

## Saveur | Romain Guyot, les ambitions d'un chef



**Romain Guyot est le nouveau chef du Gabriel, à Bordeaux, depuis cet été. Avec sa brigade, il a une double ambition : rebattre et renouveler les cartes et faire retrouver au restaurant gastronomique son étoile, perdue en 2015. Ce samedi 18 novembre, il est l'un des chefs inscrits au casting de la "Nuit des Banquets", le grand raout de la cuisine convoqué par le festival "Bordeaux So Good". À quelques jours de l'évènement, on met sur la table son parcours personnel, ses ambitions et ses valeurs du métier. Il dresse le tout sans langue de bois. A table !**

### La "kisine" du chef

Romain Guyot a visiblement horreur de la starification des chefs, en partie provoquée par la multitude des émissions de cuisine, devenues au fil du temps des ersatz mutants entre recettes pour "ménagères" et TV réalité. Top Chef, Le Meilleur Pâtissier... très peu pour lui. "La télé, ça a servi la cuisine au début. Il y a vingt ans de ça, c'était un métier de merde pour les cassos qui n'allaient jamais rien faire leur vie; ça a donné une visibilité à ce métier là, mais aujourd'hui on se prend un sérieux retour de flamme". Le retour de flamme, ce sont ces anciens candidats amateurs qui se prennent, visiblement, pour des cuisiniers hors pair. Lui en a vu passer un ou deux au cours de ses premières années de carrière. Le jeune homme de 26 ans n'est visiblement pas non plus fan des projecteurs. "La gloire, ça ne m'intéresse pas trop, je privilégie une équipe et une envie de travailler en commun. Je suis là parce qu'il faut un chef de cuisine. J'ai lu récemment qu'un chef n'était pas là pour que les autres soient à son service mais que lui doit être au service de son équipe. Je trouve la phrase très juste". Il préférera d'ailleurs parler au pluriel qu'à la première personne de son singulier parcours.

Pourtant, ce dernier a toutes les allures d'un exemple, et les personnes sous les ordres desquelles il a mis la main à la pâte sont loin d'être des amateurs. Depuis l'été dernier, il est revenu au restaurant "Le Gabriel", à Bordeaux, dans une équipe jeune et renouvelée : on y compte les plus de trente ans sur les doigts d'une main. C'est au même endroit qu'il avait effectué l'un de ses premiers stages, alors étudiant au lycée hôtelier de Talence, quelques années plus tôt. Pour lui, la cuisine est un peu plus qu'un simple job : c'est une affaire de famille. Ses parents ont toujours vadrouillé dans le milieu de la restauration, ses grands-parents avaient une charcuterie à Paris tandis que son oncle et son parrain sont respectivement chef cuisinier et hôtel manager. "J'ai eu un pied à l'étrier très précoce", commente-t-il, "c'est venu naturellement. Je faisais la "kisine" dans le jardin quand j'avais trois ans avec des vieilles poêles et des casseroles dans un bac à sable. Je mettais de la flotte, du sable, des feuilles de laurier.

J'ai toujours travaillé dans les cuisines familiales. La première chose que je fais en arrivant dans la cuisine de mes grands parents, c'est ouvrir les gamelles et sentir". Les souvenirs des pot-au-feu et des poulets rôtis, les repas du dimanche, il les évoque comme des madeleines de Proust : "un grand plat pour tout le monde, la cocotte qu'on pose au milieu de la table. Ca s'engueule, ça rigole, ça se chamaille". En un verbe, ça se déguste.

