

Gastronomie

La “meilleure brigade de France” est au Richelieu

Fin avril, trois salariés du Richelieu à La Flotte se sont illustrés en remportant le titre de la “meilleure brigade de France” concours Gilles Goujon - Métro, et pour l'un d'eux celui du “meilleur maître d'hôtel”. Rencontres.

Pour Richard Gendre, directeur du Richelieu, hôtel, restaurant et thalasso cinq étoiles à La Flotte, ce titre de “meilleure brigade de France” s'inscrit dans un contexte plus global. “C'est la partie médiatiquement visible d'une entreprise qui favorise la qualité du service rendu à ses clients, en permettant aux personnes qui y travaillent d'exprimer leur savoir-faire individuellement et par équipe, de façon aussi valorisante que possible pour chacun d'entre eux.” Pour Olivier Cloteau, Rachid El Idrissi et Quentin Dunais, cette victoire au 4^e concours Gilles Goujon - Métro c'est ça. Mais bien plus encore...

Olivier Cloteau,
chef cuisinier

Approchés en 2015 par l'organisation du concours, le chef Olivier Cloteau et sa brigade avaient décliné l'invitation. “Pas le temps et, à l'époque, pas d'apprenti prêt pour un tel concours.” 2016, peut être la bonne année. L'équipe travaille en osmose parfaite et l'envie de se jauger par rapport aux autres se fait un peu plus pressante...

Formé au Lycée hôtelier de La Rochelle, Olivier Cloteau a débuté au Richelieu à La Flotte en 1998 comme stagiaire en salle, avant de multiplier les expériences en France mais aussi à l'étranger (Canada, Norvège, Allemagne). “Voyager permet de découvrir des méthodes de travail différentes, des produits différents. C'est particulièrement formateur”, estime le chef. Chef de partie au Richelieu entre mars 2003 et décembre 2007, puis second de Frédéric Mauchien entre décembre 2009 et octobre 2012, il est le chef attitré du restaurant depuis décembre 2012. “Un endroit plaisant, une cuisine avec du beau matériel, une clientèle qui permet, chaque jour, de travailler d'excellents



De gauche à droite : le chef de cuisine du Richelieu, Olivier Cloteau, son commis Quentin Dunais, et le maître d'hôtel et sommelier de l'établissement cinq étoiles, Rachid El Idrissi. Photo D.R.

produits, et une grande liberté vis-à-vis du directeur, Richard Gendre.”

Les recettes à réaliser pour ce concours Gilles Goujon - Métro — “un partenaire de notre entreprise où je côtoie de vrais passionnés —, le chef a commencé à les réfléchir avec son équipe en septembre dernier. Avec des consignes strictes à suivre : l'entrée sera composée à base d'Asperges de Pertuis et devra comporter du Comté AOP 18 mois et le Chorizo Ibérique Bellota. Le plat, quant à lui, sera préparé à base de Poulet du Gers rôti et/ou poché et de deux garnitures libres dont une à base de morilles fraîches. Une garniture supplémentaire devra être composée d'une tarte confectionnée avec des foies et des cœurs de volailles. “Tout ça à envoyer en 4h30”, précise le chef.

Fin octobre, l'entrée est abou-

tie. Mi-novembre, suit le plat. Le 26 novembre, le dossier complet (photos, progression de la recette, etc.) est envoyé. Le 16 décembre, la nouvelle tombe. “On fait partie des six brigades sélectionnées sur une cinquantaine de dossiers aboutis. Une victoire en soi qui nous fait prendre conscience, aussi, du boulot qu'il reste à faire.”

Deux mois de dingue pour s'astreindre au temps imparti et sortir les meilleurs mets. Trois dîners test ponctueront cette préparation, deux au Richelieu et un au Lycée hôtelier de La Rochelle en présence des chefs Thierry Brenucheau, “mon mentor”, et Johan Leclerre, Christian Frechede et Jean Février, du Lycée hôtelier. À Paris, pour le concours, la brigade récite ses gammes. “On aurait pu mieux faire, mais on est allé

au bout.” Le soir, le verdict tombe. “Quand ils annoncent les 3^e et 2^e, je me dis que c'est fini...” La brigade du Richelieu raffle la mise.

Rachid El Idrissi, maître
d'hôtel et sommelier

Attention, compétiteur né... À 36 ans, Rachid El Idrissi a un goût prononcé pour la compétition, lui qui est triple champion de France de squash. “Pour ce concours, j'ai même pris quelques cours de théâtre...”, confie-t-il. Après un BTS passé à Agadir (Maroc), il poursuit ses études à La Rochelle avec une Licence et un Master en hôtellerie internationale. D'abord responsable des banquets au Richelieu, le jeune homme a évolué vers un poste d'assistant maître d'hôtel avant de devenir, en 2011, maître d'hôtel et sommelier. “Le Richelieu m'a donné la

possibilité et les conditions pour évoluer professionnellement. Ce titre de “meilleure brigade de France” est la reconnaissance du soutien de la direction dans notre travail”, souligne Rachid El Idrissi.

