

[TEXTE]

-

Denis Courtiade : « Les premiers résultats qu'on observe sont... que les concurrents nous copient ! »

Après une passation de pouvoir compliquée, l'entrée de Jean Imbert au Plaza Athénée promettait son lot de surprises et de provocations tant du côté des cuisines que du côté de la presse. Denis Courtiade, aux commandes des salles du Plaza pendant plus de vingt ans sous la direction d'Alain Ducasse, accompagne le nouveau chef de l'avenue Montaigne depuis le 5 janvier dernier. « Bisouman » nous partage les coulisses d'une mutation de styles et de visions, de l'école Ducasse au nouveau maître Imbert.

Atabula | Quels changements Jean Imbert a-t-il souhaité pour la carte du restaurant ?

Denis Courtiade | On a changé de vision. Notre objectif était de remettre dans le restaurant une cuisine traditionnelle française, en nous disant : « si un étranger arrive à Paris, et qu'arrivé à l'aéroport l'envie lui prend de vouloir manger dans un restaurant français, c'est au Plaza qu'il doit aller ».

On voulait incarner ce renouveau de la tradition française pour créer un nouveau cycle, en réintroduisant le vol-au-vent, les feuilletages, le canard à la bigarade, la sauce Richelieu... des noms forts qui font immédiatement penser à cette cuisine spécifique de tradition bourgeoise. C'est quelque chose qu'on a du mal à trouver à Paris à notre époque, voire en France.

Avec Jean, le Plaza réinvestit ces plats gourmands, généreux. Les abats, les ris de veau... font leur retour sur la carte. La crème et le beurre redorent les plats, l'alcool, le sucre, la pâte d'amande colorent le cœur de nos gâteaux. Ce sont les saveurs de pâtisseries iconiques comme l'ambassadeur ou la marquise au chocolat qui réapparaissent aux palais de nos clients.

Ces changements ont-ils influencé votre manière de diriger la salle ?

La jeunesse de Jean, son énergie, m'ont permis de repenser les gestes du service adoptés jusqu'à présent, oui. L'idée m'est venue rapidement de vouloir « détricoter » ce que d'aucuns pensent être les codes d'un restaurant de haute gastronomie. On avait finalement opté depuis plusieurs années pour des choix par habitude, en imaginant que les manières de service retenues constituaient les canons de l'art de vivre et de l'excellence à la française. J'ai voulu revisiter cela. Je me suis rendu compte par exemple que nos équipes pouvaient être très intrusives pour le client, à force de déployer proposition sur proposition. Prenez par exemple le chariot à infusions, ses six sortes d'espresso... l'offre à la table du client était devenue trop dense.

Nous avons donc changé cela, et les premiers résultats qu'on observe sont... que les concurrents nous copient ! Tous ces détails que nous avons reconsidérés - « Faut-il continuer de changer les serviettes à chaque fois qu'arrive le dessert ? » « Pourquoi ne pas remettre le couteau à poisson dans le service ? » « Doit-on imposer la veste en salle ? » - jouent beaucoup sur cette envie d'être un restaurant contemporain. Le fait de ne pas imposer la veste a par exemple beaucoup changé l'ambiance du restaurant. La demande pouvait jadis instiller une tension chez le client à l'entrée, tension qui se poursuivait parfois à table...

Le hasard des recrutements a également accueilli de jeunes femmes en salle, et leur présence adoucit l'énergie du restaurant. Les hommes sont en général un peu plus « raides » ; il y a une facilité dans la grâce et le sourire de ces équipes féminines qui permet de fluidifier l'expérience globale. Les clients nous le font d'ailleurs souvent remarquer, et semblent apprécier cet environnement plus « convivial ».

Cette clientèle a-t-elle évolué depuis le départ d'Alain Ducasse ?

Je crois sincèrement que la clientèle est la même. Beaucoup d'habitues reviennent, retrouvent nos équipes, Laurent Roucayrol (chef sommelier au Plaza Athénée, ndlr) et moi-même. Après, le nouveau décor, cette nouvelle ambiance, les bougies... tout cela n'est pas la même proposition que celle d'Alain Ducasse. Notre projet n'est pas celui d'un restaurant triplement étoilé, c'est plus décontracté. Les gens que nous recevons n'attendent pas nécessairement cette mise en scène plus académique.

Ce dont nous avons besoin maintenant est simplement d'éprouver le temps. Il faut que cette nouvelle expérience du Plaza se patine au fil des mois. La vision et les codes sont là, notre expérience de palace est là. Jean, qui est accompagné de Jocelyn Herland et Mathieu Emeraud, est à l'écoute de chacun. On vit cette aventure avec un esprit très participatif et collaboratif. On travaille ensemble, et on s'adapte si une autre idée que la sienne est plus juste.

Le Plaza a investi conséquemment pour permettre au restaurant d'avancer pleinement dans cette configuration nouvelle. Maintenant, il faut laisser pousser ce projet en cueillant une saison après l'autre.