## Face aux préjugés

Né à Paris, il passera toute son enfance à Créon, village auquel il est toujours très attaché. "Il y a beaucoup (...) de symbolique derrière : des racines, des souvenirs, des amis. On avait tout ce qu'on voulait dans ce village. Quand je reviens chez mon père, encore aujourd'hui, on boit une bière sur la terrasse en face de la forêt. Ca permet de sortir du boulot, de l'effervescence de Bordeaux, couper et discuter de façon posée". Car Romain est, dans son caractère, plutôt franc, en plus d'être un "faux-calme", une "cocotte-minute" diront les amoureux des jeux de mots culinaires. Déjà, au collège, il choisit le prestigieux Chapon Fin, rue Montesquieu, pour faire ses classes. Il y retournera d'ailleurs lors d'un stage en BEP et en garde évidemment un souvenir marquant. "C'est impressionnant. Quand on a quinze ans et qu'on débarque dans une cuisine étoilée, on regarde partout. Je n'étais pas de ceux qui demandaient à partir à 9h, je nettoyait la cuisine avec tout le monde parce que j'en avais envie et que j'avais émis le souhait de le faire". Au lycée hôtelier, il est plus enjoué par la pratique que par les matières générales. "Je misais toutes mes notes et mes diplômes sur la partie culinaire, ça a payé heureusement. Pour le reste, je faisais acte de présence. Ma plus grosse motivation, c'était d'aller dans des bons endroits en stage". Devant nous, il se désole même de l'obstination des formations professionnelles à enseigner les matières générales comme on le fait partout ailleurs. "Je ne comprends pas pourquoi elles ne sont pas adaptées à notre futur métier et à des choses qui intéressent vraiment tous les élèves".

Le jeune chef l'affirme haut et fort : son parcours, il ne le doit pas vraiment à ceux qui dirigeaient sa formation, mais plutôt à sa propre obstination. "Le lycée hôtelier de Talence m'avait envoyé dans un stage pourri, ils avaient reçu une plaquette d'un établissement dans lequel ils m'avaient envoyé. Sur la première semaine de pré-stage, je leur ai confirmé que je ne voulais pas aller là-bas. Quand j'ai demandé à aller au Chapon Fin, on m'a gentiment dit que c'était trop bien pour un BEP. J'ai forcé la main et j'y suis quand même allé sans écouter les idioties des gens en poste à l'époque". Indirectement, le jeune cuisinier confie avoir été pris, comme beaucoup d'autres, pour une roue de secours. "Les gens qui étaient dans les bureaux, tous beaux qu'ils étaient en costard-cravate, ont toujours considéré les BEP et CAP comme des guignols. C'était trop bien pour un petit BEP qui commençait la cuisine, il fallait plutôt y mettre des BTS parce que c'était plus prestigieux. Sauf que ces gens là n'ont jamais rien compris aux formations professionnelles. J'ai entendu souvent dire "vous sortirez de BTS, vous serez chef de cuisine". Mais la cuisine, ce n'est pas ça : on commence par laver le sol, faire les arrivages, sortir les poubelles, toutes ces choses qui font aussi avancer. Après, il faut pousser : au Chapon, je touchais les assiettes, je faisais les dressages. Il faut juste montrer qu'on a envie. J'y suis retourné l'année d'après, et là on ne m'a pas dit que c'était trop bien pour un BEP. Je n'avais rien envie de montrer, je voulais juste tracer ma route", confie-t-il.

