

INTERVIEW

ONZE ANS AUX FOURNEAUX DE LA CANAILLE

En direct des cuisines, Thierry, chef-cuisinier du restaurant exprime son point de vue : pourquoi et comment ça marche et pourquoi il a jeté l'ancre ici...

Thierry, tout d'abord, comment vous êtes-vous retrouvé cuisinier à La Canaille ?

• Je suis auvergnat de Thiers, j'ai débuté là-bas.

En mars 82, je travaillais dans un restaurant gastronomique des Champs-Élysées, j'ai répondu à une annonce de La Canaille dans le *Journal de l'hôtellerie*. Cela m'a permis de sortir du travail en « brigades », où les horaires sont découpés et les salaires pas très motivants.

• Comment expliquez-vous que vous y soyez resté ?

• Je m'y sens bien, je me suis adapté à l'état d'esprit, je suis responsable de mon travail, qui n'est jamais monotone.

Je participe à l'élaboration de la carte, à la mise au point des menus, qui sont renouvelés chaque trimestre. J'expérimente de nouveaux plats, sur proposition des patrons, et après, j'essaie de les adapter aux contraintes du service, etc.

Et puis, La Canaille a beaucoup évolué en onze ans, la salle s'est agrandie, la cuisine s'est modernisée, c'est comme un défi permanent.

Enfin, entre-temps, je me suis marié, j'ai eu des enfants, ce qui explique que je sois maintenant plutôt en recherche de stabilité, de sécurité.

Mais il est vrai que cela est primordial, pour un restaurant, de « fidéliser » un chef-cuisinier. D'ailleurs, l'équipe de cuisine de La Canaille (six personnes en rotation) est assez stable, ce qui est signe que la maison n'est pas mauvaise. Chacun, lorsqu'il arrive, a la possibilité de s'exprimer, d'apporter son propre « tour de main ». Cela tient aussi à l'ambiance.

• Avez-vous des regrets ?

• J'aurais peut-être pu aller voir ailleurs, faire complète-



MARIE-PIERRE VINCENT

Une partie de l'équipe de La Canaille. C'était en avril 93.

ment autre chose, par exemple à l'étranger. Ou alors ouvrir mon propre restaurant, mais là, vu la conjoncture, c'est pas vraiment un regret !

• Vous reste-t-il des ambitions ?

• Ici, je me suis retrouvé pratiquement chef, du jour au lendemain, donc je n'ai pas ce que l'on appelle un plan de carrière. Mon but ? Progresser encore en qualité car en matière culinaire, le résultat n'est jamais garanti. Je voudrais parvenir à éliminer le plus possible les « loups », arriver à ce que tous les clients repartent satisfaits de ce qu'ils ont mangé.

• Ne vous sentez-vous pas parfois un peu gêné par l'obligation qui vous est faite de rechercher les prix de revient les plus bas possible ?

• Non, au contraire, c'est un challenge plutôt stimulant. Lorsque l'on travaille en cuisine, les produits ne man-

quent jamais, et on a vite fait de se laisser aller à ne pas compter. Là, on est obligé de ne pas gaspiller les denrées. Et puis, dans bien des endroits, on vous fait payer le temps perdu à confectionner des garnitures « tape-à-l'œil »...

• Que pensez-vous, globalement, de ce restaurant, et de ce qu'il a tenu à fêter ses vingt ans ?

• Je suis surtout surpris qu'il y ait tant de monde à venir manger ici le soir. A midi, il y a les quelques bureaux du quartier, mais le soir... Peut-être l'ambiance, le cadre, au moins aussi importants que ce que les gens mangent. Ici, on échappe à la standardisation qu'on voit se développer partout.

L'élaboration des menus permet d'amortir les impondérables, que cela soit suffisamment rationnel pour qu'il y ait la meilleure articulation possible entre le travail de la cuisine et celui de la salle. Ceux qui travaillent en salle

viennent d'un peu partout, avec leurs goûts et leur caractère. Pour nous, les gens de la salle ne sont pas que des « porteurs d'assiettes ». Les vingt ans de La Canaille, moi, je suis assez enthousiaste, car c'est aussi un peu de mon histoire, et je pense y avoir apporté un petit quelque chose. Cet anniversaire, cela doit d'abord être une fête pour tous ceux qui travaillent ici, et aussi, je l'espère, pour ceux qui y mangent. Il n'y a pas beaucoup de gens comme ça, qui ont tenu vingt ans au même endroit, à la tête de la même affaire.

• Et n'êtes-vous pas un peu embarrassé par cet aspect un peu « rétro », par l'image de marque de La Canaille à ses débuts ?

• Il ne faut pas renier son histoire sous prétexte que la vie a fait ce que l'on est devenu. Mai 68, pour moi, c'est une date qui a marqué. J'avais dix ans. A Thiers, il y avait beaucoup d'usines.

Elles se sont toutes arrêtées : on n'avait jamais vu cela.

Il y a évidemment une part de nostalgie, dans cet anniversaire, pour tout ce que l'on a laissé, année après année, sur le bord de la route, à commencer par sa propre jeunesse, mais également un hommage à l'optimisme et à l'utopie de cette époque, que l'on aurait bien envie de retrouver maintenant.

C'est du reste un peu dans l'air du temps.

• Auriez-vous quelque chose à rajouter, pour conclure ?

• Oui. Si des gens viennent et restent à La Canaille, je crois que, c'est parce qu'il y a Claude et Gérard ; bien sûr, ce sont des patrons, ils ont leurs humeurs, et cela n'est pas toujours facile.

Mais, ici, on peut discuter. Et c'est quand même eux qui font l'ambiance, par leur boulot et leurs personnalités complémentaires.

Propos recueillis par Frédéric Fredj