

UN AN DÉJÀ



© Emma Bobinecourt

Hideki Endo
Matsuhisa
(Royal Monceau)
à Paris (75)

CHEFS NOBU MATSUHISA & HIDEKI ENDO

En février 2016, le Royal Monceau prenait un virage important en ouvrant ses portes au grand chef japonais Nobu Matsuhisa. Premier restaurant du maître sur le territoire français, il offre une expérience réjouissante. Si les classiques de Nobu figurent inlassablement à la carte à l'instar du Black Cod, saikyo yaki, le chef des cuisines, Hideki Endo, a ajouté sa touche créative à travers des produits d'exception du terroir français. Un an après, le chef Hideki nous livre ses impressions.



Frédéric Pelletier
L'Auberge Cavalière du Pont
des Bannes aux Saintes-
Maries-de-la-Mer (13)

C'est aux Saintes-Maries-de-la-Mer, sur la route d'Arles, que Frédéric Pelletier a posé ses valises il y a un an. Le Canadien a succédé à Eric Guignon à la tête de l'Auberge Cavalière du Pont des Bannes. Après avoir travaillé au sein d'établissements de renom (Alexandre, L'Hostellerie Le Castellat, Mas Calabrun, Mas de la Fouque), le jeune quadragénaire a pris ses marques et s'épanouit pleinement.

Un an après... êtes-vous un cuisinier différent ?

Oui car c'est la première fois que je découvre l'Europe et la France. Forcément, l'adaptation a été difficile les premières semaines car 90 % de l'ancienne brigade était française et ne connaissait pas la cuisine japonaise de Nobu Matsuhisa. De plus, la culture européenne est assez différente. Aujourd'hui, la situation est plus simple car je maîtrise mieux la cuisine française et je peux me concentrer pleinement sur la création des plats.

Oui, complètement car ma façon de travailler n'est plus la même. À l'Auberge, la charge de travail est grande entre les restaurants, les petits déjeuners servis aux 70 chambres, sans oublier les activités de séminaire et le banqueting pour les mariages et les anniversaires. Cela permet de réaliser de belles tablées et de longues journées.

Un an après... quelles sont vos plus grandes satisfactions ?

Tout d'abord d'avoir réussi à trouver des fournisseurs venant uniquement de France. Au niveau des poissons, il est interdit d'importer des produits du Japon donc il a fallu trouver des producteurs de qualité. Je suis également satisfait de ma brigade qui a totalement changé en un an. Aujourd'hui, nous sommes 22 en cuisine pour servir entre 140 et 180 couverts par jour. Nous sommes tout le temps complet ce qui est bon signe. Enfin, au niveau culinaire, je suis content de pouvoir proposer mes créations qui sont validées par le chef Matsuhisa. Ce dernier vient 4 à 5 fois par an à Paris.

La principale est le développement de notre activité avec un chiffre d'affaires qui a augmenté de 7 %. Le restaurant gastronomique attire également de plus en plus nos clients de l'hôtel. Avec un ticket moyen qui tourne autour de 65 euros et un menu à 45 euros (3 plats), on propose une cuisine accessible autour des produits locaux de Camargue tels le porc fermier ou le taureau. Au niveau des équipes, je suis également satisfait d'avoir fait venir trois cuisiniers avec qui j'ai travaillé au Mas de la Fouque.

Un an après... quels points aimeriez-vous améliorer ?

Je pense que nous pouvons encore nous améliorer au niveau de la régularité des poissons et des fruits de mer. La qualité des poissons en Europe pour les sushis n'est pas toujours au rendez-vous. Nous allons également repenser notre plan de cuisine dans les prochains mois. Aujourd'hui, dans notre cuisine ouverte, nous ne pouvons réaliser que les préparations froides ; les plats chauds se réalisant dans un autre espace. Après les travaux, nous pourrions réaliser plus de choses devant nos clients.

C'est un combat de tous les jours ! Au niveau de la qualité des assiettes, on souhaite encore gagner en rigueur et en régularité. Durant un an, il a fallu assurer la transition avec mon prédécesseur et la carte commence à me ressembler de plus en plus. D'ici l'hiver prochain, nous allons refaire la cuisine et repenser le piano ce qui est une bonne nouvelle. Je suis dans une maison qui est ambitieuse et qui cherche à se moderniser sans cesse et cela est très stimulant.

Un an après... avez-vous de nouveaux objectifs en tête ?

Je ne sais pas car mon destin est lié à celui de Nobu Matsuhisa. Si une nouvelle opportunité se présente dans un autre pays, je le suivrai. Aujourd'hui, je suis très heureux à Paris et mon rêve absolu est d'ouvrir un jour mon propre restaurant de 30 couverts. Décrocher une étoile ? C'est une question de mentalité française ! Nobu n'a pas besoin d'étoiles pour proposer de la grande gastronomie dans ses établissements.

À court terme, le but est de pérenniser notre réputation notamment auprès de notre clientèle locale. Notre stabilité gastronomique passe par cette fidélisation car ce sont eux qui font fonctionner le bouche-à-oreille. À moyen terme, on espère forcément obtenir les faveurs des guides et notamment décrocher une étoile. Au vu des sacrifices du quotidien, ce serait un beau retour de notre travail. Aujourd'hui, les choses vont dans le bon sens et, avec l'embellissement de l'établissement, je crois que nous pouvons être ambitieux.