



FRÉDÉRIC SIMONIN

RESTAURANT FRÉDÉRIC SIMONIN* À PARIS (75)

« Le cuisinier s'est adapté aux bouleversements de la société »

En novembre dernier, Frédéric Simonin décrochait son titre au concours de l'Un des Meilleurs Ouvriers de France. Une belle victoire pour ce chef, assoiffé de connaissances et travailleur acharné, passé par les cuisines du Pavillon Ledoyen, du Meurice, du Taillevent, du George V ou encore par celles de Joël Robuchon, avant d'ouvrir son restaurant à Paris en 2010. Pour ce premier numéro de 2019, il nous partage certaines de ses craintes concernant la profession et plus largement la société française. Un échange réalisé début novembre qui se révèle lourd de sens au regard de la récente actualité française.

Vous dites souvent que la restauration est dépendante de l'actualité...

Frédéric Simonin : C'est une évidence. S'il y a un match de foot, de la pluie, de la neige, je vais avoir moins de clients. S'il y a une grève, des manifestations... Tout a un impact à Paris. On l'a bien vu à la suite des attentats de 2015, les taux d'occupation des hôtels ont chuté de 30 %. Nous sommes tous dans notre petite bulle. Même les hommes politiques ne se rendent pas compte de ce qu'il se passe en France [NDLR, pour rappel cet entretien a été réalisé le 7 novembre dernier]. Ils ferment les yeux et disent « tout va bien se passer ». Eh bien non. C'est du rêve cela. La France n'a jamais été aussi mal en point. On le voit bien ne serait-ce qu'en regardant le nombre de restaurants qui ferment. Moi aussi je l'ai connue, cette difficulté-là. Je suis un chef patron seul, sans partenaire et cela fait 8

ans que j'ai ouvert mon établissement. J'ai connu le redressement judiciaire, le plan de continuation... Je connais la sensation de se réveiller chaque matin avec une épée de Damoclès et de se demander de quoi demain sera fait. Ce n'est pas une honte. On peut aussi vite monter que se retrouver par terre. C'est un triste constat que je n'ai pas envie d'accepter.

Pointez-vous une responsabilité du corps politique ?

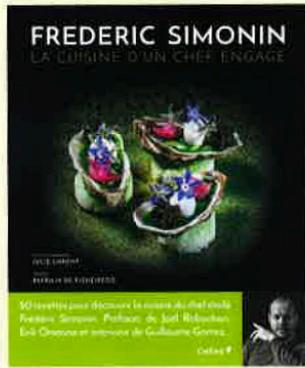
E.S. : Dans ce pays, tout est géré par le politique. On a eu trois belles années sous la présidence de Nicolas Sarkozy malgré tout, cela fonctionnait très bien. Quand François Hollande est arrivé il a dit ouvertement qu'il allait taxer les personnes les plus riches. Tous ceux qui avaient des moyens sont partis. Cela a eu des répercussions sur notre métier que l'on ne peut

pas maîtriser même si on est un bon cuisinier et un travailleur courageux. En tant que patrons, nous sommes constamment touchés par les grèves, les jours fériés... On ne se rend pas compte de tout cela quand on est un salarié dans un gros groupe où l'on peut fermer car ils ont des moyens financiers énormes. Je vais me battre mais avec quels moyens ? Je pense qu'à long terme des restaurants comme le mien seront voués à fermer définitivement et à ne plus exister. Aujourd'hui les gens vont dans des palaces qui eux dépensent l'argent qui n'est pas le leur. Ce n'est pas la réalité de notre métier, ce n'est pas la réalité de l'artisanat.

Un contexte économique qui nécessite des adaptations...

E.S. : Désormais, le format qui fonctionne économiquement, ce sont des restaurants

LIVRE LA CUISINE D'UN CHEF ENGAGÉ



« S'engager ce n'est pas pour soi mais c'est pour les autres », prévient d'emblée Frédéric Simonin pour présenter son livre, véritable recueil de 80 recettes du chef, mais aussi 11 portraits de producteurs. Lancé avec Patricia de Figueiredo, illustré des photographies de Julie Limont, Frédéric Simonin – La Cuisine d'un chef engagé dont la préface est signée Joël Robuchon et de l'écrivain Erik Orsenna (membre de l'Académie française), est disponible depuis le 7 novembre dernier aux Éditions du Chêne.

de 20 à 25 couverts avec 3 ou 4 salariés au maximum. Pourquoi en est-on venu à proposer un menu unique ? C'est parce qu'il y a moins de personnes qu'avant pour faire la cuisine. C'est la conséquence d'un bouleversement de la société. Notre pays a été détruit à partir du moment où l'on a arrêté le service militaire, où l'on a instauré les 35 heures et sommes passés à l'euro. Avec les charges sociales trop élevées, on ne peut pas avoir autant de salariés. Les gens ont été obligés de s'adapter avec de petits restaurants et un menu unique qui permet de réaliser moins de gaspillages et de faire des économies en temps, en personnel et en produits. Le cuisinier s'est adapté aux bouleversements de la société. J'ai essayé de le faire mais cela ne prend pas car ma clientèle a été habituée dès le départ à une carte. J'ai un menu déjeuner avec deux formules que je compose autour d'un produit et je laisse la carte le soir avec 4 entrées, 3 poissons, 3 viandes et 4 desserts. C'est une carte assez courte si je compare à celles des années 90 avec une carte pour les entrées froides, une carte pour celles chaudes, 7 à 8 poissons...

