

LE Chef

depuis 1986

N° 293 - 5 euros

LE MAGAZINE DES CHEFS DE CUISINE

Avril 2019

ISSN 0980-8396



JEAN-YVES SCHILLINGER
SELF MADE MAN



Gérald Passadat
Paroles de chef



Les talents au féminin
Tour de table



Toshiya Takatsuka
Chef pâtissier

LES NOTES DE LA DIVERSITÉ

GAËTAN LACOSTE – LE CLARENCE** À PARIS



Il faut savoir rester humble, répète Gaëtan Lacoste tel un mantra. En effet, celui dont la tête aurait pu lui tourner a su garder les pieds sur terre. À seulement 22 ans, il a relevé le défi de prendre la suite d'Antoine Petrus en endossant le poste de chef sommelier du Clarence, la table de prestige du 31, avenue Franklin D. Roosevelt à Paris.

Originaire du Pays basque et fils de restaurateurs, Gaëtan Lacoste n'est pas de ceux à tergiverser longtemps. Le vin, il en fera son métier. Le BEP en hôtellerie à l'école hôtelière de Saint-Jean-Pied-de-Port en poche, il poursuit avec une mention complémentaire en sommellerie au lycée hôtelier de l'Occitanie Toulouse. « Cette formation me permettait de partir à la découverte de tous les vignobles de France. Une chance incroyable qui m'a permis à 20 ans la fin de ma formation d'avoir une première lecture globale et intéressante du terroir français. » Il se frotte à la vie professionnelle et intègre en alternance la brigade de l'Hôtel du Palais à Biarritz où il restera trois années auprès du chef sommelier Benoit Castillon. À ses côtés, Gaëtan Lacoste découvre ce que « recouvre la notion d'un verre de vin en termes de richesse d'échanges et de rencontres ».

DE L'IMPORTANCE DU SERVICE

Pour progresser, Gaëtan Lacoste se rend vite compte qu'il va devoir quitter sa région natale. Il envoie un premier CV au restaurant Lasserre qui fait mouche. « J'entendais beaucoup parler de cette maison par son histoire, la richesse de la cave et par les membres de son équipe

d'alors : le chef Christophe Moret, la chef pâtissière Claire Heitzler et le chef sommelier Antoine Petrus. Ils étaient trois pointures dans leur domaine et on a toujours envie d'apprendre des meilleurs ! » Quand en septembre 2014 il rejoint l'équipe, le changement est radical. « La clientèle, les prises de commandes, le pouvoir d'achat, l'ouverture d'esprit ou le recul sur les millésimes, rien n'avait à voir avec ma précédente expérience. » Désormais dans l'équipe du chef sommelier Nicolas Vialettes, le jeune sommelier découvre encore un autre aspect. « Il était très humain et insistait sur l'importance du service en salle dans l'exercice de la profession. C'est le nef du métier. Nous avons une table à gérer, une table à satisfaire. » Riche de cette expérience, Gaëtan Lacoste se sent de taille à accepter la proposition d'Antoine Petrus. Ce dernier, alors parti au Clarence, lui propose de l'y retrouver en tant qu'assistant chef sommelier.

C'est ainsi qu'en septembre 2016, on le retrouve « à peine 200 mètres plus loin » à l'Hôtel Dillon. Ce qui l'a motivé ? Le binôme qu'il allait pouvoir constituer avec Antoine Petrus son « maître à penser » – « Il a un lien unique dans le partage, avec des valeurs qui sont énormément dans la transmission. » – mais aussi la maison, résidence parisienne du

Domaine Clarence Dillon, propriété du prince Robert de Luxembourg. « C'est une maison pensée par le vin et pour le vin. Le prince est également propriétaire du Château Haut-Brion, Château La Mission Haut-Brion et Château Quintus. Nous avons quasiment 450 références uniquement sur les vins de la famille. » Car comme le souligne Gaëtan Lacoste, « aujourd'hui le plus difficile pour un sommelier c'est de former son palais aux vins matures, parce que l'on boit de plus en plus de vins jeunes. Or, j'ai la grande chance de disposer d'une profondeur de cave et d'une richesse de millésimes uniques ». En mai 2017, quand Antoine Petrus quitte le Clarence, le chef directeur général Christophe Pelé laisse Gaëtan Lacoste faire l'intermittence. Un choix avisé. Quelques semaines plus tard, Gaëtan Lacoste est promu chef sommelier à 23 ans.

DIVERSITÉ ET OUVERTURE D'ESPRIT

Au Clarence, Gaëtan Lacoste évolue au sein d'une table plus intimiste avec sa mise en scène bien à elle. « Nous invitons nos clients à s'installer pour l'apéritif dans le grand salon. Il reproduit fidèlement celui du Château Haut-Brion de sorte que nous essayons de retranscrire la manière dont le prince reçoit. » Ainsi, confortablement installés, les clients sont invités à passer leur commande. « Il s'agit d'une parenthèse avant le repas. Le rapport est complètement différent. Dès lors, nous arrivons à déceler certains éléments qui auraient été plus dissimulés lors d'une prise de commande plus classique attablée. » Désormais aux commandes, Gaëtan Lacoste poursuit le travail mené auparavant en affinant certains référencements, notamment pour les régions de la Loire, du Jura et du Sud-Ouest



REPÈRES

Son équipe : 3 sommeliers
 Stockage : 6 000 bouteilles sur place
 + 1 entrepôt en IDF
 Références : 1 500 (uniquement françaises) dont 450 des domaines familiaux
 Une trentaine de réf. vins au verre

SES COUPS DE CŒUR

- Michel Autran, Vouvray sec
- Battist Ybargaray, Domaine Xubialdea
- Aurélien Lurquin, Champagne
- Jean-François Ganevat