Ses missions sur ce concours : servir et mettre en avant la cuisine du chef, parler des produits imposés. “Pour cela, j'ai beaucoup potassé. J'ai aussi longuement discuté avec les artisans et producteurs locaux.” Une reconnaissance produits (fromages et poissons) et argumentaire des accords mets vin ont complété les épreuves. “J'ai découvert la carte la veille du concours”. Pour l'entrée, le sommelier a opté pour un Chardonnay issu du Mâconnais. Et pour le plat, la volaille méticuleusement découpée par ses soins, un Wineck-Schlossberg, grand cru d'Alsace. “Un vin tendre pour ne pas brusquer la chair moelleuse de la volaille...”

Quentin Dunais,
commis de cuisine

À 19 ans, le garçon originaire de Saintes trace sa route. Au sein de cette équipe, dans un cadre “au top”, Quentin Dunais prend un plaisir monstre. Après un premier stage au Richelieu dans le cadre de son Bac pro cuisine, puis une saison d'été, le voilà de retour ici, à La Flotte, pour une mention complémentaire “cuisinier en dessert de restaurant” qu'il espère décrocher fin août.

Pour ce concours, le commis avait à réaliser une assiette végétale pour deux personnes et la pâte à tarte pour la garniture. “Ma plus grande crainte était de décevoir le chef dans mon travail”, dit-il. Quentin n'a pas compté ses heures, sur son temps de repos, pour arriver à ses fins. La suite ? “Me lancer dans le monde du travail.” Au Richelieu ? “On a évoqué le sujet avec le chef. On verra...” ■

Emmanuel Legas



Rachid El Idrissi, responsable du restaurant et sommelier du Richelieu, en compagnie de Benoît Feytit, Directeur général de Metro Cash & Carry France et du chef Gilles Goujon. Photo D.R.

Jury

“Des personnes qui ont bercé nos études...”

Autour du chef triplement étoilé Gilles Goujon, MOF 1996, de grands noms de la cuisine française étaient réunis pour juger les plats et attribuer les titres.

MOF. Trois lettres qui, dans le milieu de l'hôtellerie et de la restauration, parlent à tout le monde. Plusieurs Meilleurs ouvriers de France faisaient partie du prestigieux jury de ce 4^e concours Gilles Goujon / Métro “La meilleure brigade de France” : Christophe Bacquière : MOF, Hôtel du Castellet, 2 étoiles ; Frédéric Jaunault, MOF primeur 2011 ; Michel Roth, MOF 1992 ; François Pipala, MOF maître d'hôtel 1994 ; Philippe Faure-Brac, MOF,

meilleur sommelier du Monde ou encore Bernard Leprince, MOF, Groupe Frères Blanc (Paris)... “Des personnes qui ont bercé nos études...”, souligne Rachid El Idrissi, responsable du restaurant et sommelier du Richelieu. Leur faire face, c'était beaucoup de pression mais aussi beaucoup de plaisir. Ce jury de très haut niveau a renforcé notre motivation.”

Des étoiles plein les yeux

Olivier Cloteau, le chef du Richelieu, a encore en mémoire les

“tirs” de Bernard Leprince, “le chef des chefs !”, dit-il. Déstabilisant, mais pas déconcertant. “J'ai vraiment pris du plaisir à faire ce que nous avions à faire, même si mon travail n'était pas aussi abouti que lors de notre dernier repas test...”

Et quel cadre pour la remise des prix ! Le Meurice, hôtel cinq étoiles situé face aux Jardins des Tuileries, entre la Place de la Concorde et le Musée du Louvre. “Beaucoup d'émotions à ce moment-là, avec peut-être une quarantaine de

grands chefs et de directeurs autour de nous”, se souvient Olivier Cloteau. Parmi eux : Denis Courtiade, directeur du restaurant Plaza Athénée (Paris) ; Yannick Delpech, chef à L'Amphitryon, 2 étoiles (Toulouse), Stéphanie Le Quellec, chef au Prince de Galles, 1 étoile (Paris) ; Kei Kobayashi, restaurant Kei, 2 étoiles ; Serge Chenet, restaurant Entre vigne et garrigue, 1 étoile ; Gérard Boyer, chef du restaurant Les Crayères, 3 étoiles... “C'était magique !” ■ E.L.