peu un coup de gueule car c'est une réalité qui touche tout le monde. Avant, il y avait une cohésion, un esprit d'équipe et de respect. Aujourd'hui, les gens se fichent de tout puisqu'ils savent que de toute façon l'État cautionne leurs bêtises. Cela ne peut pas fonctionner. On vit dans l'un des plus beaux pays du monde, avec des gens qui ont des connaissances et un artisanat merveilleux. On le laisse partir à la dérive avec des règles de bureaucratie par des personnes qui ne sont même pas concernées ! Ce n'est pas normal qu'il manque de

avons les jardins, les potagers et toute une façon de vivre. Aujourd'hui la tendance est de revenir à l'ancien. Tous les chefs ont leur potager sur le toit ou dans leur cave comme si c'était un truc qui venait d'être inventé. Arrêtons le cinéma. On veut toujours revenir en arrière alors que ce que l'on avait, nous n'avons pas réussi à le conserver. Quand on est conservateur, on est traité de vieux jeu ou de dépassé, mais en finalité on s'aperçoit que la tendance est de toujours revenir sur ce qui a été fait.

Faites-vous partie d'une association ?

F.S. : J'ai rejoint l'association Bleu-Blanc-Cœur en 2014 dont je suis désormais l'ambassadeur. La démarche m'a plu car quand on fait de la cuisine il faut de bons aliments. Et pour avoir de bons aliments il faut une agriculture qui soit saine. Aujourd'hui, il y a quelque chose qui ne va pas dans notre société. Nous n'avons jamais eu autant de cancers qui se sont développés ces 15 dernières années. Cela est dû à de nombreux facteurs dont l'alimentation avec tout ce que l'on rajoute dans les aliments pour les conserver, des pesticides... Et comme il y a un lobby financier derrière, il ne faut surtout pas en parler. Bien nourrir les animaux pour bien nourrir les hommes, c'est cela une démarche saine. Et souvent les paysans souffrent, il ne faut pas l'oublier. Ils se sacrifient pour produire un maximum pour les autres.

Quel regard portez-vous sur la cuisine de nos jours ?

F.S. : Il y a des tendances en cuisine. Dans les années 2000, il fallait tout décliner. On a ainsi vu apparaître des menus tout cochon de la tête à la queue. Après, tout le monde a copié le style de Ferran Adrià avec des gélifications et des spécifications à tout-va. J'en fais moi aussi mais avec une grande



LA TARTE DE LEGUMES



LE HOMARD

Quelles seraient les causes de cette pénurie de personnel ?

F.S. : Quand on dit à des jeunes vous ne devez pas faire plus de 8 heures par jour dans des métiers de services, c'est une hérésie totale. Il en va de même pour les salaires. Quand on voit les jeunes vous dire qu'ils ne sont pas assez payés, effectivement ils ne sont pas assez payés. Mais ce n'est pas à cause des patrons qu'ils ne sont pas assez payés ! C'est quand on voit les charges qu'il y a sur un salaire ! Au lieu de reverser par exemple la moitié des charges aux salariés pour qu'ils puissent sortir et consommer, on l'enlève. On détruit tout un système. En tant que patron, c'est un

personnel dans notre métier. Aujourd'hui, en France nous avons un gros problème d'artisanat. Il n'y a plus de cuisinier nulle part.

Pensez-vous que le monde de la gastronomie soit assez engagé en faveur de la protection de l'environnement ?

F.S. : Le climat est dérégulé ! On le voit bien avec les saisons. Les cuisiniers sont certes les garants d'une certaine responsabilité environnementale mais nous ne sommes pas les seuls concernés ! Cette responsabilité incombe à toute la population mondiale. Cela va du consommateur à celui qui pousse à la consommation. Autrefois, nous

modération et surtout il faut arrêter de copier car des artistes de la sorte, il y en a 2 ou 3 par siècle ! Désormais, nous avons la cuisine du grand froid directement inspirée de René Redzepi et son Noma : la petite quenelle de truc, la poudre de machin déshydratée, la fleur de capucine, le petit morceau de thon. Tout se ressemble et on ne peut que le constater



transmission dans le travail. Il ne faut pas voir la cuisine comme quelque chose de personnel mais bien comme quelque chose que l'on partage, c'est du collectif. Sauf qu'aujourd'hui, cela a été un tel labeur pour les chefs de s'en sortir qu'ils se la jouent souvent solo et c'est : que le meilleur gagne. Mais la vraie vie ce n'est pas cela. Posons-nous la question de ce

que nous allons laisser aux jeunes générations ? Par exemple, chez moi j'ai un mode de fonctionnement assez bizarre pour le renouvellement des cartes. Je change les plats en fonction de leur bonne assimilation et leur bonne maîtrise par les cuisiniers. Vouloir emmagasiner à tout prix plein de recettes sans en maîtriser aucune n'a, selon moi, aucun intérêt. Il me semble au contraire qu'il est essentiel de répéter le geste à la manière d'un grand sportif avec ses entraînements. Je ne les fais donc passer à autre chose que quand ils ont maîtrisé les bases essentielles du plat. J'ai ouvert mon restaurant en 2010 à 35 ans juste après la crise économique en 2008. Les banques m'ont suivi grâce à mon CV. Comme quoi, se former dans de belles maisons un certain temps sert grandement pour cela. Il faut remotiver la jeune génération et leur dire « attendez n'allez pas trop vite, être chef à 23 ans c'est très bien, mais prudence la cuisine s'apprend tous les jours ! ».