## Quand on arrive en ville

Autant dire que la route ne s'est pas faite prier : arrivé au Gabriel en 2009, deux jours après l'ouverture, il travaille aux côtés de François Adamski (Bocuse d'Or 2001) pendant deux mois. Il passera également deux concours de cuisine, chacun avec une mentalité très différente. "J'avais été sélectionné grâce à mes notes pour les finales régionales des meilleurs apprentis de France. J'y suis allé un peu avec le melon, en me disant que ça allait passer, que j'étais major de promo sur le département, j'ai pris un peu le truc à la légère en étant persuadé que ça allait le faire. Aux résultats, ça m'a foutu un coup et ça m'a fait redescendre sur terre. Ça m'a plus servi que si j'avais été en tête, ça m'a fait voir les choses différemment. Dans un autre concours à Sarlat, j'ai fini deuxième. Il y a eu de la déception mais j'y suis allé dans un autre état d'esprit, j'avais vraiment bossé pour". Déçu mais satisfait d'avoir respecté les valeurs et le cadre familial : "on n'a rien sans travailler. Si je n'avais pas eu ce cadre, je ne sais pas ce que j'aurais fait". Quand on lui demande s'il a eu le temps d'avoir une jeunesse et de faire des bêtises, il répond franchement, là encore. "J'ai fait quelques conneries, mais j'étais plutôt casanier, je pouvais m'amuser tout seul une après-midi sans forcément avoir besoin de quelqu'un. Je n'ai jamais été de toutes les soirées étudiantes pour me mettre une grosse mine, ça ne m'intéressait pas". C'est sans doute l'une des raisons pour lesquelles, à 20 ans à peine, il se retrouve dans les cuisines du Connaught, le restaurant d'Hélène Darroze, dont il ne garde visiblement pas un souvenir aussi marquant qu'attendu. "Elle était là deux jours tous les quinze jours, elle m'a adressé la parole une fois pour demander une César-salade. Quand on était dans la cuisine, elle ne passait pas dire bonjour. Frion, Adamski, Fréchon (tous les chefs avec lesquels Romain a travaillé) faisaient le tour de tout le monde. Il faut aussi savoir où se situer. J'ai débarqué tout seul à l'aéroport avec deux valises, en me demandant ce que je foutais là. Il a fallu commencer à se débrouiller, il n'y avait plus personne". L'ambition aura visiblement pris le pas sur les réserves face à l'inconnu.

Le stress, la pression, Romain connaît, pourtant. En 2012, il s'est même fixé un objectif commun avec Marion, son amour de collègue au "tempérament de feu". Meilleure apprentie de France coachée par Etchebest, Marion n'a, elle non plus, pas lésiné sur les heures. En mettant leurs deux carrières en commun, Marion et Romain ont même signé une sorte de pacte du secret. "Le privé c'est le privé, le boulot c'est le boulot. Ils n'ont jamais eu de problème avec nous pour ça : pendant un an, les gens ne savaient pas qu'on était ensemble. On ne se disait pas bonjour, on ne se parlait pas. Au bout d'un an, les gens ont quand même compris !" Aujourd'hui, Marion est toujours le second de Romain Guyot, dans les cuisines du Gabriel. Mais avant, il a fallu intégrer la prestigieuse équipe du Bristol, restaurant trois étoiles dirigé par Éric Fréchon (élu septième plus grand chef au monde par le magazine professionnel Le Chef en 2015). Non sans avoir, au préalable, mis un peu de hasard et de fantaisie dans le voyage. "Le Bristol direct, c'est ce qu'on s'était dit. Pendant nos trois mois de saison à Lacanau, on s'était achetés une carte de Paris qu'on avait accrochée au mur. On a regardé sur internet les dix restaurants trois étoiles de Paris, on les a tous pointés et on a trouvé un appartement sur Le Bon Coin rue du Faubourg Saint-Honoré. On a eu notre premier poste comme ça, en allant chercher une lettre de recommandation chez Etchebest. La semaine d'après,

on était en entretien avec Éric Fréchon et la promesse d'embauche était signée. On a toujours fonctionné comme ça". À la présence sporadique de sa précédente patronne, il oppose le souvenir d'une véritable effervescence. "On ne faisait pas les fiers". C'est, d'ailleurs, avouera-t-il, la période la plus marquante pour lui jusqu'à présent. C'est aussi au sein du Bristol que Romain et Marion se sont passés la bague au doigt : forcément, ça laisse une trace. "On bossait, mais c'était la pression la plus fatigante. On a aucun droit à l'erreur, il ne peut pas y avoir une couille sur un plat à 120 euros, c'est impossible. En même temps, c'est très instructif parce que ça permet d'être organisé au millimètre. C'est l'armée, tout le monde sait ce qu'il a à faire. Dans la tête, il faut être solide et le corps à intérêt à suivre".

