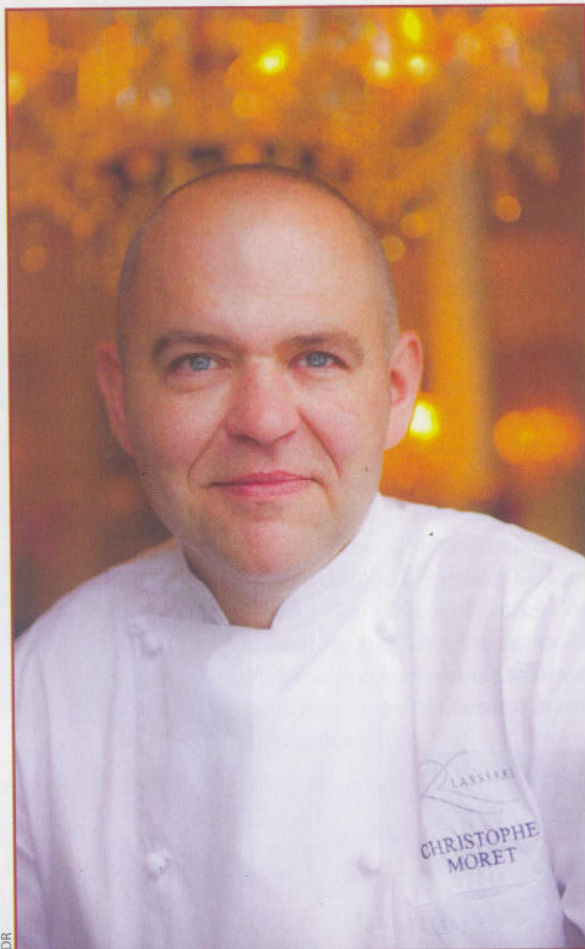


Christophe Moret, chef chez Lasserre, à Paris (8^e)

Voilà bientôt deux ans que Christophe Moret dirige les cuisines de Lasserre. Ce chef opiniâtre a su dépoussiérer ce restaurant emblématique parisien tout en conservant son âme.

Plus de liberté, ne plus être le chef d'un chef... En arrivant chez Lasserre, situé sur l'avenue Franklin Roosevelt, à Paris (8^e), Christophe Moret, habitué des grandes brigades (Royal Monceau, Élysées Vernet), mais aussi des maisons à taille humaine, souhaitait s'exprimer pleinement. Il faut dire que ce natif du Loiret a fréquenté grandes et petites brigades, et qu'il a appris au contact des plus grands : Maximin, Cirino, Ducasse... Ce dernier lui confiera d'ailleurs les rênes de son Spoon pour l'ouverture en 1998, avant de lui remettre les clés du Plaza-Athénée. De cette période, le chef garde un souvenir très précis : « Spoon était une aventure formidable. Nous avions des longueurs d'avance quand on voit ce qui se fait aujourd'hui ».

Fort de ces expériences et désireux « d'écrire sa propre histoire », Christophe Moret rejoint Lasserre en septembre 2010. Cette maison est l'un des derniers restaurants parisiens indépendants. Il appartient à quelques particuliers. Sous l'impulsion du chef, le restaurant évolue. Nouveau décor, nouveaux arts de la table et nouvelle carte : le soutien des pro-



DR

« Pour avoir deux macarons, il faut en viser trois. Chaque chef espère un jour arriver à ce palmarès. »

priétaires du restaurant lui semble acquis. Lasserre illustre parfaitement l'époque faste de la restauration gastronomique, un brin vieille France,

dans le bon sens du terme. Le talent de Christophe Moret : dépoussiérer sans trahir.

Et la rentabilité ? « Si je voulais gagner beaucoup, je ne tiendrais pas un restaurant gastronomique, précise le chef. Par contre, on nous donne les moyens d'équilibrer de manière à exercer notre métier comme nous le concevons. » En attendant, les 60 emplois sont pérennisés grâce à l'excellent taux de remplissage de l'établissement, qui affiche souvent complet. Ainsi qu'à une carte aux prix étudiés, qui permet à toutes les générations de trouver son bonheur. « Nous proposons une carte variée, avec les classiques de la maison revisités, comme le canard de Chaillans rôti ou le pigeon André Malraux, mais également des créations, comme le bar tomat'o' girolles. » Ce savant mélange entre tradition et modernité est la clé de la réussite du challenge que Christophe Moret s'était fixé.

L'exigence de la qualité

Conscient qu'une maison comme Lasserre doit se moderniser en prenant garde à ne pas vendre son âme au diable, Christophe Moret soigne ses fondamentaux : « La spécificité de la cuisine française repose sur les jus et les sauces. Dans mon organisation, chaque chef de partie, poissons et viandes, est responsable des sauces. Elles sont une vraie culture ». Une exigence de qualité que Christophe Moret paye au prix fort, puisque les sauces et jus occupent deux personnes à temps complet chaque jour. Aujourd'hui, Lasserre affiche deux macarons. Comme le dit justement Christophe Moret : « Pour en avoir deux, il faut en viser trois. Secrètement, chaque chef espère, un jour, accrocher trois étoiles à son palmarès ». Le chef assure s'être fixé quatre ans pour atteindre son objectif.

Florent Beurdeley

Parcours

1984 BEP-CAP au lycée hôtelier de Blois (41). Commis à l'Hôtel de la Poste de Corps-la-Salette (38)

1985 Commis au Rivage, à Giens (45)

1986 La Capitainerie, à Châteauneuf-sur-Loire (45)

1988 Ouverture du Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz (64)

1989 Chef au bistrot de Jacques Maximin

1997 Sous-chef au 59, à Aix-les-Bains (73)

1998 Chef du Spoon

2003 Chef du Plaza-Athénée

Septembre 2010 Arrive chez Lasserre