Que recouvre la « formation » selon vous ?

F.S. : C'est essentiel et c'est durant toute une vie. Je n'ai pas honte de dire que je ne comprends pas quelque chose. Je rêverais de passer une semaine en cuisine avec Alain Ducasse, Jean-François Piège, Yannick Alléno... Ils ont tellement de choses à transmettre ! Nous avons tous tellement de choses à donner aux autres et c'est cela la

transmission dans le travail. Il ne faut pas voir la cuisine comme quelque chose de personnel mais bien comme quelque chose que l'on partage, c'est du collectif. Sauf qu'aujourd'hui, cela a été un tel labeur pour les chefs de s'en sortir qu'ils se la jouent souvent solo et c'est : que le meilleur gagne. Mais la vraie vie ce n'est pas cela. Posons-nous la question de ce que nous allons laisser aux jeunes générations ? Par exemple, chez moi j'ai un mode de fonctionnement assez bizarre pour le renouvellement des cartes. Je change les plats en fonction de leur bonne assimilation et leur bonne maîtrise par les cuisiniers. Vouloir emmagasiner à tout prix plein de recettes sans en maîtriser aucune n'a, selon moi, aucun intérêt. Il me semble au contraire qu'il est essentiel de répéter le geste à la manière d'un grand sportif avec ses entraînements. Je ne les fais donc passer à autre chose que quand ils ont maîtrisé les bases essentielles du plat. J'ai ouvert mon restaurant en 2010 à 35 ans juste après la crise économique en 2008. Les banques m'ont suivi grâce à mon CV. Comme quoi, se former dans de belles maisons un certain temps sert grandement pour cela. Il faut remotiver la jeune génération et leur dire « attendez n'allez pas trop vite, être chef à 23 ans c'est très bien, mais prudence la cuisine s'apprend tous les jours ! ».

À qui la faute ?

F.S. : Attention, ce n'est pas la faute des jeunes chefs ! C'est la conséquence de tout un système.

Quand les jeunes sortent de l'école, on leur indique que c'est ça et pas autre chose. Les émissions de cuisine ont également fait beaucoup de tort. « Top Chef » c'était très bien mais il fallait s'arrêter à 3 saisons car aujourd'hui il y en a trop. Je le vois bien, les gens en ont ras le bol. Certains clients font des réflexions : « Vous n'êtes plus derrière vos fourneaux... ». Et, au lieu de donner une bonne image de la profession, c'est l'inverse qu'il se passe. C'était super au début car cela a mis le métier en avant mais l'engouement autour de cette médiatisation nous dessert également.



Adeptes ou détracteurs, quelle est votre utilisation des réseaux sociaux ?

F.S. : C'est triste et c'est paradoxal, mais les réseaux sociaux, moi je n'en voulais pas au début. Je me disais « non je n'en ai pas besoin » et bien si. On est entrés indirectement dans une espèce de mégalomanie au quotidien. On est toujours obligés de poster sur Facebook et Instagram, et cela en devient même ridicule : « Tiens je suis là en train de poser avec mon poisson, ma courgette ou ma carotte. » Très sérieusement, quel en est l'intérêt ? Mais on est obligés de passer par là même pour les gens qui ont une philosophie de vie différente... C'est le passage obligé pour continuer à vivre. Avant on se concentrait beaucoup plus sur le travail. Là on se dit : « Tiens, il faut aller sur Facebook ou Instagram pour poster une photo de soi pour ne pas qu'on nous oublie. » Plus le temps passe et plus on rentre dans ce système de peur qu'on ne pense pas à nous. C'est un changement radical dans la façon d'exercer notre métier.

■ Propos recueillis par Alexianne Lamy

LA TABLE D'ANNABELLE ET LA CUISINE DE CLÉMENT

Consultant pour l'établissement Les Grains d'Argent à Dizy (Marne), Frédéric Simonin a ouvert avec la propriétaire Annabelle Hazard (rencontrée lors de l'ouverture de l'Atelier de Joël Robuchon à Londres) et Pascal Soutiran une table gastronomique La Table d'Annabelle ainsi qu'une « de partage » nommée La Cuisine de Clément.

« Mon rôle ici consiste à former les équipes, m'assurer du bon fonctionnement et du bon déroulement des choses, et bien sûr, à signer les cartes. » En « rodage » depuis quelques mois, ces deux tables seront inaugurées officiellement au printemps prochain.

