

Dans les cuisines du restaurant L'Ecrin

Transcription

Marie Gicquel : Il faut traverser un labyrinthe en carrelage blanc pour atteindre les cuisines qui servent notamment L'Écrin au sous-sol de l'hôtel de Crillon. Peu de voix qui haussent le ton, beaucoup de concentration, la brigade, qui compte soixante-dix cuisiniers, s'active avec précision. On trouve le quartier du sommelier, celui de la gastronomie, celui encore de la boulangerie, ceux qui se lèvent le plus tôt, comme Gauthier.

Marie Gicquel : Vous avez fait la fête, un peu ?

Gauthier : Ah ben non, nous on se lève à quatre heures du matin, alors... [rire]

Marie Gicquel : Dans ce recoin, ça sent plutôt le salé. Mathieu est le sous-chef gastronomie, il est accompagné par son commis Martin.

Marie Gicquel : Donc là c'est le jus ?

Mathieu : Oui, voilà. Alors là on est en train de faire une petite liaison, là, on va le terminer, voilà !

Marie Gicquel : Comment on fait pour pas pleurer quand on coupe de l'oignon ?

Mathieu : Je dirais, avoir un bon couteau. Le couteau ça écrase, c'est le genre de vapeur qui, qui vous pique aux yeux... les lunettes de plongée, aussi [rire]... C'est ce qu'on m'a dit [rire].

Marie Gicquel : Des lunettes de plongée ?

Mathieu : Ça marche bien aussi.

Marie Gicquel : Comment est l'ambiance, ici ?

Mathieu : Ben plutôt bonne. Qu'est-ce que t'en penses, Martin ?

Martin : Ouais, elle est plutôt bonne l'ambiance.

Marie Gicquel : De l'autre côté, alignés fièrement, des mini-sculptures colorées, des sphères orangées, des éclats de chocolat noir, et même quelques pétales de rose comestibles. Jonathan, lui, est le sous-chef pâtisserie.

Jonathan : On est en train de finir la journée de petits-gâteaux, on a du chocolat, de la poire, de l'ananas, enfin des produits de saison.

Marie Gicquel : Au centre de toutes ces salles, où rien ne dépasse, une loge, celle du chef Christopher Hache, ses équipes me l'ont confié, il est très présent pour elles.

Marie Gicquel : Alors on est où, là, c'est, c'est votre cabine de pilotage ?

Christopher Hache : Exactement. Là où tout se passe, où je dois avoir l'œil partout.

Marie Gicquel : Actuellement en train d'ouvrir des coquilles Saint-Jacques, le chef ira bientôt déjeuner avec sa brigade, dans un autre recoin de ce dédale aux mille senteurs.

Christopher Hache : Ben le midi, non, on a un restaurant d'entreprise. Voilà, on a des cuisiniers qui font à manger pour des cuisiniers. [rire]