

Notes de lecture

La route des étoiles

Auteurs : Guy Martin et Sandrine Fillipetti

Editeur : Hachette Littératures – septembre 2006

Volume : 184 pages

Prix : 19 €

Présentation des auteurs :

Guy Martin : chef de cuisine au Grand Véfour, à Paris (3étoiles au guide Michelin depuis 2000),

Sandrine Fillipetti : journaliste.

Table des matières :

Introduction : le métier de chef

- I. L'apprentissage du goût
- II. Une ascension progressive
- III. Les coulisses du Grand Véfour
- IV. Les recettes au fil de l'imagination

Conclusion : Les étoiles, un but en soi.

Présentation de l'ouvrage :

L'objectif du livre est de retracer le parcours du chef de cuisine, de présenter une quarantaine de ses recettes, d'analyser le fonctionnement d'un des plus grands restaurants français à travers le rôle des membres de la brigade.

L'ouvrage comporte des références philosophiques et artistiques (p. 168-171). Guy martin évoque longuement son travail de création à partir de tableaux de grands peintres.

Il permet également d'illustrer les cours d'économie (générale et d'entreprise) et de gestion du BTS hôtellerie-restauration, à travers ses réflexions sur la fiscalité ou l'organisation du travail, par exemple.

Les deux premiers chapitres évoquent son enfance et ses débuts de cuisiniers. Il relate en particulier son expérience de pizzaïolo et son attirance pour les produits les plus parfumés : champignons, tomates, olives. Sa motivation lui a permis de diriger rapidement quatre employés.

Il décrit aussi une expérience douloureuse dans un hôtel trois étoiles où « nous travaillions énormément et étions littéralement exploités. J'ai du prendre une journée de congé en quatre mois ! Les propriétaires ne respectaient pas leurs employés et n'estimaient pas utile qu'ils puissent souffler. » (p. 55)

Guy Martin évoque également les effets bénéfiques des distinctions dans la presse ou les guides gastronomiques : augmentation du chiffre d'affaires, contrats pour élaborer des menus pour l'extérieur ou rédiger des livres (p. 65). Ces reconnaissances facilitent alors les rencontres avec des chefs étoilés, l'adhésion à certaines associations. « Je n'étais plus seul, j'étais entré dans la confrérie des chefs » (p. 66). Guy Martin évoque ainsi la nécessité des relations dans ce milieu, dont peuvent bénéficier certains chefs issus de « dynastie de cuisiniers » : Jean-André Charrial, Gérald Passadat, Alain Pic, Michel et Philippe Rostang, Michel Troisgros...

Le troisième chapitre du livre relate les coulisses du Grand Véfour. Il analyse la répartition des tâches au sein de la brigade, la hiérarchie, la rationalisation du travail :

- Chef de cuisine (p. 77-80 et 101-107) : « Au sommet de la pyramide se tient le chef de cuisine : c'est lui qui prend l'ensemble des décisions, soutenu par les seconds (...). Il appartient au chef de choisir les bons fournisseurs (...) »
- Seconds (p. 111-113) : « Ils sont le lien indispensable entre le chef et le reste de l'équipe : ils répercutent les informations, surveillent, peaufinent et surtout vérifient, en amont du chef, le détail de chaque préparation. »
- Chefs de partie (p. 113-114) : « Le rôle d'un chef de partie est d'éduquer patiemment chacun dans sa partie, tout en se perfectionnant lui-même. »
- Commis (p. 114-115) : « Au commis incombe le travail de base, à commencer par les épluchures. »

Dans sa conclusion, Guy Martin se focalise davantage sur la gestion du restaurant. En voici un florilège :

- « À l'heure où le travail est morcelé, nous suivons toute la chaîne, à l'instar de la haute couture, de maisons comme Dior ou Hermès où tout est fait à la main. Le temps passé n'a pas d'importance, nous ne sommes pas dans une logique de coût, de rentabilité. Seul le résultat a de l'importance. » (p. 179)
- « (...) nous avons des marges courtes par rapport à nos chiffres d'affaires, au coût des produits, des personnels, de l'entretien. Il faut évidemment que ces maisons tournent, et elles sont très difficiles à gérer parce que nous nous situons sur un marché qui n'est pas porteur, tout y est aléatoire. » (p. 180)
- « Les pourcentages sont éloquentes : nos marges vont de 2 à 8% du chiffre d'affaires selon que l'on se trouve ou non dans une grande ville. » (p. 180)
- (...) une partie de notre clientèle a déménagé en suisse, à Londres ou à Bruxelles pour fuir l'I.S.F., et c'est une réalité lourde de conséquences. Tous ces clients que nous voyions, au minimum, une ou deux fois par mois viennent moins. » (p. 181)
- « À Paris, les grands hôtels, comme le Four Seasons George V ou le Plaza Athénée, s'appuient sur des structures d'hôtels ou de groupes, parfois aussi sur l'organisation de banquets : il y a, d'un côté, le restaurant gastronomique et, de l'autre, la location de salons qui permet de compenser ce qu'ils ne gagnent pas avec le premier. Je pense que nous nous trouvons réellement à un tournant de l'histoire de notre profession. » (p. 181)

Ressources documentaires :

Aucune bibliographie en fin d'ouvrage, mais les ouvrages suivants sont cités :

Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, 1825.

Colette, *Prisons et Paradis*, Ferenczi, Paris, 1932.

La Reynière G., *Almanach des gourmands*, Paris, 1803-1812.

Mercier L.S., *Le Nouveau Paris*, Fuchs, 1798.

Platon, *Ion*, traduit par Louis Méridier, Gallimard, Paris, 1989.

Voltaire, article « Goût », in *Dictionnaire philosophique*, Paris, 1764.

Guy Martin a également publié :

Les recettes gourmandes de Guy Martin, Éditions du Chêne, 1996.

Légumes, Éditions du Chêne, 2000.

Un artiste au Grand Véfour, Éditions du Seuil, 2000.

Cuisiner les fromages, Éditions du Chêne, 2001.

Vegetables, Éditions Ici la Presse, 2001.

Toute la cuisine, Éditions du Seuil, 2003.

Contes et recettes, en collaboration avec Henri Gougaud, Éditions du Seuil, 2003.

C'est le Sud, 100 recettes, Éditions du Chêne, 2004.

Quotidiens gourmands, Éditions du Seuil, 2004.

Les Pâtes, Éditions du Chêne, 2005.

Dictionnaire des mots culinaires, Éditions du Seuil, 2006.

Petits Gourmands, Éditions du Seuil-Jeunesse, 2006.

Jean-Philippe Barret

Professeur agrégé d'économie-gestion

Lycée du Gué à Tresmes (Congis, Seine-et-Marne)