taittinger et termine deuxième sur le plan international de ce même concours, surnommé « L'Everest de la gastronomie ». La même année, il se classe une nouvelle fois deuxième au Coq Saint-Honoré. Compétiteur dans l'âme et exigeant avec lui-même, il n'a qu'une seule obsession, remporter le fameux titre de Meilleur Ouvrier de France. Il décide donc de se lancer ce défi. Il passe brillamment les tests de présélection à La Sorbonne et travaille jour et nuit pour rafler la mise. Son destin est scellé en 2004 lorsqu'il décroche le titre tant attendu et est décoré à l'Elysée, par le président de la République Jacques Chirac. « A 28 ans, c'était l'un des plus beaux moments de ma vie. Cette distinction est un aboutissement dans la carrière de tout cuisinier car on devient l'ambassadeur de la cuisine française. »

Son combat pour la transmission du savoir-faire

Douze ans plus tard, en 2012, Gilles Reinhardt devient chef de cuisine chez Bocuse et rachète avec trois autres associés les parts du restaurant de Collonges. Un établissement unique, ouvert 7j/7, proposant les mêmes plats depuis plus de 50 ans et pour lequel il



Pour sa première expérience de conférencier, Gilles Reinhardt a conquis une salle du Diapason peu fournie avec des propres pleins de sympathie et de professionnalisme

Enfin, il a conclu son propos en fustigeant quelque peu les diverses émissions de télévisions culinaires, « elles sont très dangereuses car on ne peut pas prétendre devenir cuisinier en quelques mois ». Dans cette profession, il est important selon lui de « bien garder les pieds sur terre, être patient et ne pas brûler les étapes. Cuisinier est bien plus qu'un métier, c'est avant tout une passion et une vocation ». Son intervention s'est achevée par une séance photos et dédicace du livre Best of Bocuse réunissant les plus grandes recettes de cet empire de la cuisine, suivie d'un buffet offert par le Comité pour le saint-marcellin.

Simon Galinier

La soirée s'est poursuivie au Centralis par une « Nuit de saint-marcellin » organisée par le Rotary Club de Saint-Marcellin au profit de l'association vinoise « Un collègue autrement ».

Voir notre article sur www.memorialdelisere.fr



Elus et membres de l'AISG réunis autour du chef Gilles Reinhardt