## Suivre une étoile

Romain ne semble pas dérangé par cette discipline de fer. Rigueur maximale et exigence de la grande gastronomie seront ses armes, auxquelles il ajoutera la gestion d'une cuisine avec Mathieu Sagardoytho (un ancien du Bristol, lui aussi) à l'Agapé, restaurant situé à quelques rues du parc Monceau. Entre 80 et 100 heures par semaine, son rythme s'accélère, mais il en profite pour remplir son savoir. "On prend conscience du prix des produits et à les gérer sur un service, on fait tout nous même. C'était une facette plus réaliste du métier. C'était une cuisine un peu plus terre-à-terre et réaliste, on devait garder notre étoile mais on revenait à ce que connaissent 90% des restaurants français. Une petite équipe, une petite structure où on ne compte pas nos heures et où l'on est, de toute façon, pas là pour les compter. Au bout d'un an, il fallait absolument que je parte, je ne pouvais plus tenir, j'en avais marre de Paris, du monde, des gens. Encore aujourd'hui quand je rentre dans un centre commercial, j'ai envie d'en repartir. La foule, les gens, le bruit : quand je suis en week-end, vous ne pouvez pas savoir à quel point ça me gonfle. La semaine, du bruit tout le temps mais je suis dans mon moule. Aller faire le fanfaron dans Bordeaux tous les week-ends pour aller montrer ma trombine, ça m'intéresse pas". Pourtant, il va devoir s'y plier. Ce samedi 18 novembre, il sera aux manettes pour un "dîner de l'Élysée", où se mêleront foie gras d'oie, de canard et artichauts, poulardes, filet de sauce suprême et choux, et un traditionnel Saint-Honoré en dessert. Ce choix s'est imposé rapidement, car Romain et sa brigade ne seront pas seuls aux commandes : Danièle Mazet-Delpeuch, ancienne cuisinière personnelle de François Mitterrand, servira aussi de pilotes vers cette cuisine traditionnelle. Tout en dénonçant en filigrane l'hypocrisie du monde très fermé des chefs, Romain confie que ce genre de sorties publiques, il les fait avant tout moins pour lui-même que "parce qu'il faut le faire. Ça permet de rencontrer des gens, de faire connaître le restaurant, de pouvoir créer des contacts". Les démonstrations de chefs au Hangar 14, il les fera d'ailleurs à la seule condition que toute sa brigade l'accompagne.

Le nouvel objectif de Romain Guyot aujourd'hui, avec tous ces bagages en main, c'est de gagner une première étoile dans le guide Michelin. "Je ne pense pas qu'on l'aura cette année, peut-être l'an prochain". Pour ça, il ne ménage pas ses efforts. Dans une première carte renouvelée en octobre, on découvre des escargots en persillade, un "poulpe jambon noir et maïs"; mais le pigeon aux sarments, oignons et jus (en plat) et l'oeuf carbonara et mouillettes restent sur la carte. Sans bouleverser les recettes, l'équipe de Romain Guyot tente d'opérer un mélange entre tradition et modernité. Y compris dans sa manière de gérer le personnel. "Dans une grosse brigade, il faut une hiérarchie. Mais quand elle est petite, tout le monde doit être capable de s'adapter et de proposer des choses". Cartes simplifiées (une nouvelle devrait voir le jour en février), équipe rajeunie, la cuisine de Romain travaille autant le dressage que le mélange des textures : l'uniformité des saveurs, très peu pour lui. Et même s'il reste encore beaucoup à faire pour décrocher le sésame, les ambitions du jeune chef ne s'y arrêtent pas. Son rêve ? Posséder un ou plusieurs restaurants parce qu'évidemment, "ce n'est pas pareil de bosser pour soi que pour les autres". Au moment de lui laisser le mot de la fin, on lui demande un conseil pour tous ceux qui, après lui, voudraient un jour se lancer dans le métier sans forcément en connaître tous les aspects. Sa réponse apparaît aussi évidente que sa vocation. "Bien prendre conscience que la cuisine, ce n'est pas de la télé et qu'en travaillant, on arrive à tout. Devenir chef d'un restaurant comme ça, à 26 ans, c'est possible. Il faut juste avoir envie de le faire. Et s'accrocher". Qui dit mieux ?

**L'info en plus** : Vous retrouverez le restaurant dans lequel officie Romain Guyot sur leur site internet [www.bordeaux.com](http://www.bordeaux.com)



Romain Bêteille

*Crédit Photo : RB*

*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 17/11/2017*

*[Url de cet article](#)*