

Chefs étoilés, une vie sous haute pression ?

Ils doivent parfois trouver la parade pour garantir la rentabilité de leur établissement

La semaine dernière, l'un des palais du salon Horecatel était dédié au monde de la gastronomie. L'occasion d'explorer cet univers particulier et de se poser cette question : les grands chefs ont-ils une pression insurmontable sur les épaules ? Dans notre province, plusieurs tables gastronomiques sont installées. Chef étoilé depuis vingt ans, Frans Vandeputte du Château de Strainchamps, a appris à vivre avec ce stress journalier.

Contrairement aux idées reçues, être un chef étoilé n'est pas forcément synonyme de dolce vita. Chef depuis 25 ans du Château de Strainchamps, l'une des tables luxembourgeoises étoilées au Michelin, Frans Vandeputte peut en témoigner. « À quelques différences près, le secteur de la gastronomie est soumis au même régime Horeca qu'une friterie », explique le chef, propriétaire de son établissement avec sa femme Paulette. « Mais une table gastronomique demande forcément une structure différente qu'un snack ou même un restaurant lambda... »

Nous réalisons tout de A à Z en cuisine... » Malgré l'énorme travail de mise en place, le Château de Strainchamps ne compte que deux cuisiniers. « Moi-même et mon second », explique-t-il. « C'est un choix qui nous permet de veiller à notre rentabilité. Peu de restaurants gastronomiques sont rentables. Il ne faut pas croire qu'un chef étoilé gagne sa vie en claquant des doigts ! Cinq jours par semaine, mes journées débutent à 8h et se terminent 18 heures plus tard ! »

ÉTOILÉ DEPUIS 20 ANS

Pour s'enlever du stress, le chef de Fauvillers a dû trouver des solutions. « Après des années de réflexion, j'ai trouvé la parade », sourit-il. « J'ai supprimé les services du mercredi et jeudi midi. Cela me permet de les consacrer à la mise en place pour le week-end. Assurer la mise en place, c'est mon plus gros stress quotidien. » Autre source de stress : le changement de menu opéré toutes les six semaines. « J'ai appris à gérer cette période. Deux services pour établir une première échographie et une semaine pour le rendre parfait. »

Étoilé au Michelin depuis vingt ans, Frans Vandeputte a appris à vivre avec cela. « J'ai été étoilé après cinq ans, à ma plus grande surprise », dit-il. « À l'époque, mon restaurant était très simple : couverts en inox, vaisselle blanche... Ma philosophie : je ne travaille pas pour la gloire. Mon moteur, c'est le plaisir que je peux apporter. Je suis fier de mon étoile mais ce n'est pas le plus important. » Environ tous les deux ans, Frans Vandeputte reçoit la visite surprise d'un critique. « Nous avons appris à les reconnaître mais cela ne me stresse pas », dit-il. « À chaque fois que mon serveur me prévient de son éventuelle présence, je lui dis : surtout, continue à bien servir mes clients ! » Au fil des années, il est parvenu à maîtriser le stress des grands chefs. Un stress qui a tendance à disparaître au profit des questions sur l'avenir de son établissement. « À 55 ans, je ne peux pas m'empêcher de penser au futur. Ce restaurant, c'est mon bébé et je suis stressé à l'idée de devoir, peut-être, l'abandonner un jour au profit d'un éventuel repreneur... »

SYLVAIN COTMAN



« Je ne travaille pas pour la gloire. Mon moteur, c'est le plaisir que je peux apporter »

Frans Vandeputte, chef au Château de Strainchamps, est étoilé depuis vingt ans. © Syl C.